



Piano dei Controlli della Pizza Napoletana a Specialità Tradizionale Garantita

PIZZ 01
Ed.00 rev
00 del
20/12/2017

Piano dei Controlli della Pizza Napoletana a Specialità Tradizionale Garantita

PIZZ01



Sommario

1 - Premessa	3
2 - Scopo e campo di applicazione	3
3 – Definizioni ed abbreviazioni.....	3
4 - Documenti di riferimento	3
5 - Richiedenti l’attestazione di conformità.....	3
6 – Identificazione e rintracciabilità	4
7 – Controlli	4
8 - Frequenza dei controlli esterni.....	4
9 – Non Conformità	4



1 - Premessa

I prodotti alimentari registrati nell'Albo delle Specialità Tradizionale Garantite (STG) ai sensi del Reg n. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari devono essere conformi ai requisiti specificati nel disciplinare approvato dalla Comunità Europea mediante apposito regolamento.

La verifica di conformità del prodotto al disciplinare può essere effettuata da parte di organismi di controllo autorizzati dagli Stati membri.

2 - Scopo e campo di applicazione

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di evidenziare tutti i requisiti riportati sul disciplinare di produzione e tutte le procedure che devono essere applicate per implementare un congruo sistema di controllo.

Tale sistema, mediante attività di verifica, di ispezione e di prova, deve assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni.

Il campo di applicazione del presente documento si esplicita presso tutti gli operatori, in riferimento al lavoro eseguito per la realizzazione della STG da ogni singolo componente la filiera.

3 – Definizioni ed abbreviazioni

- Attestazione di conformità: atto mediante il quale un organismo di controllo autorizzato dal Ministero attesta che il prodotto ed il procedimento utilizzato per la sua produzione sono conformi ai requisiti specificati nel disciplinare della "Pizza Napoletana" STG.
- Controlli Interni: valutazione del livello di soddisfazione dei requisiti del prodotto e del procedimento di lavorazione specificati nel disciplinare della "Pizza Napoletana" STG effettuata da parte del produttore.
- Controllo di conformità: attività mediante le quali l'organismo di controllo autorizzato verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare della "Pizza Napoletana" STG.
- Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati relativi a materiali, prodotto o procedimento di lavorazione della "Pizza Napoletana" STG.
- Disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori della "Pizza Napoletana" STG e del procedimento necessario alla sua produzione.
- Organismo di controllo autorizzato: ente terzo e indipendente, autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad esercitare i controlli previsti dal Reg (CE) n.509/2006 del
- Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.
- Pizzerie: aziende dedicate alla produzione di "Pizza Napoletana" STG.

4 - Documenti di riferimento

- Legge 21 dicembre 1999, n. 526 (legge comunitaria 1999).
- Reg. CE n.509/06 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regolamento (CE) n.1216/2007 della Commissione del 18 ottobre 2007 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.509/2006.
- Regolamento (UE) n 97/2010 della Commissione del 4 febbraio 2010 con il quale è stata iscritta nell'elenco delle attestazioni di specificità di cui all'art. 8, paragrafo 2 del regolamento (CE) n.509/2006 la denominazione "Pizza Napoletana" STG;
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

5 - Richiedenti l'attestazione di conformità

I contenuti del presente documento trovano applicazione presso i soggetti che intendono produrre ed immettere sul mercato il prodotto da forno "Pizza Napoletana" STG.



I produttori interessati sono tenuti a richiedere per iscritto all'Organismo autorizzato l'inserimento al sistema di controllo indicando nella domanda i seguenti elementi:

1. ragione sociale;
2. indirizzo dello/degli stabilimento/i di produzione;
3. recapito telefonico, fax, posta elettronica;
4. nominativo e funzione della persona responsabile dei rapporti con l'Organismo di Controllo autorizzato;
5. stima del quantitativo di "Pizza Napoletana" STG da immettere annualmente sul mercato.

6 – Identificazione e rintracciabilità

Al fine di fornire completa evidenza dei requisiti di conformità, il titolare della pizzeria deve adottare idonee metodologie di identificazione dei lotti di materie prime, ingredienti, e prodotti finiti.

La pizzeria deve in ogni momento poter fornire piena visibilità della composizione di ogni "Pizza Napoletana" STG prodotta, nonché dell'identificazione ed origine dei lotti di materie prime ed ingredienti impiegati nella produzione.

Il logo previsto dal disciplinare dovrà essere ben visibile al consumatore finale, sia esso apposto nella pizzeria o sulle eventuali confezioni utilizzate qualora non sia consumata nel locale di produzione.

7 – Controlli

La verifica della conformità del prodotto e del suo procedimento di lavorazione ai requisiti specificati nel disciplinare della "Pizza Napoletana" STG comporta sia la valutazione delle modalità e dei risultati dell'autocontrollo attuato dalla pizzeria, sia le verifiche effettuate dall'Organismo di controllo presso quest'ultima.

