

11						Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*			
12							I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa entro 15 gg dalla notifica della nc	Verifica adeguamento documentazione. Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento			
13	Produttori		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc			
14						Controllo autorizzazione sanitaria/doc equivalente	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Autorizzazione sanitaria scaduta o revocata a produzione avvenuta	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione			
15						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	100%	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*			
16											Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*			
17											Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc			
18	Produttori	Accettazione materie prime	Identificazione e rintracciabilità	Le materie prime devono essere idoneamente identificate A1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara)	Identificare le materie prime in entrata. Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna			
19														Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto
20												I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

21										Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto	
22					Separare spazialmente e/o temporalmente le materie prime destinate alla IGP da quelli non IGP	Verifica ispettiva				Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto	
23			Conformità al disciplinare	Tipo e quantità ingredienti D.1 (cfr 5 dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara)	Impiegare gli ingredienti obbligatori e facoltativi secondo le dosi prescritte	Controllo tipologia ingredienti e dosi impiegate	I	100%	Soggetti riconosciuti	Impiego degli ingredienti obbligatori e facoltativi in dosi diverse da quelle consentite	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
24										Non impiego di ingredienti obbligatori	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
25				Lavorazione del composto punto D.2 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara)	Attenersi alle modalità prescritte per l'ottenimento del composto	Controllo rispetto modalità di lavorazione prescritte	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
26	Produttori	Prove sul prodotto	Conformità disciplinare prodotto	Caratteristiche fisiche e sensoriali del prodotto C.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	Verificare che il prodotto pronto per il confezionamento e alla vendita abbia superato positivamente le prove fisiche e sensoriali disciplinate secondo le frequenze previste al punto 6.7 e 6.9	Controllo acquisizione rapporto di conformità e relativa autorizzazione come da par. 6.7 e autocontrollo come da par. 6.9	I	100%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito di controllo	Mancato rispetto della frequenza in autocontrollo e/o commercializzazione di prodotto in assenza di autorizzazione (per il primo anno di adesione)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
27						Prove fisiche e sensoriali su campione forma, umidità, dimensioni, peso, aspetto esterno, aspetto interno, consistenza, profumo, sapore)	A	Secondo le frequenze previste al p.to 6.2	Prodotto		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	Secondo le modalità previste al paragrafo 6.7
28			Conformità al disciplinare	Conservazione prodotto D.2.4 ed E.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pampepato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	conservare il prodotto a fine cottura in appositi locali da 1 a 4 giorni ad un livello di umidità relativo compreso tra 75 e 90% o in alternativa immersione del prodotto in soluzione alcolica aromatizzata al fine di raggiungere il tenore di umidità di cui sopra	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Modalità difformi di conservazione	Grave	Esclusione prodotto conservato/confezionato in maniera difforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

				Effettuare le operazioni di confezionamento (almeno un involucro) all'interno della sede di produzione. L'involucro protettivo sigillato di cellophane, alluminio, o altro materiale per alimenti.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	confezionamento e modalità non conformi	Grave	Esclusione prodotto conservato/confezionato in maniera difforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna		
29	Produttori	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto IGP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo A.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna		
													I	100%
30							Registrare le attività in appositi registri e documenti	Controllo idoneità registrazioni delle attività di stoccaggio	I	100%	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti
31						I	100%	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.		
32						I	100%	Soggetti riconosciuti						
33				Separare spazialmente e/o temporalmente il prodotto destinati alla IGP da quelli non destinati alla IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.		
34	Produttori	Designazione presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Confezioni ed etichette, uso del logo da E.2 a E.8 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	Assicurarsi che venga utilizzato esclusivamente materiale di designazione e presentazione (etichette) prescritto, consentito e autorizzato da Agroqualità	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Utilizzo di etichette non consentito e non autorizzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

36				Assicurarsi nel caso il prodotto venga commercializzato in confezioni monoprodotto, che l'incarto riporti le diciture disciplinate. Nel caso di confezioni pluriprodotto, vale a dire vassoio o scatola contenenti più pezzi di torrone incartati singolarmente, le indicazioni disciplinate devono essere presenti sulla confezione (vassoio o scatola) e su ogni involucro che avvolge il singolo pezzo	Verifica idoneità confezioni	I	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di modalità di confezionamento difformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle confezioni e nuova verifica ispettiva durante il confezionamento del prodotto
37						I	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di modalità di confezionamento non conformi (in caso di prodotto stoccato non ancora commercializzato)	Lieve	Esclusione delle confezioni non conformi con possibilità di riconfezionamento del prodotto	Richiesta adeguamento Se non è possibile risolvere la nc nella verifica in corso verifica aggiuntiva nella stessa campagna durante il riconfezionamento del prodotto
38	Produttori	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	Devono essere registrate le fasi relative al confezionamento A.1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	Registrare le varie attività effettuate sui registri aziendali o sui modelli predisposti da Agroqualità (o similari).	I D	100% mensile	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna. Richiesta ripristino autocontrollo
39						I D	100% mensile	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedenti)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
40						D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancato invio ad Agroqualità delle registrazioni entro i termini previsti al p.to 6.5	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
41						D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto IGP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

