Piano dei Controlli del Liquore di Limone della Costa D’Amalfi a Indicazione Geografica

“LIQUORE DI LIMONE DELLA COSTA D’AMALFI” IGP

LIQ 01

Sommario

Premessa ... 3
1 – Normativa principale di riferimento ... 3
2 – Termini e definizioni ... 4
3 – Ingresso nel sistema di controllo ... 6
3.1 – Criteri generali ... 7
3.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria ... 7
4 – Procedura di riconoscimento e pianificazione delle attività di controllo ... 7
4.1 – Valutazione documentale della richiesta di adesione ... 7
4.2 – Controllo dell’operatore inserito in filiera ... 8
4.3 – Rilascio idoneità ... 8
4.4 – Modifiche delle situazioni e mantenimento dell’idoneità all’IG ... 8
5 – Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti ... 9
5.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi ... 9
5.2 – Visite ispettive aggiuntive all’ordinario programma annuale dei controlli ... 10
6 – Permanenza nel sistema di controllo ... 10
7 – Registrazioni, Autocontrollo e obblighi degli operatori ... 11
7.1 – Obblighi generali degli operatori ... 11
7.2 – Obblighi specifici degli operatori ... 11
8 – Recesso dal sistema di controllo ... 12
9 – Aggiornamento dell’elenco degli operatori controllati ... 13
10 – Requisiti di conformità ... 13
10.1 – Zona Geografica ... 13
10.2 – Materia prima ammessa ... 13
10.3 – Metodo di Produzione ... 13
10.4 – Caratteristiche del prodotto ... 13
10.5 – Modalità di presentazione ... 13
11 – Controlli analitici ... 13
11.1 – Analisi in Autocontrollo ... 14
11.2 – Analisi da parte del DQA ... 14
12 – Notifica conformità da parte del DQA ... 15
13 – Approvazione etichette ... 15
14 – Prove di conformità ... 16
15 – Gestione dei lotti non conformi ... 16
16 – Modalità di prelievo dei campioni da parte del tecnico DQA ... 16
17 – Revisione delle Analisi ... 17
18 – Ispezioni, prove analitiche ed esame documentale ... 17
18.1 – Registrazione dell’attività di controllo svolta dal DQA ... 17
19 – Non Conformità ... 18
19.1 – NC rilevate dal DQA nel corso dell’attività di controllo ... 18
19.2 – Tempi di gestione delle Non Conformità da parte di DQA ... 18
20 – Reclami, Ricorsi e Contenziosi ... 18
21 – Consenso e diritto di ricusazione ... 19
22 – Mancato assolvimento pecuniario ... 19
23 – Riservatezza ... 19
24 – Pubblicità e trasparenza ... 20
25 – Allegati ... 20
Tabella 3 – Sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ... 21
Tabella 4 - Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti ... 22
Allegato 1 - Elenco moduli relativo al piano dei controlli ... 26
Allegato 2 – Analisi del Rischio ... 27

PREMESSA

Il REGOLAMENTO (UE) 2019/787 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 17 aprile 2019 relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008, richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della IG siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare Srl, quale Organismo di Controllo autorizzato per il prodotto agroalimentare “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG”, ha definito il presente documento (LIMQ01) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare di produzione, dei regolamenti comunitari e della normativa nazionale, descrive l'insieme dei controlli (documentali, ispettivi ed analitici) ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Liquore di Limone della Costa d’Amalfi" IG.

I controlli sono suddivisi in:

- autocontrollo: corrispondente alle attività di misura ed analisi, verifica, registrazione e conservazione dei documenti svolti dai trasformatori e confezionatori a fronte dei requisiti di conformità;
- controlli di conformità: attività svolte dal DQA srl corrispondenti a verifiche documentali e ispettive, svolte sul processo/strutture degli operatori e prove analitiche sul prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dai riscontri a carico dei soggetti della filiera vengono generate le registrazioni; tali registrazioni devono essere sistematicamente prodotte, secondo quanto previsto, adeguatamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione del prodotto e al metodo di ottenimento e alle modalità di confezionamento/etichettatura si rimanda al disciplinare di produzione “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG” DM 08 giugno 2016.

1 – NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO

- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Testo Unico delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative approvato con Decreto Legislativo 26/10/1995 n. 504 e successive modifiche;
- D.M. 153 del 27/03/2001 Regolamento recante disposizioni per il controllo della fabbricazione, trasformazione, circolazione e deposito dell'alcole etilico e delle bevande alcoliche, sottoposti al regime delle accise, nonché per l'effettuazione della vigilanza fiscale sugli alcoli metilico, propilico ed isopropilico e sulle materie prime alcoligene;
- UNI CEI EN 17065 “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”;
- Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell’11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

- Regolamento (UE) N. 787/2019 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17.04.2019, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all’etichettatura delle bevande spiritose, all’uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell’etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle IG delle bevande spiritose e all’uso dell’alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, che abroga il Reg. /CE) n. 110/2008;
- Regolamento delegato (UE) 2021/1235 della Commissione del 12 maggio 2021 che integra il Regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento Europeo e del Consiglio con norme concernenti le domande di registrazione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, le modifiche del disciplinare, la cancellazione della registrazione dal registro;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25.10.2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/ CEE della Commissione, la Direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la Direttiva 1999/10/CE della Commissione, la Direttiva 200/13/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, le Direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il Regolamento (CE) 608/2004 della Commissione;
- Mipaaf – Decreto n° 5195 del 13.05.2010, disposizione di attuazione del Reg. (CE) 110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15.01.2008 concernente la definizione, la designazione la presentazione l’etichettatura e la protezione delle IG delle Bevande Spiritose;
- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n° 231 e ss.mm.ii, disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizione del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativa alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l’adeguamento della normativa nazionale alle disposizione del medesimo Regolamento (UE) 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell’art.5 della legge 12 agosto 2016, n° 170 “Legge di delegazione Europea 2015”;
- Decreto Mipaaf del 02.09.2014, attuazione dell’art.17 del Reg. (CE) n. 110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15.01.2008 concernente la definizione la designazione e presentazione, l’etichettatura e la protezione delle IG delle Bevande Spiritose – Disciplinare del “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG”;
- Decreto Mipaaf 08 giugno 2016: Modifica del decreto 2 settembre 2014, di “Attuazione dell’art. 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la designazione, la presentazione, l’etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose;
- Decreto ministeriale 18 ottobre 2023: Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 2019/787, n. 1235/2021 e n. 1236/2021, per quanto riguarda le domande di registrazione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, la procedura di opposizione, le modifiche di disciplinare e la cancellazione della registrazione;
- Legge 12 dicembre 2016, n. 238 Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino ed in particolare l’articolo 70 comma 11 relativo a sanzioni per il settore bevande spiritose.

2 – TERMINI E DEFINIZIONI

- Accisa: Imposizione indiretta applicata sulla produzione o sul consumo dell’alcole etilico e delle bevande alcoliche;
- Anagrafiche accise: Database in cui viene registrato ogni operatore che opera nel settore assoggettato al regime delle accise;
- Approvazione etichette e modalità di confezionamento: Atto mediante il quale DQA, o una associazione di produttori o un Istituto/Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura, al disciplinare di produzione e alle disposizioni del MASAF;
- Attività di controllo: Esame documentale, ispezione e/o prova effettuata dall’OdC mediante il quale DQA verifica il rispetto dei requisiti di conformità dell’IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell’attestazione di conformità;
- Autocontrollo: Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare;

- Autorità competenti: autorità competenti delle varie materie di interesse del presente Piano di controllo (MASAF-ICQRF, Agenzia delle Dogane, Amministrazioni regionali per il territorio di competenza, ASL, ecc);
- Autorità di Vigilanza: ICQRF Dipartimento dell’Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- Azione correttiva: Insieme delle azioni intraprese dall’operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità;
- Certificato analisi distillati: Documento rilasciato agli operatori dall’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, nell’ambito delle proprie attività istituzionali ai fini fiscali riportante l’esito sintetico delle analisi chimico-fisiche eseguite sul distillato cosiddetto “tutto grado”. In tale Certificato di Analisi si dichiara l’eventuale conformità ai requisiti chimico-fisici e di tracciabilità per il distillato atto a divenire “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”;
- Certificazione IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”: Atto mediante il quale il DQA, attesta la conformità del prodotto a quanto stabilito dal disciplinare della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”;
- Certificato di riconoscimento/iscrizione: documento emanato da DQA nel quale sono riportati i dati identificativi dell’operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest’ultimo svolge nella filiera della IG, la denominazione e la data d’ingresso nella filiera. Il soggetto, identificato con un codice alfanumerico, è inserito da DQA nell’Elenco dei Soggetti Riconosciuti;
- Depositario Autorizzato: Soggetto titolare e responsabile della gestione del deposito fiscale;
- Deposito Fiscale: Impianto in cui vengono fabbricati, trasformati, detenuti, ricevuti o spediti prodotti sottoposti ad accisa, in regime di sospensione dei diritti di accisa, alle condizioni stabilite dall'Amministrazione finanziaria;
- Disciplinare (ex Scheda tecnica): Il fascicolo allegato alla domanda di protezione di un'indicazione geografica in cui sono illustrati i requisiti che la bevanda spiritosa deve soddisfare e che era definito **«scheda tecnica»** a norma del regolamento (CE) n. 110/2008;
- ICQRF: Dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari;
- Etichettatura: le menzioni, le indicazioni, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli riferentisi a un prodotto e figuranti su qualsiasi imballaggio, documento, cartello, etichetta, anello o fascetta che accompagni il prodotto o che ad esso si riferisca;
- Imbottigliatore/Condizionatore/Confezionatore: Soggetto identificato che assume gli obblighi e le responsabilità previste, che procedendo al condizionamento della “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”, assume i medesimi obblighi e responsabilità previste per il produttore;
- Indicazione Geografica: un'indicazione che permette di identificare una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un paese, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche della bevanda spiritosa siano essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica;
- Ispettore DQA: Persona qualificata e incaricata a svolgere le attività di controllo, (documentale, ispettivo e prelevamento campioni) previste dal Piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati;
- Laboratorio Chimico: Laboratorio chimico individuato dall’operatore per le specifiche prove richieste per la IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” per le analisi in autocontrollo;
- Laboratorio Chimico Accreditato: Laboratorio Chimico accreditato secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzato dal DQA ai fini della certificazione;
- Limone Costa d’Amalfi IGP: prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta;
- Lotto/Partita: insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche;
- Metodi di analisi: Metodi di prova da applicare per la verifica dei parametri chimico-fisici ed organolettici previsti dal disciplinare del prodotto. Le analisi sono condotte applicando i metodi di riferimento dell’Unione (es. Reg. CE 2870/2000 e ss. mm.) ed i pertinenti metodi internazionali;
- Non conformità: Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o il mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli;
- Non Conformità Grave: Non conformità che ingenerano l’esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso;

- Non Conformità Lieve: Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso;
- Notifica conformità analisi: Documento con il quale OdC notifica all’operatore inserito nella filiera il rapporto di analisi inviato dal Laboratorio chimico accreditato attestante la rispondenza o meno dei prodotti sottoposti ad analisi (materie prime o prodotti finiti) rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare.
- OdC: Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
- Opificio di condizionamento/imbottigliamento: Locale censito nell’anagrafica accisa dall’Ufficio delle Dogane, in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa, (deposito fiscale) ovvero di accisa assoggettata (depositi liberi), in cui avviene l’imbottigliamento della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”;
- Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore: Locale censito e presente nell’anagrafica Accise, dall’ufficio delle Dogane, in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa (deposito fiscale) ovvero accisa assoggettata (depositi liberi), ove le bevande spiritose vengono diluite, edulcorate, assemblate ossia sottoposte a tutte le pratiche idonee a rendere il Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG pronto per l’imbottigliamento e la successiva immissione in consumo;
- Produttore/conferitore di materie prime (Limone Costa d’Amalfi IGP): Qualsiasi persona fisica o giuridica o associazione di dette persone che consegna parti di frutto semilavorati o frutti utilizzabili ai fini della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”;
- Requisito: Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi a quanto stabilito dal disciplinare;
- Richiedente: soggetto della filiera disciplinata che richiede l’accesso al sistema di controllo della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”;
- Trasformatore/Elaboratore: Operatore identificato dal DQA srl, che procede alla elaborazione, trasformazione e/o condizionamento della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”, nel rispetto del disciplinare, per rendere il prodotto sfuso idoneo, a IG pronta per l’imbottigliamento;
- Trattamento delle Non Conformità: Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazion conforme;
- UD: Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Ufficio delle Dogane competente sull’impianto soggetto al controllo della produzione “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”;
- Variazioni significative: Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare e dal piano dei controlli;
- Verifica ispettiva di sorveglianza: Attività di controllo mediante la quale DQA accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare;
- Verifica Ispettiva Iniziale: Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare ai fini dell’inserimento dell’operatore nell’elenco degli operatori controllati;
- Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”;
- Zona di Produzione: zona delimitata per la produzione “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” prevista dal Disciplinare di Produzione.

3 – INGRESSO NEL SISTEMA DI CONTROLLO

Gli Opifici di Trasformazione, elaborazione e condizionamento ubicati nel territorio delimitato e gli imbottigliatori, anche fuori zona di produzione, che intendono concorrere alla produzione del Liquore di Limone della Costa d’Amalfi, devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei controlli.

Per l’accesso al sistema di controllo e certificazione dell’IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

A tal fine, ogni soggetto interessato deve produrre a DQA la richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria secondo quanto previsto o richiamato nel presente Piano e nella modulistica predisposta.

La domanda deve essere redatta, sottoscritta e trasmessa all’Organismo di Controllo direttamente dai richiedenti l’accesso al sistema di controllo della denominazione Liquore di Limone della Costa d’Amalfi.

In presenza di Consorzio di tutela autorizzato, questi potrà consegnare la richiesta di riconoscimento in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega.

La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

3.1 – CRITERI GENERALI

Con l’atto di presentazione della domanda di accesso al sistema a DQA, tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e del Tariffario relativo alla Denominazione IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi e si assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate nei paragrafi sottostanti.

Si impegnano altresì a collaborare con il DQA facilitando l’attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano, al momento della presentazione della richiesta di certificazione e mantenimento, al pagamento delle tariffe previste per l’accesso o la permanenza nel sistema.

3.2 – DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE ACCESSORIA

Il richiedente che intende iscriversi agli elenchi dei soggetti riconosciuti idonei alla produzione del Liquore di Limone della Costa d’Amalfi detenuti dal DQA deve presentare la documentazione di cui sotto compilata in tutte le sue parti:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS_LIQ),
- Dichiarazione Opificio (modello INT_LIQ);
- Modello ELE_LIQ – Elenco anagrafiche dei fornitori;

La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta, di seguito si riportano gli allegati richiesti:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio (ove previsto);
- descrizione del lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell’impianto (ove previsto);
- autorizzazione sanitaria (ove richiesto);
- censimento presso l’Ufficio delle Dogane.

La richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell’anno, ma comunque prima dell’inizio dell’attività produttiva; resta inteso che potrà essere destinato all’IG solo il prodotto ottenuto successivamente alla data di inserimento nel sistema dei controlli.

4 – PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

4.1 – VALUTAZIONE DOCUMENTALE DELLA RICHIESTA DI ADESIONE

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Presentazione della pratica a DQA da parte dell’operatore	Situazioni	Provvedimento
Richiesta correttamente presentata e operatore avente le caratteristiche previste dal disciplinare	Richiesta conforme - accettata	DQA, entro 15 giorni lavorativi, procede alla valutazione dell’operatore in funzione della figura professionale e del tratto di filiera interessata
Richiesta incompleta o operatore non avente le caratteristiche previste dal disciplinare	Richiesta sospesa	DQA **sospende l’iscrizione dell’operatore** nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell’inserimento nella filiera

Presentazione della pratica a DQA da parte dell’operatore	Situazioni	Provvedimento
Richiesta insanabile per mancanza dei requisiti previsti	Richiesta rigettata	DQA informa l’operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento, DQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

4.2 – CONTROLLO DELL’OPERATORE INSERITO IN FILIERA

A seguito dell’accettazione della domanda DQA valuta, anteriormente alle operazioni di produzione, trasformazione, condizionamento del “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG”, per la categoria a cui appartiene l’operatore:

- la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l’idoneità dell’operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare per le specifiche attività svolte dai richiedenti, in particolare:
    - vigenza autorizzazioni sanitarie o presenza della Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.);
    - idoneità degli impianti di produzione e per lo stoccaggio del prodotto;
    - capacità produttiva degli impianti;
    - ubicazione degli impianti: lettera c) Decreto 8 giugno 2016 (solo per Opifici di Trasformazione, elaborazione e condizionamento);
    - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
    - idoneità del piano di Autocontrollo.
- segnala le eventuali criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate e valuta le azioni correttive proposte dall’operatore.

Il controllo dei suddetti requisiti avviene mediante verifica ispettiva sul 100% dei soggetti richiedenti, e mediante controllo documentale.

In caso di modifiche sostanziali, DQA provvede a verificare il 100% dei richiedenti attraverso un controllo documentale e ispettivo, così come previsto per una prima ammissione.

4.3 – RILASCIO IDONEITÀ

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del Comitato di Delibera (CD) di DQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostarne la concessione, il CD delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l’iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

DQA provvede all’iscrizione dell’operatore nell’elenco degli operatori controllati entro 15 giorni dalla data riportata sul rapporto di ispezione e comunque entro 60 giorni dal ricevimento della domanda di adesione.

Le domande di adesione devono essere valutate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

In sede di ammissione DQA, comunica all’operatore l’obbligo al rispetto dei termini contrattuali, ivi compreso, l’obbligo al pagamento delle quote previste dal Tariffario del “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” IG.

In caso di valutazione negativa, il CD, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare non sono iscritti nell’elenco degli operatori controllati.

Della decisione assunta da parte del CD viene data informazione al richiedente tramite PEC.

4.4 – MODIFICHE DELLE SITUAZIONI E MANTENIMENTO DELL’IDONEITÀ ALL’IG

Ai fini del mantenimento dell’idoneità alla denominazione, e qualora le situazioni aziendali (dati catastali, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali, anagrafiche, ecc.) documentate nella domanda di accesso al sistema di controllo dell’IG LIQ (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di

variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a DQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute allegando i documenti necessari.

Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente, DQA procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l’operatore.

DQA, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

5 – ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

5.1 – SORVEGLIANZA SUI SOGGETTI PRODUTTIVI

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente § 4, il DQA effettua la verifica, anche accertando la corrispondenza dello stato degli impianti, del deposito e della impresa con quanto a suo tempo denunciato e autorizzato.

Nel caso di operatori che esercitano più attività, la verifica sarà unica per tutte le attività svolte. I controlli sono di tipo documentale, fisico ed analitico.

La verifica ispettiva avviene in concomitanza con le attività di produzione/lavorazione; qualora, per motivi eccezionali (debitamente documentati) ciò non sia possibile, DQA svolgerà su base documentale.

I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità supplementari svolti da DQA.

Di seguito, la Tabella 2, riporta la frequenza annuale delle verifiche ispettive che verrà applicata per i primi 3 anni di assoggettamento al piano dei controlli.
A partire dal quarto anno, i controlli saranno effettuati secondo l’analisi del rischio riportata in allegato.

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza di controllo	Requisiti
Trasformatore	Mantenimento	35% annuale per i primi tre anni, e successivamente in base all’analisi del rischio	Processo produttivo; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	Mantenimento	35% annuale per i primi tre anni, e successivamente in base all’analisi del rischio	Processo produttivo; rintracciabilità prodotto
Prodotto finito	Analisi in autocontrollo	100% dei lotti di produzione dichiarati IG pronti per il confezionamento	Parametri chimico – fisici organolettici; rintracciabilità lotto
	Analisi da parte del DQA	*[1] **[2] **Capacità produttiva inferiore/uguale a 10.000 idrati:** Almeno 1 prelievo e analisi senza preavviso all’anno **Capacità produttiva da 10.001 a 20.000 idrati:** Almeno 2 prelievi e analisi senza preavviso all’anno **Capacità produttiva da 20.001 a 100.000 idrati:** Almeno 3 prelievi e analisi senza preavviso all’anno **Capacità produttiva da 100.001 a 400.000 idrati:** Almeno 4 prelievi e analisi senza preavviso all’anno	Parametri chimico – fisici organolettici; rintracciabilità lotto

[1] Per “capacità produttiva” si intende la quantità di “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” certificata nell’anno precedente
[2] Con i numeri di prelievi che seguono il termine “almeno” di cui alla presente colonna, si deve intendere che il numero fisso annuo di prelievo condotti dal DQA debba essere superiore o uguale a tale numero: il numero di visite sarà determinato caso per caso a cui si aggiungono, eventualmente i prelievi

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza di controllo	Requisiti
		Capacità produttiva oltre 400.000 idrati: Almeno 5 prelievi e analisi senza preavviso all’anno sul prodotto pronto per l’imbottigliamento per il quale l’operatore sia già in possesso del certificato di analisi ottenuto a seguito di autocontrollo Successivamente, dal quarto anno, in base all’analisi del rischio.	

DQA, al termine del primo anno di applicazione della suddetta analisi del rischio, provvederà ad effettuare una ricognizione degli esiti di tale attività.

In fase di verifica, oltre al campionamento, l’ispettore del DQA provvederà a condurre l’ispezione finalizzata a verificare la corretta tenuta delle registrazioni in autocontrollo, la piena tracciabilità delle partite, prendendo visione delle scritture contabili ed effettuando i riscontri analitici ritenuti necessari.

Il DQA, valutati i certificati di analisi inviati dall’operatore e l’effettiva possibilità della partita di essere sottoposta a verifica di rintracciabilità, procede al prelievo per la determinazione dei caratteri specifici della IG.

5.2 – Visite ispettive aggiuntive all’ordinario programma annuale dei controlli

DQA si riserva di effettuare visite ispettive aggiuntive nei seguenti casi:

- segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell’operatore individuate;
- nei casi in cui l’operatore non ha trasmesso al DQA le comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni al DQA di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio…) previsti da norma cogente).

6 – Permanenza nel sistema di controllo

La validità del riconoscimento e dell’iscrizione negli Elenchi ai fini dell’IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi, fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell’autorizzazione all’espletamento dei controlli di conformità rilasciata a DQA da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

Il riconoscimento e l’iscrizione negli elenchi DQA ai fini dell’IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

DQA in caso di mancato pagamento della quota fissa annuale entro il 31 gennaio di ogni anno, a seguito del sollecito inevaso inoltrato via PEC all’operatore moroso, può provvedere all’esclusione dell’operatore dalla filiera.

Gli operatori riconosciuti ai fini dell’IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi possono richiedere volontariamente la sospensione temporanea dal sistema di controllo della denominazione per un periodo massimo di 18 mesi.

In tal caso, l’operatore è tenuto a notificare preventivamente all’organismo di controllo la propria volontà, specificando il periodo previsto di sospensione della produzione dell’IG.

La notifica preventiva di ripresa delle attività ai fini dell’IG dovrà essere trasmessa prima del suo effettivo inizio.

Preventivamente alla ripresa dell’attività, DQA effettuerà sull’Azienda una nuova verifica ispettiva per verificare se sono ancora presenti i requisiti minimi che ne avevano consentito l’iscrizione; solamente in caso di esito positivo dell’ispezione, l’operatore potrà partecipare nuovamente in maniera attiva alla filiera della IG.

Nel periodo di sospensione, l’operatore interessato deve astenersi dall’uso, sotto qualsiasi forma, dei contrassegni, degli involucri autorizzati e della denominazione tutelata IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi.

7 – REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

7.1 – OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

I soggetti riconosciuti ai fini dell’IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi si impegnano al rispetto della disciplina produttiva, delle previsioni del Piano dei Controlli; sono tenuti inoltre a collaborare con DQA facilitando l’espletamento delle attività di controllo, effettuate con o senza preavviso secondo le frequenze e le modalità previste dal Piano dei Controlli o necessarie in base a esigenze specifiche.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre in autocontrollo, conservare, rendere disponibile ai controlli di DQA e trasmettere (secondo quanto previsto dal Piano di Controlli o richiesto da DQA per le finalità del controllo) adeguata documentazione ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità per prodotti e processi, dell’osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione.

In particolare, l’operatore deve fornire le seguenti evidenze:

- rispetto dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare ed effettuano le prescritte registrazioni;
- rispetto di tutte le operazioni di adeguamento richieste da DQA;
- provenienza del prodotto fresco/semilavorato da soggetti iscritti al sistema dei controlli del Limone Costa d’Amalfi IGP preventivamente autorizzati dal DQA mediante il MOD_ELE_LIQ;
- rispetto dell’identificazione dei semilavorati ingresso e dello in stoccaggio;
- mantenimento della rintracciabilità dei semilavorati destinati alla produzione del prodotto IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” per tutto il ciclo produttivo, attraverso la redazione di un registro di carico/scarico;
- rispetto del Rapporto Ponderale tra quantità utilizzate della IGP Limone Costa d’Amalfi e le quantità di prodotto elaborato ottenuto, per ogni lotto;
- segregazione e identificazione del prodotto non conforme, in particolare:
    - in caso di produzioni separate spazialmente:
        - identificano le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione al DQA con la richiesta di adesione o anche successivamente;
    - in caso di produzioni separate temporalmente:
        - comunicano con anticipo le date e gli orari di lavorazione delle produzioni destinate alla IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi;
- contabilità dei prodotti, siano essi materie prime, semilavorati o prodotto finito, in modo che i prodotti non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IG;
- tempestiva comunicazione (entro tre giorni dall’avvenuto accertamento) degli esiti dei controlli svolti dalle Autorità amministrative e giudiziarie competenti. Elementi valutati da DQA ai fini dell’analisi del rischio;
- conformità delle confezioni;
- eventuali evidenze di accertamenti svolti da autorità amministrative o giudiziarie competenti, detti esiti saranno valutati dal DQA ai fini dell’analisi del rischio.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione aziendale e le registrazioni prodotte in autocontrollo in riferimento all’IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi devono essere conservate per almeno i cinque anni successivi all’anno di redazione.

7.2 – OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI

I Produttori iscritti al sistema di controllo, si impegnano del corso di ciascun anno a:

- accertarsi di aver ricevuto copia del documento di trasporto delle materie prime utilizzate e che lo stesso sia correttamente e completamente compilato. In accettazione delle materie prime si deve accertare la corretta identificazione del prodotto, l’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto, registrando l’esito di tali controlli;
- accertarsi di impiegare materie prime di produttori iscritti alla filiera Limone Costa d’Amalfi IGP, preventivamente autorizzati da DQA mediante il MOD_ELE_LIQ;

- registrare in autocontrollo le operazioni di stoccaggio materie prime e semilavorato;
- registrare in autocontrollo le operazioni di trasformazione;
- ricevere l’esito dell’accertamento e del relativo rapporto di prova;
- effettuare in autocontrollo la verifica della conformità dei requisiti del prodotto finito, sul 100% dei lotti di produzione IG pronti per il confezionamento;
- registrare i Rapporti di prova effettuati in autocontrollo indicando il lotto di produzione sottoposto a prova;
- non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate;
- segnalare a DQA la cessione di Liquore di Limone della Costa d’Amalfi a imbottigliatore estero.

I Confezionatori iscritti al sistema di controllo, si impegnano del corso di ciascun anno a:

- accertarsi di aver ricevuto copia del documento di trasporto della bevanda atta a divenire Liquore di Limone della Costa d’Amalfi e che lo stesso sia correttamente e completamente compilato, accompagnato dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e inviato a DQA;
- siglare la documentazione di trasporto per dare evidenza dell’avvenuto controllo;
- accertarsi che il lotto sottoposto a campionamento da parte del DQA non subisca alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche, compresa la miscelazione con altre partite omogenee;
- confezionare solo Liquore di Limone della Costa d’Amalfi proveniente da produttori iscritti al Piano dei controlli preventivamente autorizzati da DQA mediante MOD_ELE_LIQ;
- verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione di avvenuto controllo.

Sia i Produttori che i Confezionatori si impegnano a:

- richiedere, preventivamente all’acquisto ed utilizzo di prodotto, al DQA l’aggiornamento del MOD_ELE_LIQ;
- comunicare preventivamente l’inizio delle proprie attività;
- comunicare mensilmente a DQA mediante il MOD_DAT_PROD_LIQ le lavorazioni svolte;
- comunicare il termine delle lavorazioni al fine di consentire l’eventuale prelievo di campione da parte del DQA;
- comunicare eventuali modifiche ai dati riportati in domanda;
- mantenere le registrazioni di autocontrollo;
- comunicare mensilmente i dati relativi al prodotto confezionato (MOD_DAT_PROD_LIQ), o documentazione analoga;
- comunicare l’eventuale recesso.

8 – RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell’azienda, cessazione dell’attività produttiva ai fini della denominazione o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa entro 15 giorni lavorativi dalla decisione a DQA comunicazione del recesso per l’applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

Gli operatori all’atto della rinuncia devono:

- comunicare le giacenze di prodotto allo stato sfuso e/o condizionato già certificato presenti presso il loro deposito alla data di rinuncia;
- comunicare l’avvenuto esaurimento delle scorte dichiarate al punto A;
- sospendere, ad avvenuto esaurimento delle scorte di prodotto certificato, l’utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi”.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da DQA.

La cancellazione dall’Elenco può essere applicata dal DQA anche in assenza di notifica di recesso in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione LIQ per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

DQA invierà all’Azienda, e per conoscenza al MASAF, una comunicazione preventiva informando l’Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall’Elenco DQA.