I controlli sistematici cui materie prime, processo e prodotto devono essere sottoposti per poter essere certificati conformi ai requisiti del disciplinare della "Pizza Napoletana" STG, si articolano quindi su due livelli di attività:

- - controlli interni - attività di autocontrollo attuate direttamente dalla pizzeria;
- - controlli esterni – attività di controllo effettuate dalla struttura di controllo autorizzata, mediante verifiche ispettive e prove sul prodotto (materie prime, impasti, prodotti finiti).

Le prove da eseguirsi sui prodotti devono essere affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC/EN 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare, o, in caso di indisponibilità di tali accreditamenti, in laboratori qualificati dalla struttura di controllo.

La frequenza e gli elementi controllati sia in sede di autocontrollo che in sede di controlli da parte di DQA sono rappresentate nella Matrice del Piano dei controlli (Allegato A) facente parte integrante del presente documento.

8 - Frequenza dei controlli esterni

Normalmente, i controlli di conformità del processo produttivo avranno frequenza almeno annuale e si baseranno principalmente sulla documentazione aziendale derivante dall'autocontrollo.

In casi particolari o su eventuale segnalazione o richiesta delle autorità pubbliche, la frequenza del controllo potrà essere intensificata mediante l'effettuazione di controlli aggiuntivi di conformità fissati di volta in volta in ragione delle esigenze.

9 – Non Conformità

Per ognuna delle non conformità accertate l'Organismo di controllo richiede misure correttive adeguate al livello di gravità rilevato (grave, lieve) e comunica quelle gravi al Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi agro-alimentari.

Il produttore è tenuto comunque a giustificare la non conformità riscontrate, producendo idonea documentazione a supporto anche in merito al piano di azioni correttive da attuare per rientrare nei limiti di conformità.

Nel caso la non conformità rilevata rientri tra quelle classificate "gravi" il produttore è tenuto a fornire evidenza che il prodotto in questione non è stato commercializzato come "Pizza Napoletana" STG.

La rilevazione di NC classificate gravi darà luogo ad un'intensificazione delle operazioni di verifica da parte dell'organismo di controllo in misura concordata con l'autorità nazionale competente. I costi aggiuntivi saranno sostenuti dal richiedente interessato.

Il produttore può ricorrere avverso provvedimenti negativi agli organi di appello degli organismi di controllo.



Piano dei Controlli della Pizza Napoletana a Specialità Tradizionale Garantita

PIZZ 01
Ed.00 rev
00 del
20/12/2017

La documentazione relativa alle non conformità gravi, deve essere trasmessa al Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e alla Regione nel cui territorio ricade la pizzeria.



Piano dei Controlli della Pizza Napoletana a Specialità Tradizionale Garantita

PIZZ 01
Ed.00 rev
00 del
20/12/2017

"PIZZA NAPOLETANA" STG

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	TIPO DI CONTROLLO (6)	ENTITA' DEL CONTROLLO PER ANNO (IN %)	ELEMENTO CONTROLLATO	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NC (9)	TRATTAMENTO DELLA NC (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		CATEGORIA	DESCRIZIONE											
PIZZERIE	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza pizzeria	Presenza di autorizzazione sanitaria e idoneità delle attrezzature previste dal disciplinare (forno a legna, impastatrice, banco di lavoro, cassette per alimenti, pale di legno o alluminio)	Richiesta inserimento sistema di controllo debitamente compilati ed eventuali allegati 30 giorni prima dell'inizio attività	1	controllo richiesta inserimento sistema di controllo ed eventuali allegati	D	ad ogni riconoscimento	soggetti da riconoscere	Elenco pizzerie e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	
					2	verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	soggetti riconosciuti		inadeguatezza della pizzeria	sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di adeguamento alle prescrizioni del disciplinare e nuova verifica ispettiva	
	mantenimento dei requisiti	adeguatezza pizzeria	assenza di eventuali provvedimenti sanzionatori di natura sanitaria; mantenimento dell'idoneità delle attrezzature previste dal disciplinare (forno a legna, impastatrice, banco di lavoro, cassette per alimenti, pale di legno o alluminio)	comunicare alle strutture di controllo entro 1 giorno dalla notifica, i provvedimenti emessi dall'organo competente. Comunicare entro 5 giorni eventuali lavori effettuati sulle strutture delle pizzerie.	3	controllo della comunicazione	D	ad ogni comunicazione	soggetti riconosciuti	Comunicazione al Mipaaf di sospensione della pizzeria dal circuito fino alla rimozione della causa.	mancata comunicazione	grave	Esclusione della pizzeria fino al ripristino condizioni di conformità	richiamo scritto e nuova verifica ispettiva dopo la rimozione delle cause.
					4	controllo adeguatezza dei locali (forno a legna, banconi ecc.)	I	ad ogni comunicazione	soggetti riconosciuti		non soddisfacimento dei requisiti in tema di sanità dei locali, inadeguatezza delle caratteristiche del forno o delle attrezzature impiegate.	grave	Esclusione della pizzeria fino al ripristino condizioni di conformità	richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività	Cessazione attività		comunicare eventuale cessazione entro 30 giorni	5	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione	soggetti riconosciuti	Comunicazione al Mipaaf di esclusione della pizzeria	mancata comunicazione		eliminazione dall'elenco delle pizzerie	
	accettazione e stoccaggio materia prima	identificazione e rintracciabilità e conservazione ed immagazzinamento	la materia prima (farina di grano tenero; lievito di birra; pomodori pelati e/o pomodori freschi; sale marino o sale da cucina; olio d'oliva extravergine; mozzarella di bufala campana DOP, mozzarella STG) deve essere	accertare l'idoneità materia prima e della relativa documentazione di fornitura; accertare che la materia prima sia sempre correttamente conservata ed immagazzinata.	6	verifica ispettiva	I	100% pizzerie almeno 1 volta l'anno	soggetti riconosciuti		impresioni nella documentazione tali da non inficiare la piena rintracciabilità	lieve	aggiornamento delle modalità di identificazione della documentazione	richiamo scritto e nuova verifica ispettiva dopo la rimozione delle cause.
					inidonea conservazione e/o immagazzinamento della materia prima, tali da inficiare la conformità						grave	sospensione della pizzeria fino alla rimozione delle cause di non conformità	richiamo scritto e nuova verifica ispettiva dopo la rimozione delle cause.	
					assenza documenti e registrazioni e/o utilizzo materie prime						grave	sospensione della pizzeria fino alla rimozione delle	verifica ispettiva dopo comunicazione	



