

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 21 marzo 2019, n. 104

Deliberazione della Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità". Approvazione Schema Piano dei Controlli per la filiera prodotti di origine animale: miele.

il dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, sulla base dell'istruttoria espletata dal Responsabile della Posizione Organizzativa "Alimentazione", riferisce:

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 960 del 09/06/2009 "Marchio Prodotti di Puglia: strumenti per la promozione e lo sviluppo del territorio. Riconoscimento sistema regionale di qualità – Marchio Prodotti di Puglia - Approvazione nuovo regolamento d'uso del marchio e delle indicazioni per l'uso del logo/marchio con la quale si incaricava il dirigente del Servizio Alimentazione di approvare con propri provvedimenti tutti gli atti necessari all'implementazione, gestione e comunicazione del marchio "Prodotti di Puglia";

VISTO il regolamento d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" approvato con Deliberazione della Giunta regionale n. 1100 del 05/06/2012;

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 1271 del 26/06/2012 che ha riconosciuto il Marchio "Prodotti di Qualità Puglia" quale sistema di qualità alimentare in conformità all'articolo 32 del reg. CE 1698/2005 del Consiglio;

CONSIDERATO che la Regione Puglia, ai sensi del Reg. (CE) n. 207/09, ha depositato l'11/06/2012 all'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno – Agenzia della UE competente per la registrazione dei marchi – UAMI, la domanda di registrazione del Marchio collettivo comunitario con indicazione territoriale "Prodotti di Qualità";

VISTO il certificato di registrazione Marchio "Prodotti di Qualità" n. 010953875 rilasciato il 15/11/2012 dall'Ufficio per l'Armonizzazione nel Mercato Interno (UAMI) di Alicante;

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014 "Approvazione della procedura tecnica del regime di qualità regionale "Prodotti di Qualità" con la quale è stato riconosciuto il regime di qualità regionale ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013";

VISTA la Deliberazione della Giunta regionale n. 2210 del 09/12/2015 con la quale la Regione Puglia ha approvato la Procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità", in seguito alla notifica n. 2015/0045/1 ai Servizi della Commissione europea - direttiva 98/34/CE";

VISTO l'Atto dirigenziale del 02/05/2016, n. 71, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Disciplinari di produzione. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 72, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo eticità". Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 73, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida predisposizione Piano dei Controlli. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 74, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Procedura utilizzo del logo. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 75, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di

Qualità". Linea Guida Sistema di Rintracciabilità di Filiera. Approvazione," pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 76, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Approvazione Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo "Sostenibilità". Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 03/05/2016, n. 77, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida Sistema di Vigilanza. Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 60 del 26 maggio 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 07/12/2016, n. 187, "Deliberazione di Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità". Approvazione", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 144 del 15 dicembre 2016;

VISTO l'Atto dirigenziale del 26/09/2017, n. 168, "Deliberazione della Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità". Modifiche", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 115 del 5 ottobre 2017;

VISTO l'Atto dirigenziale del 27/09/2017, n. 169, "Avviso pubblico per l'istituzione di un Elenco regionale degli organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di produzione riconosciuti nell'ambito del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (RQR), in attuazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" approvata con Deliberazione della Giunta regionale n. 2210 del 9 dicembre 2015", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 115 del 5 ottobre 2017;

VISTO l'Atto dirigenziale del 14/11/2017, n. 206, "Istituzione dell'Elenco regionale degli Organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di produzione riconosciuti nell'ambito del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (RQR), in attuazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" approvata con Deliberazione della Giunta regionale n. 2210 del 9 dicembre 2015", pubblicato nel Bollettino ufficiale regionale n. 133 del 23 novembre 2017;

PROPONE di approvare, per i motivi indicati in premessa, lo Schema di Piano dei Controlli per la filiera prodotti di origine animale: miele, ai sensi delle Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" approvate con Atto dirigenziale del 26/09/2017, n. 168.

VERIFICA AI SENSI DEL D.Lgs 196/03 - Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla legge 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.lgs 196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

ADEMPIMENTI CONTABILI (ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i.)