Trascorsi 30 giorni senza che l’Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall’Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall’elenco intenda riprendere l’attività ai fini della denominazione Liquore di Limone della Costa d’Amalfi, si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

9 – AGGIORNAMENTO DELL’ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

DQA mantiene aggiornato l’elenco degli operatori controllati, suddiviso per categoria, mediante il proprio gestionale.

L’operatore (Opifici di Trasformazione, elaborazione e condizionamento e imbottigliatore) che intende ricevere materia prima e/o semilavorato da impiegare ai fini della IG, deve richiedere a DQA, preventivamente all’acquisizione, l’autorizzazione al ritiro mediante l’invio del MOD_ELE_LIQ aggiornato.

DQA, verifica la presenza e lo stato dell’operatore nell’elenco degli operatori di cui sopra e procede secondo le seguenti modalità:

- Controlli conformi: aggiorna il MOD_ELE_LIQ e lo restituisce controfirmato per accettazione all’operatore richiedente;
- Controlli non conformi (operatore non in elenco): invia comunicazione di mancato aggiornamento del MOD_ELE_LIQ all’operatore richiedente fornendone le motivazioni.

10 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” devono operare in conformità al Disciplinare e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il Disciplinare di Produzione della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” è consultabile sul sito ufficiale del MASAF all’indirizzo www.politicheagricole.it.

10.1 – ZONA GEOGRAFICA

Cfr. Punto c) Disciplinare Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG

10.2 – MATERIA PRIMA AMMESSA

Cfr. Punto b) Disciplinare Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG

10.3 – METODO DI PRODUZIONE

Cfr. Punto b) ed e) Disciplinare Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG

10.4 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Cfr. Punto b) Disciplinare Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG

10.5 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Cfr. Punto e) Disciplinare Liquore di Limone della Costa d’Amalfi IG

La tabella 3 in allegato riporta la sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

11 – CONTROLLI ANALITICI

L’insieme complessivo dei controlli analitici sulla IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi è costituito:

- dall’attività di controllo e analitica posta in essere dall’ Ufficio delle Dogane competente sull’impianto soggetto al controllo della produzione della “IG” competente;

- dalle analisi cui l’operatore ha, in autocontrollo, sottoposto i campioni;
- dai controlli di conformità effettuati dal DQA al fine di accertare la conformità del prodotto alla disciplina applicabile ai fini della IG.

I parametri sottoposti a valutazione sono di seguito riportati:

Parametro da verificare	Valore di riferimento
Frazione aromatica volatile	Limonene > 40% Gamma terpinene > 10% Sabinene > 0.5%
pH soluzione liquorosa	7.9 +/- 0.2
Colore	Giallo intenso torbido con sfumature di verde brillante
Aspetto	Da opalescente a limpido
Odore	Caratteristico di limone
Sapore	Dolce caratteristico di limone
Titolo alcolometrico	Non inferiore al 25%
Concentrazione di zuccheri g/litro	Non inferiore a 200 non superiore a 350

11.1 – ANALISI IN AUTOCONTROLLO

L’operatore, prima di procedere alla designazione della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” dovrà predisporre almeno 1 campione costituito da 3 aliquote del prodotto, da 500 ml cadauno, da certificare per ogni lotto: un’aliquota dovrà essere sottoposto ad analisi presso un Laboratorio chimico, anche interno all’Azienda, al fine di accertarne la conformità ai requisiti previsti e richiamati in tabella al § 10, e 2 aliquote dovranno essere conservate fino a quando non interviene il controllo annuale da parte del DQA e, comunque, per un periodo non superiore a 1 anno e resi disponibili per eventuali controanalisi.

In caso di non conformità riscontrata, a seguito dell’attività di autocontrollo, l’operatore procede alla separazione fisica dagli altri lotti riconosciuti idonei e informa il DQA, entro 15 giorni, in merito alle operazioni utili che intende eventualmente attuare al fine di rendere idoneo il lotto.

Verificato l’esito positivo delle analisi chimico-fisiche eseguite, che attestano la conformità del prodotto al disciplinare di produzione, per ogni lotto, l’operatore può procedere alla designazione del “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” IG e trasmette a DQA via PEC entro 3 gg, tutta la documentazione inerente all’autocontrollo (esiti analitici rilasciati dal laboratorio chimico scelto dall’operatore anche interno all’Azienda, scheda di lavorazione), al fine di permettere gli eventuali controlli di conformità da parte del DQA come previsto al § 5.1.

Copia di tale documentazione dovrà essere conservata a cura dell’operatore e resa disponibile qualora richiesta dal DQA in sede di verifica ispettiva o dalle autorità competenti.

In caso di Non conformità riscontrata, a seguito dell’attività di autocontrollo, l’operatore procede alla separazione fisica dagli altri lotti riconosciuti idonei e informa il DQA, entro 15 gg., in merito alle operazioni utili che intende eventualmente attuare al fine di rendere idoneo il lotto.

11.2 – ANALISI DA PARTE DEL DQA

Il DQA effettuerà, con la cadenza prevista al § 5.1 e dal quarto anno in base all’Analisi del Rischio, ispezioni finalizzate a verificare la corretta tenuta delle registrazioni in autocontrollo, la piena tracciabilità delle partite, prendendo visione delle scritture contabili ed effettuando riscontri analitici.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

DQA, valutati i risultati di analisi resi disponibili dall’operatore e l’effettiva possibilità della partita ad essere sottoposta a verifica di rintracciabilità, procede al prelievo per la determinazione dei caratteri specifici della denominazione.

L’ispettore del DQA, al fine di effettuare le attività in autocontrollo eseguite dall’operatore, acquisisce una delle due aliquote già prelevate in autonomina dall’operatore secondo quanto previsto al § precedente.

12 – NOTIFICA CONFORMITÀ DA PARTE DEL DQA

I risultati dei controlli documentali, fisici ed analitici condotti nei primi tre anni dal DQA secondo le modalità stabilite al § 5.1 del presente Piano dei controlli e specificate nel medesimo paragrafo (secondo punto elenco), saranno valutati ai fini dell’analisi del rischio in allegato sulla quale saranno basati i controlli a partire dal quarto anno.

Il Comitato di Delibera del DQA procederà alla valutazione e alla notifica dell’esito via PEC all’operatore oggetto di ispezione, entro 15 giorni dal prelievo dei campioni:

- in caso di esito positivo, e rilasciando una attestazione di conformità al disciplinare;
- in caso di esito negativo, comunicherà le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento.

Nel caso di mancato adeguamento, gli operatori usciranno dal sistema di controllo e saranno cancellati dall’elenco degli operatori controllati.

Si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Analisi conforme ai requisiti disciplinati	DQA comunica la conformità ai requisiti mediante la notifica dell’esito di analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal Laboratorio Chimico accreditato.
Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	DQA notifica all’operatore l’esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l’operatore identifica e declassa il lotto. DQA potrà deliberare in ordine all’esecuzione di un prelievo nei successivi 5 lotti. Qualora una sola delle analisi dei 5 lotti successivi fornisca risultati non conformi il prelievo verrà esteso ulteriormente ad altri 5 lotti successivi, fino a quando tutti i referti non saranno conformi. I lotti non conformi dovranno essere esclusi dal circuito.

Il lotto di prodotto finito non conforme non può essere miscelato con la IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” pena il declassamento di tutta la partita.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità sul dato analitico riportato sul rapporto di prova il DQA considera esclusivamente l’incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova.

Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme ai parametri contenuti nel disciplinare se rientra nell’intervallo dell’incertezza di misura ovvero nell’ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

I risultati delle attività ispettive e dei controlli analitici condotti nei primi tre anni saranno valutati da DQA ai fini dell’analisi del rischio sulla quale saranno basati i controlli a partire dal quarto anno.

13 – APPROVAZIONE ETICHETTE

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell’attività di assistenza tecnica prestata dall’associazione di produttori riconosciuta/Istituto di tutela/consorzio che può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Nel corso delle ispezioni previste, DQA verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione per la commercializzazione ai fini della IG antecedentemente all’immissione in commercio.

In tali verifiche, DQA valuta la conformità delle etichette esclusivamente rispetto agli aspetti legati alla certificazione del Liquore di Limone della Costa d’Amalfi e si ritiene non responsabile delle informazioni dichiarate in etichetta ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 che esulano dalla presente certificazione.

14 – PROVE DI CONFORMITÀ

Il Liquore di Limone della Costa d’Amalfi all’atto dell’immissione in consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente.

I campioni sottoposti a prova sono prelevati presso le sedi dei confezionatori in elenco ed hanno l’obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

15 – GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Se, in seguito alle prove di conformità effettuate dal DQA e all’attività di autocontrollo, venissero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme viene identificato ed escluso dal circuito tutelato.

I soggetti interessati devono fornire evidenza al DQA della riclassificazione e della destinazione finale del prodotto, mediante apposita registrazione.

Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, il DQA chiede all’operatore di effettuare il richiamo del prodotto dal mercato e contestualmente segnala la Non conformità all’Autorità competente (ICQRF) e all’associazione o organizzazione professionale richiedente l’IG.

Nel caso di non conformità su campionamento effettuato da DQA, si richiede l’esclusione dal circuito della IG Liquore di Limone della Costa d’Amalfi del lotto da cui proviene il campione valutato, nonché predispone un ulteriore campionamento su altro lotto, da effettuarsi successivamente e sempre in assenza di preavviso.

Nei casi in cui gli esiti del controllo supplementare constatino il mancato rispetto delle condizioni di conformità previste, verrà escluso dalla IG anche il lotto appartenente al campione supplementare effettuato, e verrà esteso il campionamento a tutti i lotti confezionati o in corso di confezionamento presenti al momento della verifica.

In assenza di altri lotti disponibili al momento della verifica, verrà programmata una verifica ispettiva supplementare a spese dell’azienda con ulteriore campionamento di prodotto.

Il lotto di “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” IG campionato sarà trattenuto dal produttore, fino a completamento della procedura con ricevimento di esito da DQA.

16 – MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DQA

L’ispettore del DQA procede al campionamento ex-novo di aliquote da sottoporre a prova da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi e/o da prodotti già imbottigliati.

Nel caso di campionamento da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi, l’operatore dovrà dichiararne preliminarmente l’omogeneità.

Il campione finale consiste in 5 aliquote, di cui:

- una lasciata all’operatore;
- due inoltrate al laboratorio: di queste, una sarà impiegata per l’effettuazione delle analisi;
- due conservate da DQA come contro-campione per l’eventuale ripetizione delle analisi.

In caso di prodotto da analizzare contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova.

In caso di lotto contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell’ispettore del DQA effettuare il campionamento in uno dei seguenti modi:

- saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all’intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;

- il coacervo del campione deriva da prelevamenti di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l’intera partita dovrà essere considerata non conforme.

17 – REVISIONE DELLE ANALISI

In caso di esito non conforme delle analisi, DQA comunica tempestivamente l’esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell’operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 15 (quindici) gg. dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell’istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della IG “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” e l’operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sui registri previsti dalla normativa entro i 15 gg. e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

DQA si riserva di poter procedere all’espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall’accertamento per verificare l’avvenuto aggiornamento.

Le analisi di revisione sono eseguite presso altro Laboratorio Chimico, accreditato ACCREDIA nel settore delle bevande spiritose con procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025.

L’esito negativo delle analisi di revisione è definitivo.

Il laboratorio di cui sopra comunica a DQA e all’operatore la data in cui verrà effettuata la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se la seconda prova dà esito conforme, DQA procede alla comunicazione dell’esito all’operatore.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

18 – ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente al DQA:

- l’accesso a tutte le aree pertinenti, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori del DQA ed ai valutatori dell’Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell’operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l’operato dell’Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare, graficamente o informaticamente, i rapporti d’ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività' di verifica dei documenti necessari all’attività di controllo risulta inadempiente.

Il DQA applica la NC prevista in tabella 4 e comunica all’operatore la data in cui si svolgerà la visita ispettiva o entro cui l’operatore dovrà fornire le informazioni richieste e che non potrà essere superiore a 10 giorni lavorativi. Qualora la NC venga confermata, l’OdC sospende l’operatore fino al ripristino delle condizioni di conformità e comunica tale provvedimento al MASAF.

18.1 – REGISTRAZIONE DELL’ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DAL DQA

L’attività di controllo svolta dal personale DQA viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l’ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell’ispettore e del dipendente/delegato dell’operatore iscritto che accompagna l’ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;

- firma e timbro dell’Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, DQA prevede la compilazione di un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell’Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

19 – Non Conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dal DQA, dà luogo ad una non conformità.

Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da DQA dei provvedimenti a carico dell’operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità e le azioni correttive corrispondenti sono sempre comunicati all’operatore con un provvedimento che può prevedere:

- Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un’attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- Esclusione del prodotto dal circuito IG: provvedimento che impedisce all’operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IG fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale il DQA richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell’operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell’allegata tabella 4 sono riportate, a carico di ciascun operatore della filiera riporta un esempio di classificazione delle possibili NC ed i relativi trattamenti previsti dal piano dei controlli.

19.1 – NC rilevate dal DQA nel corso dell’attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all’ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da DQA nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall’operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso e di richiesta di revisione di analisi.

19.2 – Tempi di gestione delle Non Conformità da parte di DQA

Il DQA all’atto della notifica della non conformità all’operatore provvede ad indicare i tempi di gestione, prevendendo una tempistica idonea alla minimizzazione del rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme.

Tale tempistica non potrà eccedere i 10 giorni dal rilevamento della non conformità.

20 – Reclami, Ricorsi e Contenziosi

Le politiche e le procedure del DQA hanno l’obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva delle controversie e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo.

Nel caso in cui tali procedure non conducessero ad una risoluzione della controversia, o qualora la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, DQA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami

DQA, in caso di ricezione di un Reclamo, provvede alla gestione così come previsto dal Regolamento 04 “Gestione Reclami, Ricorsi e Contenziosi”.

DQA garantisce che l’esito degli approfondimenti e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo.

Ricorsi

L’operatore potrà fare ricorso al Comitato Ricorsi del DQA contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso a seguito delle attività di controllo, così come previsto dal Regolamento 04 “Gestione Reclami, Ricorsi e Contenziosi”.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dal DQA.

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall’operatore interessato (Legale Rappresentante dell’azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l’indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell’operatore se richiesto e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso.

Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite posta elettronica certificata.

Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni Comitato Ricorsi in merito ai ricorsi sono vincolanti per il DQA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all’Autorità Giudiziaria.

Contenzioso

Qualsiasi controversia relativa all’applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente di Roma.

21 – CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

L’attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati dal DQA all’ICQRF; DQA delega l’attività di prova a laboratori esterni accreditati.

Sia i tecnici ispettori che i laboratori di prova selezionati dal DQA possono essere ricusati dall’operatore previo invio di comunicazione motivata.

Il CD del DQA provvederà a valutare suddetta richiesta e se accolta a sostituire il fornitore ricusato.

22 – MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO

DQA in caso di mancato assolvimento degli obblighi pecuniari da parte di un operatore provvede a sollecitare il pagamento inviando via PEC l’estratto conto dell’operatore accompagnato dalle copie cortesia delle fatture insolute e dai termini entro i quali l’azienda deve fornire prova dell’avvenuto pagamento.

Qualora l’operatore non saldi quanto dovuto, entro 30 gg. dall’avvenuta comunicazione, il DQA sospende l’operatore fino al ripristino delle condizioni, dandone comunicazione a ICQRF.

23 – RISERVATEZZA

Il DQA garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell’esercizio della propria attività.

Tutti i componenti (membri dei Comitati, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli atti del DQA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei.

Tutti gli archivi del DQA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

Il DQA richiede il consenso scritto all’operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all’Ente di accreditamento.

Il DQA, notifica agli operatori l’informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

24 – PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

DQA provvede a pubblicare e tenere aggiornati sul proprio sito www.dqacertificazioni.it sia i documenti di sistema sia gli elenchi degli operatori appartenenti alla filiera.

25 – ALLEGATI

- Tabella 3 - “Tabella dei requisiti di conformità”
- Tabella 4 – “Tabella delle Non conformità”
- Allegato 1 – “Elenco Moduli relativo al piano dei controlli”
- Allegato 2 – “Analisi del Rischio”

TABELLA 3 – SINTESI ESEMPLIFICATIVA DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Operatori	Requisiti disciplinati	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Ubicazione - Zona geografica	A	Punto c) Disciplinare
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Autorizzazioni sanitarie e idoneità impianti di produzione Comunicazioni di eventuali variazioni	B	§§ 3.2 e 4.2 PdC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Identificazione materia prima in ingresso Limoni o semilavorati ascrivibili all’IGP Limone Costa d’Amalfi	C	Punto b) Disciplinare § 7 PdC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Modalità di fabbricazione • Lavaggio dei Limoni	D	Punto e) punto i) Disciplinare
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Modalità di fabbricazione • Pelatura dei Limoni	E	Punto e) – punto ii Disciplinare
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Modalità di fabbricazione • Infusione delle Bucce	F	Punto e – punto iii Disciplinare
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Modalità di fabbricazione • Produzione del liquore	G	Punto e) – punto iiii Disciplinare
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Identificazione e rintracciabilità Bilancio di massa Rapporto Ponderale	H	§ 7 del PdC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Identificazione e rintracciabilità – stoccaggio prodotto sfuso	I	§ 7 del PdC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Identificazione e rintracciabilità – cessione ai Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	J	§ 7 del PdC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Caratteristiche prodotto all’imbottigliamento	K	Punto b) Disciplinare § 11 del PdC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	Autocontrollo – informazioni a disposizione di DQA srl	L	§ 7 del PdC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/ Confezionatore	Ubicazione	M	§§ 3 e 4 del PdC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/ Confezionatore	Autorizzazioni sanitarie e idoneità impianti di produzione Comunicazioni di eventuali variazioni	N	§§ 3.2 e 4.2 PdC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/ Confezionatore	Identificazione semilavorato in ingresso	O	Punto b) Disciplinare § 7 PdC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/ Confezionatore	Caratteristiche al consumo	P	Punto b) Disciplinare § 11 del PdC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/ Confezionatore	Identificazione e rintracciabilità • Bilancio di massa	Q	§ 7 del PdC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/ Confezionatore	Autocontrollo – informazioni a disposizione di DQA srl	R	§ 7 del PdC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/ Confezionatore	Designazione e presentazione	S	Punto e) Disciplinare § 13 del PdC

Tabella 4 - Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	Codice requisito specifico adempimento	Id	Categoria requisito adempimento	Non conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	A	1	Ubicazione - Zona geografica – Fuori zona	G	Esclusione dell’operatore dal circuito dell’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	A	2	Ubicazione - Zona geografica – Mancata comunicazione variazione ubicazione	L	Richiesta integrazioni
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	B	3	Autorizzazioni sanitarie e idoneità impianti di produzione - Strutture non idonee	G	Esclusione dell’operatore dal circuito dell’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	B	4	Autorizzazioni sanitarie e idoneità impianti di produzione – Mancata comunicazione variazioni sostanziali	L	Richiesta integrazioni
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	B	5	Identificazione materia prima in ingresso Limoni o semilavorati ascrivibili all’IGP Limone Costa d’Amalfi - Acquisizione da operatore non autorizzato ma riconosciuto ai fini del Limone Costa d’Amalfi IGP	L	Richiesta integrazioni
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	B	6	Identificazione materia prima in ingresso Limoni o semilavorati ascrivibili all’IGP Limone Costa d’Amalfi - Acquisizione da operatore non autorizzato e non riconosciuto ai fini del Limone Costa d’Amalfi IGP	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	C	7	Identificazione materia prima in ingresso Limoni o semilavorati ascrivibili all’IGP Limone Costa d’Amalfi – materia prima non IGP	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	C	8	Identificazione materia prima in ingresso Limoni o semilavorati ascrivibili all’IGP Limone Costa d’Amalfi – carente identificazione del prodotto in ingresso senza perdita di tracciabilità	L	Richiesta integrazioni
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	C	9	Identificazione materia prima in ingresso Limoni ascrivibili all’IGP Limone Costa d’Amalfi – carente identificazione del prodotto in ingresso con perdita di tracciabilità	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	D	10	Modalità di fabbricazione Lavaggio dei Limoni – non conforme	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	E	11	Modalità di fabbricazione Pelatura dei Limoni – non conforme	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	F	12	Modalità di fabbricazione Infusione delle Bucce – non conforme	G	Esclusione del prodotto dall’IG

Fase del processo (operatore)	Codice requisito specifico adempimento	Id	Categoria requisito adempimento	Non conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	G	13	Modalità di fabbricazione Produzione del liquore	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	H	14	Identificazione rintracciabilità Bilancio di massa Non conforme	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	H	15	Identificazione e rintracciabilità Rapporto ponderale Non conforme	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	I	16	Identificazione e rintracciabilità – stoccaggio prodotto sfuso – mancata segregazione tra prodotto convenzionale e IG	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	I	17	Identificazione e rintracciabilità – stoccaggio prodotto sfuso - Carente identificazione del prodotto stoccato con perdita di tracciabilità	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	I	18	Identificazione e rintracciabilità – stoccaggio prodotto sfuso - Carente identificazione del prodotto stoccato senza perdita di tracciabilità	L	Richiesta integrazioni
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	J	19	Identificazione e rintracciabilità – cessione ai Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore – Carente senza perdita di tracciabilità	L	Richiesta integrazioni
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	J	20	Identificazione e rintracciabilità – cessione ai Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore – Carente con perdita di tracciabilità	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	K	21	Caratteristiche prodotto all’imbottigliamento – presenza parametri di prodotto semilavorato non conformi	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	L	22	Autocontrollo – Mancato rispetto della frequenza delle attività previste per l’autocontrollo con elementi comprovanti la conformità	L	Richiesta integrazione del Piano di autocontrollo
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	L	23	Autocontrollo – Mancato rispetto della frequenza delle attività previste per l’autocontrollo senza elementi comprovanti la conformità	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	L	24	Autocontrollo – informazioni a disposizione di DQA – Mancata comunicazione entro i termini previsti	L	Sollecito
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	L	25	Autocontrollo – informazioni a disposizione di DQA – Comunicazioni incoerenti senza perdita di tracciabilità	L	Richiesta integrazione