Piano dei Controlli della Pizza Napoletana a Specialità Tradizionale Garantita

PIZZ 01
Ed.00 rev
00 del
20/12/2017

"PIZZA NAPOLETANA" STG

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)	DESCRIZIONE	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	TIPO DI CONTROLLO (6)	ENTITA' DEL CONTROLLO PER ANNO (IN %)	ELEMENTO CONTROLLATO	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NC (9)	TRATTAMENTO DELLA NC (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		CATEGORIA	DESCRIZIONE								non conformi		cause di non conformità	ripristino conformità
	procedimento di preparazione	conformità al disciplinare	la preparazione deve avvenire conformemente a quanto indicato nel disciplinare di produzione	lavorare il prodotto STG conformemente a quanto indicato nel disciplinare di produzione	9	controllo preparazione	I	100 % delle pizzerie	soggetti riconosciuti		imprecisioni in una delle procedure indicate nel disciplinare di produzione (preparazione dell'impasto, lievitazione, formatura della pizza, farcitura, cottura).	grave	correzione della procedura errata e sospensione della pizzeria fino alla rimozione delle cause di non conformità	verifica ispettiva dopo comunicazione ripristino conformità
10					verifica caratteristiche della farina	A	100% pizzerie almeno 1 volta l'anno	farina	parametri non conformi	grave	non potendosi procedere all'esclusione del prodotto si procede all'azione correttiva	richiesta individuazione causa non conformità (fornitori) . Eventuale verifica ispettiva di chiusura con ripetizione dei controlli analitici.		
11					verifica dell'impasto	A	100% pizzerie almeno 1 volta l'anno	impasto	parametri non conformi	grave	non potendosi procedere all'esclusione del prodotto si procede all'azione correttiva	richiesta individuazione causa non conformità ed adeguamento della tecnica di produzione. Comunicazione all' CQRF. Eventuale verifica ispettiva di chiusura con ripetizione dei controlli analitici		
	somministrazione prodotto	conformità al disciplinare	la pizza immessa al consumo deve possedere le caratteristiche riportate nel disciplinare di produzione	accertare che la Pizza Napoletana STG immessa al consumo abbia le caratteristiche previste dal disciplinare di	12	controllo dei requisiti di conformità della Pizza Napoletana STG al disciplinare di produzione	I	100 % delle pizzerie	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito per ciascuna pizzeria con frequenza annuale	prodotto non conforme a quanto previsto dal disciplinare	grave	esclusione del prodotto	richiesta avvio corretta registrazione e verifica ispettiva obbligatoria



Piano dei Controlli della Pizza Napoletana a Specialità Tradizionale Garantita

PIZZ 01
Ed.00 rev
00 del
20/12/2017

"PIZZA NAPOLETANA" STG

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	TIPO DI CONTROLLO (6)	ENTITA' DEL CONTROLLO PER ANNO (IN %)	ELEMENTO CONTROLLATO	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NC (9)	TRATTAMENTO DELLA NC (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		CATEGORIA	DESCRIZIONE	produzione										
	designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione e logo	la Pizza Napoletana STG è designata con le seguenti indicazioni: - Pizza Napoletana STG: - con aglio e origano; - con mozzarella STG e basilico fresco; - con mozzarella di bufala campana DOP e basilico fresco; in ogni avviso affisso nei locali e nei menù	verifica del corretto utilizzo della denominazione nella presentazione al cliente	13	verifica corretto utilizzo della denominazione e del logo	I	101 % delle pizzerie	soggetti riconosciuti		uso di diciture o loghi non conformi	grave	Sospensione pizzeria	adeguamento delle diciture e del logo e nuova verifica ispettiva per l'adeguamento delle corrette modalità di designazione e presentazione.