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel pieno rispetto della vigente

normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente del Servizio è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P. O. Alimentazione Riccardo Rubino

Il Dirigente del Servizio Dott. Nicola Laricchia

IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

VISTA la proposta del dirigente del Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28/07/1998 che detta le direttive per la separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

RITENUTO, per le motivazioni riportate nel succitato documento e che vengono condivise, di emanare il presente provvedimento;

DETERMINA

- di prendere atto di quanto riportato nelle premesse;
- di approvare, per i motivi indicati in premessa, lo schema di Piano dei Controlli per la filiera prodotti di origine animale: miele, ai sensi delle Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità";
- di incaricare il Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati di inviare copia del presente atto all'Ufficio del Bollettino per la pubblicazione sul B.U.R.P. ai sensi della lettera G dell'art. 6 della L. R. n. 13 del 12/04/1994;
- di dare atto che il presente provvedimento è esecutivo.

Il presente atto composto da n. 4 (quattro) facciate timbrate e vidimate e dall'Allegato 1, composto da n. 43 facciate, è redatto in unico originale. Copia conforme all'originale sarà inviata al Segretario della Giunta Regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari e al Servizio proponente. Non sarà trasmesso al Dipartimento Programmazione e Finanza – Servizio Bilancio e Ragioneria in quanto non sussistono adempimenti contabili. Il presente provvedimento sarà pubblicato nell'albo istituito presso la Sezione Competitività delle filiere agroalimentari.

Il Dirigente della Sezione Competitività
delle filiere agroalimentari
Dott. Luigi Trotta

REGIME DI QUALITÀ REGIONALE PUGLIA
"PRODOTTI DI QUALITÀ"



Qualità garantita dalla Regione Puglia

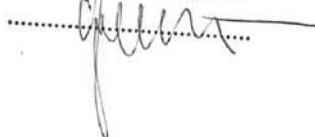
SCHEMA DI PIANO DEI CONTROLLI

FILIERA PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE

IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N. 43 FOGLI

Il Dirigente di Sezione



2

SOMMARIO

1	PREMESSA	3
2	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3	REQUISITI VALORIZZANTI	3
4	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
5	DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI	5
5.1	DEFINIZIONI	5
5.2	ABBREVIAZIONI	7
6	ITER DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ E MARCHIO	7
6.1	FASE 1: PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ REGIONALE E DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO	7
6.3	FASE 3: RILASCIO DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO	9
6.4	FASE 4: CONTROLLO SUCCESSIVO AL RILASCIO DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO (ATTIVITÀ DI SORVEGLIANZA)	10
6.5	FASE 5: VARIAZIONI SUCCESSIVE ALLA PRIMA RICHIESTA DI CONCESSIONE	10
7	OBBLIGHI DELL'ADERENTE E CONCESSIONARIO	11
8	I CONTROLLI	12
8.1	CONTROLLO INTERNO – AUTOCONTROLLO	12
8.1.1.	VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE	13
8.1.2.	CONTROLLI ANALITICI INTERNI	13
8.1.3.	ATTIVITÀ ALL'ESTERNO (OUTSORCING)	14
8.2	CONTROLLO ESTERNO	14
8.2.1.	VERIFICHE ISPETTIVE EFFETTUATE DA ODC	14
8.2.2.	CONTROLLI ANALITICI EFFETTUATI DA ODC	15
8.2.3.	MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO E LABORATORI	16
8.2.4.	VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI	17
9	NON CONFORMITÀ	17
9.1	CLASSIFICAZIONE DELLA NON CONFORMITÀ	17
9.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	18
10	RELAZIONE ANNUALE A CURA DI ODC	19
11	RELAZIONE ANNUALE DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO	19
11	– DETTAGLIO PIANO DEI CONTROLLI	21

h

1 PREMESSA

Il Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (di seguito denominato RQR) è stato istituito con Deliberazione di Giunta regionale n. 534 del 26 marzo 2014 in conformità all'art. 16, par. 1, lettera b) del regolamento (UE) n. 1305/2013. Il regime di qualità è stato notificato alla Comunità Europea ai sensi della Direttiva 98/34, numero notifica 2015/0045/I ed è stato accolto con nota n. 791 del 18 settembre 2015.

Il Regime di qualità riconosciuto ai sensi della lettera b) dell'art. 16 del reg. CE 1305/2013 prevede la certificazione di parte terza (certificazione regolamentata).

Il Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" ha per oggetto i prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale (inclusi i prodotti ittici), florovivaistici, con specificità di processo e di prodotto e aventi caratteristiche qualitativamente superiori alle norme di commercializzazione correnti, in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale o caratteristiche specifiche dei processi di produzione. La Regione può riconoscere nell'ambito del RQR anche i prodotti tradizionali regionali che rispettano i requisiti minimi dei disciplinari di produzione della categoria merceologica di appartenenza.