42	Produttori	Cessazione/Rinuncia attività per la IGP	Cessazione attività/ritiro		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco degli impianti di confezionamento
43	Confezionatori puri	Riconoscimento iniziale	Ubicazione impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara)	Produrre specifica richiesta mediante il modulo MDC4 e relativi allegati.	Controllo della documentazione	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo dei confezionatori riconosciuti	Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
44						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento nel caso in cui la non conformità non venga sanata nella verifica in corso	Richiesta di integrazione documentazione ed eventuale nuova verifica ispettiva*	
45						Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Carenze della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
46							Controllo autorizzazione sanitaria/doc equivalente	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Mancato riconoscimento	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
47							D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Autorizzazione scaduta o revocata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
48						Verifica ispettiva idoneità impianti	I	Ad ogni ricon.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Inadeguatezza degli impianti		Diniego riconoscimento		
49							I	Ad ogni ricon.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento nel caso in cui la non conformità non venga sanata nella verifica in corso	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*	
50	Confezionatori puri	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione		Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4 e relativi allegati (ev)	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione nuovo impianto (sostanziale)	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento
51											Mancata comunicazione variazioni anagrafiche (formale)	Lieve	Notifica variazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

52						Verifica ispettiva	I	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
53											Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
54	Confezionatori puri		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Pampepato di Ferrara/Pampapato di Ferrara)	Comunicare eventuali modifiche all'impianto (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4 planimetrie ed autorizzazione sanitaria	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
55						Controllo autorizzazione sanitaria/doc equivalente	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Autorizzazione sanitaria scaduta o revocata a confezionamento avvenuto	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione
56						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	ad ogni modifica sostanziale	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento, ed eventuale nuova verifica ispettiva*
57											Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Richiesta adeguamento, ed eventuale nuova verifica ispettiva*
58											Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
59	Confezionatori puri	Accettazione Pampepato/Pampapato IGP	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve provenire da produttori iscritti al sistema dei controlli. Le partite di pampapato IGP devono essere registrate in accettazione, deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo A.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	Accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli	Verificare l'iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli	I D	35% mensile	Soggetti riconosciuti		Prodotto IGP proveniente da produttori non assoggettati al sistema dei controlli	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati	Richiamo scritto
60					Verificare la documentazione di fornitura ed apporre il visto di controllo su DDT o su altro documento	Verifica idoneità della documentazione di fornitura e apposizione del visto, verifica regolare registrazione rilascio delle ricevute	I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

61							I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore
62					Verificare regolare registrazione prodotto in entrata		I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva
63							I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o in caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva rispetto a quanto riportato nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore
64	Confezionatori puri	Fasi di processo	<i>Conformità al disciplinare</i>	Confezionamento prodotto E.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	Effettuare solo operazioni di completamento del confezionamento (inserimento nel secondo involucro)	Verifica ispettiva	I	35%	Soggetti riconosciuti		confezionamento e modalità non conformi	Grave	Esclusione prodotto conservato/confezionato in maniera difforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
70	Confezionatori puri	Designazione e presentazione	<i>Conformità degli elementi di designazione e presentazione</i>	Confezioni ed etichette, uso del logo da E.1 a E.8 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrara")	Assicurarsi che vengano utilizzate esclusivamente etichette autorizzate da Agroqualità	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di etichette non autorizzate	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
71							I	35%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di etichette non autorizzate (in caso di prodotto stoccato non ancora commercializzato)	Lieve	Esclusione degli elementi di designazione e presentazione non consentiti e non autorizzati con possibilità di riconfezionamento del prodotto	Richiesta adeguamento entro 15 giorni ed invio all'organismo di controllo nuova etichetta per approvazione

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

74	Confezionatori puri	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	Devono essere registrate le fasi relative al confezionamento A.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Pampepato di Ferrara/Pampapato di Ferrara")	Registrare le varie attività effettuate sui registri aziendali o sui modelli predisposti da Agroqualità (o similari).	Controllo idoneità registrazioni delle attività di stoccaggio /confezionamento presso l'impianto. Controllo completezza rendicontazioni mensili presso Agroqualità	I D	35% mensile	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna. Richiesta ripristino autocontrollo
75							I D	35% mensile	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedenti)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
76							D	mensile	Soggetti riconosciuti		Mancato invio ad Agroqualità delle registrazioni entro i termini previsti al p.to 6.5	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
77							D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto IGP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
78	Confezionatori puri	Cessazione/Rinuncia attività per la IGP	Cessazione attività/ritiro		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco degli impianti di confezionamento

*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso