




<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP  
TORRONE DI BAGNARA**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	30/07/2014			

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

## INDICE GENERALE

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

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC Torrone di Bagnara”

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

## 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.4) 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 "Torrone di Bagnara".

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 "Torrone di Bagnara", ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica 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

**Provvedimento 29 agosto 2014** iscrizione della denominazione Torrone di Bagnara nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (GU n. 214 del 15 settembre 2014).

**Regolamento di esecuzione UE n. 882/2014 della Commissione del 31 luglio 2014** recante iscrizione della I.G.P.. "Torrone di Bagnara " 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

**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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

**Direttiva 2011/91/UE** del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata 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 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 “Torrone di Bagnara” dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare “Torrone di Bagnara” e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della IGP “Torrone di Bagnara” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla IGP (Calabria);
- ✓ **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 attività di confezionamento, ubicato anche al

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

di fuori dell'areale di produzione, di torrone IGP proveniente da produttori autorizzati alla produzione di Torrone di Bagnara IGP;

- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP "Torrone di Bagnara".
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP Torrone di Bagnara e 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:** 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 (art. 13 – d. lgs. 109/92);
- ✓ **non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come IGP "Torrone di Bagnara";
- ✓ **non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto può essere identificato come IGP "Torrone di Bagnara";
- ✓ **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 "Torrone di Bagnara";
- ✓ **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 del Parlamento europeo e del Consiglio 2011/91/UE "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 condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione". 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 eventualmente attività di confezionamento del prodotto IGP) ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto "Torrone di Bagnara" IGP 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 Torrone di Bagnara.

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.

##### 4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la IGP Torrone di Bagnara, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell'anno, attraverso il modulo "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della IGP Torrone di Bagnara" (modulo MDC3), 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).

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

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 "Torrone di Bagnara". 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). 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 (modulo MDC3), 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 (moduli MDC3), 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 Torrone di Bagnara.

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 Torrone di Bagnara".

#### **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.

#### **4.2 Ritiro o cessazione dell'attività**

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della IGP "Torrone di Bagnara", devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di 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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

## 5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP “Torrone di Bagnara”, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della IGP “Torrone di Bagnara” 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 “Torrone di Bagnara”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC Torrone di Bagnara - 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 dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutti gli operatori, persone fisiche e 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. “Torrone di Bagnara” è rappresentata dall’intero territorio amministrativo del comune di Bagnara Calabria, in provincia di Reggio Calabria

### C. Descrizione del prodotto

**C.1** La denominazione “Torrone di Bagnara” designa esclusivamente il prodotto ottenuto dalla cottura e lavorazione di miele, zucchero e mandorle non pelate tostate, cannella e chiodi di garofano in polvere e con la copertura di zucchero in grani o cacao amaro.

Il “Torrone di Bagnara” si presenta a seconde dalla copertura in due versioni:

- *Martiniana* (copertura con zucchero in grani)
- *Torrefatto glassato* (copertura con cacao amaro)

All’atto dell’immissione al consumo la I.G.P. “Torrone di Bagnara” presenta le seguenti caratteristiche:

#### caratteristiche fisiche e organolettiche:

*Forma:* parallelepipedo rettangolare con spigoli smussati

*Dimensioni:*

- Lunghezza: compresa tra 4 e 12 cm;
- Larghezza: compresa tra 1,5 e 2,5 cm;
- Altezza: compresa tra 1,5 e 2,5 cm.

*Peso:* compreso tra 14 e 35 g.

*Aspetto esterno:* superficie increspata di colore marrone - c.d. a manto di monaco –ricoperta di zucchero in grani (nella versione “*Martiniana*”) oppure lucente, liscia e levigata, di colore marrone scuro per la copertura di una miscela di zucchero e cacao (nella variante “*Torrone glassato*”).

*Aspetto interno:* colore marrone, con presenza diffusa di mandorle ben distribuite.

*Consistenza:* croccante e friabile

*Sapore:* al primo morso la pasta appare friabile e croccante per effetto della giusta tostatura delle mandorle e dell’alta temperatura alla quale è stata sottoposta la massa zuccherina. Al palato la dolcezza dell’impasto è bilanciata dal sapore delle mandorle tostate e da una netta sensazione di brulè con leggero retrogusto speziato che, nella versione torrefatto glassato ingloba anche la percezione di cacao amaro

### D. Metodo di produzione

Di seguito si elencano gli ingredienti e le dosi per 100 kg di prodotto finito:

#### D.1 Ingredienti obbligatori

##### D.1.1 Versione Martiniana

#### Ingredienti per la pasta di torrone

- ✓ Massa zuccherina composta da 35 kg ( tolleranza +/-2 kg) di zucchero semolato e da 5 kg (tolleranza +/-4 kg) di miele di agrumi o millefiori chiaro o di sulla
- ✓ Mandorle non pelate dolci 48 kg (tolleranza +8/-5 kg)

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

- ✓ Cannella in polvere, chiodi di garofano in polvere q.b.

#### Ingredienti per la copertura

- ✓ Zucchero semolato per glassature 6 Kg (tolleranza +/-2 Kg)
- ✓ Zucchero in grani per spolvero 6 Kg (tolleranza +/-2 Kg)

#### **D.1.2 Versione Torrefatto Glassato**

#### Ingredienti per la pasta di torrone

- ✓ Massa zuccherina composta da 10 kg ( tolleranza +/-2 kg) di zucchero semolato e da 30 kg (tolleranza +/-2,5 kg) di miele di agrumi o millefiori chiaro o di sulla
- ✓ Mandorle non pelate dolci 48 kg (tolleranza +8/-5 kg)
- ✓ Cannella in polvere, chiodi di garofano in polvere q.b.

#### Ingredienti per la copertura

- ✓ Zucchero semolato, ed eventualmente zucchero fondente in parziale sostituzione, per la glassatura 11 Kg (tolleranza +/-3 Kg)
- ✓ Cacao amaro in polvere con 22-24 % di burro di cacao 1 Kg (tolleranza +/-0,400 Kg)

#### **D.2 Ingredienti facoltativi per le due versioni**

- Albume o albumina d'uovo 0,3 kg (tolleranza +/-0,2 kg)
- Vanillina q.b.
- Oli essenziali di agrumi q.b.

#### **D.3 Coadiuvante per l'ottenimento dello sciroppo di zucchero**

- Acqua 3 litri (tolleranza +/-0,5)

Non sono ammessi nè coloranti nè conservanti.

#### **D.4 Lavorazione delle materie prime e degli altri ingredienti**

Per l'ottenimento del prodotto è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

1. inserire ed amalgamare in una caldaia la massa zuccherina e, nella versione Martiniana, anche le mandorle non pelate. Cuocere quindi a fuoco diretto il composto ad una temperatura iniziale di 160/200° C per il periodo di tempo necessario affinché mescolando meccanicamente il composto raggiunga un colore marrone cosiddetto a “ manto di monaco”. Procedere aggiungendo eventualmente l'albume o l'albumina d'uovo, a cottura lenta, al termine della quale la massa zuccherina deve presentare a temperatura ambiente una consistenza vetrosa che sottoposta a pressione si frattura, la c.d. “rottura vitrea”, elemento quest'ultimo fortemente indicativo di una precisa caratterizzazione di base del prodotto. Quindi aggiungere cannella e chiodi di garofano in polvere ed infine (nella versione Torrefatto Glassato) le mandorle non pelate e preventivamente tostate fino all'ottenimento di un composto omogeneo;
2. aggiungere eventualmente la vanillina e/o oli essenziali di agrumi ed amalgamare il composto fino a quando raggiunga una consistenza omogenea;
3. versare il composto in apposite forme e farlo raffreddare fino ad una temperatura tale da consentire la manipolazione;
4. porzionare il composto a mano con l'ausilio di un coltello o meccanicamente in pezzi delle dimensioni di cui al precedente punto C.1;
5. sciogliere lo zucchero semolato per la glassatura ed, eventualmente, gli oli essenziali di agrumi nell'acqua e, successivamente, cuocere il composto ottenuto ad una temperatura di 110/118° C fino ad ottenere uno sciroppo di zucchero; aggiungere eventualmente lo zucchero fondente in parziale sostituzione dello zucchero semolato nella versione del “Torrefatto glassato”;
6. aggiungere nella versione del “Torrefatto glassato” allo sciroppo di zucchero il cacao amaro in polvere;



<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

7. immergere i torrioni nello sciroppo e, successivamente, scolarli in modo tale da eliminare lo zucchero in eccesso; quindi nella versione del “Torrefatto glassato”, una volta asciugato il prodotto, procedere al completamento della glassatura anche nella faccia inferiore del torrione pulendolo dalle eventuali colature della glassa e spennellandolo con il medesimo sciroppo (c.d. nastratura), tale procedura si può eseguire eventualmente anche meccanicamente; nella versione “Martiniana” procedere immediatamente con i torrioni immersi nello sciroppo e leggermente scolati, passandoli ancora caldi nello zucchero, evitando la formazione di grumi durante il raffreddamento e lasciandoli semplicemente asciugare a temperatura ambiente.

#### **E. Confezionamento ed etichettatura**

**E.1** A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire entro un massimo di 4 ore dal raffreddamento. Ciò consente di evitare possibili contaminazioni batteriche e garantisce che il prodotto non assorba umidità dall’ambiente esterno, cosa che provocherebbe, oltre al rischio di formazione di muffe durante la conservazione, un immediato successivo ammorbidimento del prodotto con conseguenze negative sia sull’aspetto esterno (scioglimento della glassatura o formazione di screpolature in superficie) che sulla consistenza interna (compromissione della croccantezza). In questa fase è necessario inoltre evitare manipolazioni intermedie del prodotto per impedire che la superficie perda la lucentezza (nel Torrefatto glassato) o parte dello zucchero di copertura (nella Martiniana)

**E.2** La I.G.P. “Torrone di Bagnara” è commercializzata in confezioni monoprodotta o pluriprodotta.

**E.3** Nel caso in cui il “Torrone di Bagnara” venga commercializzato in confezioni monoprodotta, il prodotto deve essere avvolto in un incarto che riporta le diciture “Torrone di Bagnara”, “Indicazione Geografica Protetta” per esteso ( l’acronimo IGP può essere aggiunto), e/o il simbolo dell’Unione, nonché il logo del prodotto.

**E.4** Nel caso in cui il “Torrone di Bagnara” venga commercializzato in confezioni pluriprodotta, vale a dire vassoio o scatola contenenti più pezzi di torrione incartati singolarmente, le indicazioni di cui sopra devono essere presenti sulla confezione (vassoi o scatola) e su ogni involucro che avvolge il singolo pezzo.

**E.5** E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista

**E.6** E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di una delle due denominazioni aggiuntive relativo al tipo di copertura (“martiniana” o torrione glassato”), di indicazioni anche di carattere storico che facciano riferimento a marchi privati, purchè questi non siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che non siano in contrasto con le finalità ed i contenuti del disciplinare

**E.7** La denominazione “Torrone di Bagnara” è intraducibile, ma una traduzione in lingua diversa può essere aggiunta.

**E.8** Il logo del prodotto riporta in alto la scritta su una sola riga torrione di Bagnara (blu scuro) (font: MS Reference Serif –stile regular. La “T” di torrione è in Monotype Corsiva ed è un punto più grande rispetto al resto del testo).

Nella parte centrale è rappresentata la stilizzazione della Rocca di Bagnara (Giallo oro) che sovrasta la figura di una sirena il cui corpo è formato da una linea curva il tutto è inserito in una forma ellittica (blu scuro) su fondo bianco.

Composizione del colore

Blu scuro = 100 (C) Ciano, 80 (M) Magenta, 0 (Y) Giallo, 20(K) Nero

Giallo oro= 10 (C) Ciano, 30 (M) Magenta, 80 Giallo (Y), 0 (K) Nero



**E.9.** 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).

## **6. Piano dei controlli**

### **6.1 Generalità**

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

I controlli possono essere suddivisi in:

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

- ✓ 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 “Torrone di Bagnara” ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Torrone di Bagnara - 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 Torrone di Bagnara e 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.

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
<b>produttore, confezionatore puro</b>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	annuale	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
<b>prodotto finito</b>	documentale	100% partite	mensile	Rintracciabilità prodotto IGP
	controllo prodotto	100% produttori	una volta all'anno	Caratteristiche fisiche e sensoriali prescritte

Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale. Pertanto, 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 schema di controllo.

## 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto destinate alla IGP devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)\* contrassegnati dal destinatario;

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, sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dall'Operatore, che ne deve conservarne copia, contenente gli elementi previsti per il DDT.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

\*\* 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 torrone provenienti dai produttori e movimentate successivamente al confezionatore puro devono chiaramente indicare, oltre al mittente:

- peso della partita;
- tipologia prodotto (es. Martiniana, Torrefatto glassato);
- dicitura “Torrone di Bagnara” 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 Torrone di Bagnara. 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 il Torrone di Bagnara IGP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare il Torrone di Bagnara 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, identificando in maniera univoca le linee di lavorazione, registrando le fasi di lavorazione effettuate ed i quantitativi di prodotto lavorato, 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 di Torrone di Bagnara IGP. Tali registrazioni dovranno essere disponibili ai controlli di conformità e dovranno garantire l’identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. E’ cura di ogni produttore, all’atto dell’accettazione delle materie prime/ingredienti, accertarsi della corretta identificazione degli stessi. Il produttore deve comunicare l’inizio delle attività di lavorazione ad Agroqualità per permettere l’effettuazione delle prove fisiche e sensoriali sul prodotto finito secondo le frequenze previste. E’ cura degli operatori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) l’aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo, specificando i quantitativi di torrone come IGP e le confezioni prodotte.

##### **Confezionatori puri**

In fase di accettazione, i confezionatori puri devono accertarsi che la partita di torrone IGP “Torrone di Bagnara” provenga da produttori iscritti alla IGP e sia accompagnata da adeguata documentazione di trasporto. I confezionatori puri, devono garantire che le partite di torrone non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di torrone da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. E’ cura degli operatori inviare mensilmente (entro il mese successivo) ad Agroqualità l’aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo specificando i quantitativi di torrone come IGP approvvigionati e le confezioni prodotte.

#### **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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

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.

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

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

- a) Il produttore che intende produrre "Torrone di Bagnara" IGP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità il primo anno di adesione, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica IGP Torrone di Bagnara", 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 (un campione per tipologia di 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 Torrone di Bagnara 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 tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia l'autorizzazione come IGP Torrone di Bagnara. 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), le caratteristiche fisiche e/o sensoriali possono essere determinate presso un laboratorio. In caso di non conformità delle caratteristiche, si procederà ad un nuovo campionamento. In caso di esito negativo, Agroqualità rilascerà 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.
- h) Per le successive campagne di produzione il produttore che intende produrre Torrone di Bagnara 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) 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

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. Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità. 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 analitici effettuati presso l'impianto all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Per poter riprendere la commercializzazione e/o la movimentazione del prodotto come IGP Torrone di Bagnara deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad i) ed inoltre l'operatore potrà procedere al confezionamento e/o alla movimentazione al confezionatore puro unicamente dopo la comunicazione dell'esito positivo delle prove.

### **6.9 Autocontrollo**

I produttori ed i confezionatori puri sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento. E' responsabilità dei produttori, accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche (dimensione e forma) e sensoriali (aspetto esterno ed interno, consistenza e sapore) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione Torrone di Bagnara. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su almeno il 10 % dei lotti immessi mensilmente in commercio con la denominazione Torrone di Bagnara. 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 Torrone di Bagnara. 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 Torrone di Bagnara. 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 "Torrone di Bagnara", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

### **7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori**

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione "Torrone di Bagnara" 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;

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Torrone di Bagnara</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

- 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 “Torrone di Bagnara”;
- 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 “Torrone di Bagnara”;
- 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 gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come IGP “Torrone di Bagnara”;
- **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto può essere identificato come IGP “Torrone di Bagnara”;

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 “Torrone di Bagnara. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come IGP Torrone di Bagnara.

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 di “Torrone di Bagnara” DOP.

## 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. Per giustificati motivi la Consulta può esprimersi entro 60 giorni dal ricevimento dello stesso. La Consulta nominata dal Consiglio di Amministrazione, è costituita in modo da garantire l'equilibrio degli interessi coinvolti e l'imparzialità di giudizio. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Torrone di Bagnara”</b>	<b>DC Torrone di Bagnara</b> Rev.00 del 30/07/2014
--------------------	--	---

**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
<b>MCD3 Torrone di Bagnara</b> Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del produttore e confezionatore puro e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP Torrone di Bagnara.	Devono essere presentati ad Agroqualità dai produttori e dai confezionatori puri della filiera
<b>MDC7 “Richiesta verifica IGP Torrone di Bagnara”</b>	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.

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 torrone di Bagnara IGP prodotto	E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di produzione di lotti di Torrone di Bagnara IGP. Contiene la registrazione degli ingredienti impiegati	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 Torrone di Bagnara 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 Torrone di Bagnara 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.