Fase del processo (operatore)	Codice requisito specifico adempimento	Id	Categoria requisito adempimento	Non conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Opificio di Trasformazione o elaborazione/Produttore	L	26	Autocontrollo – informazioni a disposizione di DQA – Comunicazioni incoerenti con perdita di tracciabilità	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	M	27	Ubicazione - Zona geografica – differente da quella dichiarata	L	Richiesta integrazioni
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	M	28	Ubicazione - Zona geografica – Mancata comunicazione variazione ubicazione	L	Richiesta integrazioni
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	N	29	Autorizzazioni sanitarie e idoneità impianti di produzione - Strutture non idonee	G	Esclusione dell’operatore dal circuito dell’IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	N	30	Autorizzazioni sanitarie e idoneità impianti di produzione – Mancata comunicazione variazioni sostanziali	L	Richiesta integrazioni
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	O	31	Identificazione semilavorato in ingresso – Acquisizione da operatore non autorizzato e non riconosciuto	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	O	32	Identificazione semilavorato in ingresso – Acquisizione da operatore non autorizzato ma riconosciuto	L	Richiesta integrazioni
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	O	33	Identificazione semilavorato in ingresso – carente identificazione del prodotto in ingresso senza perdita di tracciabilità	L	Richiesta integrazioni
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	O	34	Identificazione semilavorato in ingresso Limoni – carente identificazione del prodotto in ingresso con perdita di tracciabilità	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	P	35	Caratteristiche al consumo – presenza parametri di prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	Q	36	Identificazione e rintracciabilità Bilancio di massa non conforme	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	R	37	Autocontrollo – Mancato rispetto della frequenza delle attività previste per l’autocontrollo con elementi comprovanti la conformità	L	Richiesta integrazione del Piano di autocontrollo
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	R	38	Autocontrollo – Mancato rispetto della frequenza delle attività previste per l’autocontrollo senza elementi comprovanti la conformità	G	Esclusione del prodotto dall’IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	R	39	Autocontrollo – informazioni a disposizione a DQA – Mancata comunicazione entro i termini previsti	L	Sollecito
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	R	40	Autocontrollo – informazioni a disposizione a DQA – Comunicazioni incoerenti senza perdita di tracciabilità	L	Richiesta integrazione

Fase del processo (operatore)	Codice requisito specifico adempimento	Id	Categoria requisito adempimento	Non conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	R	41	Autocontrollo – informazioni a disposizione a DQA – Comunicazioni incoerenti con perdita di tracciabilità	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	S	42	Designazione e presentazione etichette non-conformi in fase antecedente alla messa in commercio	L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	S	43	Designazione e presentazione etichette - Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione non conformi se non commercializzato	L	Blocco prodotto con possibilità di sostituzione delle eventuali etichette non conformi correzione etichetta Verifica adeguamento
Opificio di condizionamento/imbottigliamento/Confezionatore	S	44	Designazione e presentazione etichette - Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione non conformi se immesse in commercio	G	Esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento Comunicazione all'operatore di esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento
Campionamento	P	45	Mancata rispondenza requisiti disciplinare	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
Autocontrollo	L - R	40	Prove non eseguite	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG
	L - R	41	Mancata rispondenza ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG

ALLEGATO 1 - ELENCO MODULI RELATIVO AL PIANO DEI CONTROLLI

1. MOD_ASS_LIQ_Domanda di accesso al Sistema dei controlli
2. MOD_INT_LIQ_Dichiarazione Intermediario/Confezionatore
3. MOD_ELE_LIQ_Elenco Anagrafiche Fornitori
4. MOD_DAT_PROD_LIQ_Comunicazione mensile dati produttivi

ALLEGATO 2 – ANALISI DEL RISCHIO

La valutazione del rischio applicata al sistema del “Liquore di Limone della Costa d’Amalfi” IG si basa su dati quanto più possibile oggettivi, in funzione dei punti critici della filiera ove DQA possa essere più facile incorrere in non conformità che richiedano di porre maggior attenzione ad un determinato prodotto.

DQA ha definito le seguenti classi di rischio:

- TRASCURABILE: l’operatore non genera alcuna preoccupazione per il sistema; è tuttavia prevista una quota percentuale di operatori rientranti in questa categoria estratti casualmente nella misura del 10%, dalla struttura di controllo che saranno sottoposti a visita preannunciata.
- MEDIO: l’operatore ha mostrato nel tempo alcune criticità (probabilmente legate alla comprensione delle modalità di gestione del sistema di qualità) ma che comunque lo rendono tendenzialmente affidabile.
- MODERATO: l’operatore ha mostrato delle criticità tali da adottare contromisure in un tempo ragionevolmente breve con visite più frequenti.
- ELEVATO: l’operatore ha mostrato criticità tali da generare forti preoccupazioni per l’intero sistema che può continuare a funzionare solo se sottoposto a continuo e accurato monitoraggio; le azioni correttive e preventive atte alla riduzione del rischio devono essere messe in pratica e verificate in un tempo brevissimo.

Per cui le ispezioni minime che dovranno essere eseguite deriveranno dalla media aritmetica (somma dei valori ottenuti per ogni singolo fattore di rischio applicabile diviso il numero dei fattori di rischio applicabili)

Se il risultato dell’operazione non è un numero intero questo dovrà essere arrotondato all’intero superiore nel caso la cifra decimale sia superiore a 5 e all’intero inferiore nel caso la cifra decimale risulti inferiore o uguale a 5.

Un solo fattore di rischio elevato comporta l’effettuazione di una visita ispettiva presso l’operatore.

Fattore di rischio	Valore
Trascurabile	0
Medio	1
Moderato	2
Elevato	3

Classe di rischio	N° Visite	Campione
Trascurabile	1	10% estratti casualmente con visita annunciata
Medio	1	35%
Moderato	2	100% di cui una non annunciata
Elevato	3	100% di cui due non annunciate

La metodologia di analisi seguita, essendo basata anche su valutazioni qualitative, ha come conseguenza un grado di soggettività intrinseco implicitamente accettato che deve essere periodicamente riconsiderato: l’efficacia delle azioni adottate deve essere infatti attentamente verificata tramite una attività di monitoraggio che può generare anche una rivalutazione del rischio a fronte di variazioni nei dati in ingresso considerati.

I valori numerici per macrocategorie di operatori sono determinati nelle relative tabelle sottostanti.

Il numero di ispezioni di controllo derivanti dall’elaborazione, sono da intendersi quale livello minimo che ogni Struttura di controllo dovrà assicurare. Presso il confezionatore estratto per la visita ispettiva, dovrà essere effettuato un campionamento del prodotto imbottigliato per la verifica della rispondenza del contenuto al Disciplinare.

		TRASFORMATORE/CONFEZIONATORE			
Classe di rischio		**Valori di rischio**			
Fattori di rischio		**TRASCURABILE**	**MEDIO**	**MODERATO**	**ELEVATO**
1	NC lievi nel triennio precedente (solo se reiterate nella stessa fattispecie)	0	1	2	3
2	NC Gravi nel triennio precedente	0	1	2	3
3	Risultati dei controlli delle autorità competenti				
	Nessuna sanzione	0			
	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa fino a 10.000 € edittali		1		
	Pagamento in misura ridotta sanzione amministrativa superiore a 10.000 € edittali			2	
	Sanzione penale e/o sequestro da parte AG				3
4	Data ultima ispezione				
	1 anno	0			
	2 anni		1		
	3 anni			2	
	4 anni				3
5	Dimensioni dell’impresa				
	< o = di 300 lt idrati	0			
	> 300 fino a 20.000 lt idrati		1		
	> 20.000 fino a 400.000 lt idrati			2	
	> di 400.000 lt idrati				3