I prodotti certificati sono identificati dal Marchio collettivo comunitario "Prodotti di Qualità" di proprietà della Regione Puglia, registrato all'UAMI il 15/11/2012 al n. 010953875 ai sensi del Reg. (CE) n.207/2009 e dalla indicazione "Qualità Garantita dalla Regione Puglia".

L'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" avvengono contestualmente. Il soggetto aderente è autorizzato a utilizzare il Marchio e commercializzare il prodotto con etichette riportanti il logo identificativo solo successivamente al rilascio del certificato di conformità al disciplinare di produzione da parte dell'Organismo di Controllo e all'emissione del certificato di concessione d'uso del Marchio da parte della Regione.

Il certificato di conformità può essere rilasciato esclusivamente dagli Organismi di Controllo inseriti nell'"Elenco regionale degli Organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di produzione riconosciuti nell'ambito del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (RQR)".

Il presente Schema di Piano dei Controlli contiene o richiama indirettamente tutti gli elementi che caratterizzano le produzioni della filiera dei prodotti di origine animale (miele) idonee all'adesione al RQR e alla concessione d'uso del Marchio.

2 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei controlli si applica al miele ottenuto in conformità al disciplinare di riferimento approvato dalla Regione Puglia con determinazione dirigenziale n. 71 del 2 maggio 2016 e pubblicati sul BURP n. 60 del 26 maggio 2016.

Il piano dei controlli si applica, laddove richiesto in fase di adesione al Regime di Qualità Regionale, anche al requisito aggiuntivo di "Prodotto Tradizionale" per quei prodotti, inseriti nell'articolazione regionale dell'elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali approvato dal Ministero, che rispettano i requisiti minimi previsti dai disciplinari di produzione della categoria merceologica di appartenenza.

Il rispetto e l'applicazione del piano dei controlli è vincolante per l'ottenimento del certificato di conformità e del certificato di concessione d'uso del Marchio.

3 REQUISITI VALORIZZANTI

I requisiti valorizzanti sono definiti nel disciplinare di produzione approvato e pubblicato sul BURP della Regione Puglia che, per i derivati animali, sono:

- Tecniche di allevamento;
- Razze e caratteristiche qualitative;
- Conduzione degli alveari;
- Raccolta dei melari;
- Estrazione del miele;
- Rintracciabilità.

4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Deliberazione di Giunta Regionale n. 2210 del 09/12/2015 "Approvazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità", in seguito alla procedura di notifica 2015/0045/1 ai Servizi della Commissione europea - direttiva 98/34/CE, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 22 del 4/03/2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 71 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Disciplinari di produzione. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 72 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo eticità". Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 73 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida predisposizione Piano dei Controlli. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 74 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Procedura utilizzo del logo. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 75 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida Sistema di Rintracciabilità di Filiera. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 76 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Approvazione Linea Guida per il riconoscimento del Requisito Facoltativo "Sostenibilità". Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Determinazione Dirigenziale n. 77 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida Sistema di Vigilanza. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016;
- Regolamento d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" approvato con Deliberazione della Giunta regionale n. 1100 del 05/06/2012;
- Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari 26 settembre 2017, n. 168 recante: "Deliberazione della Giunta regionale n. 534 del 24/03/2014. Procedure di adesione al Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" e concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità". Modifiche", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 115 del 5 ottobre 2017;
- Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari 27 settembre 2017, n. 169 recante: "Avviso pubblico per l'istituzione di un Elenco regionale degli Organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di

produzione riconosciuti nell'ambito del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (RQR), in attuazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" approvata con Deliberazione della Giunta regionale n. 2210 del 9 dicembre 2015", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 115 del 5 ottobre 2017.

5 DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

5.1 Definizioni

Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (anche RQR): Regime di qualità alimentare riconosciuto a livello regionale ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013.

Marchio "Prodotti di Qualità" (PdQ): marchio collettivo comunitario registrato all'UAMI n. 010953875 del 15/11/2012 ai sensi del Reg.(CE) n.207/2009.

Prodotti Tradizionali Regionali: Prodotti individuati dalle Regioni a cui fa riferimento l'indicazione d'origine e le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo secondo regole e tradizioni locali, come definiti dal D.M. n. 350 del 08 settembre 1999. Le imprese aderenti al RQR possono richiedere il riconoscimento del requisito aggiuntivo di "Prodotto inserito nell'elenco nazionale dei Prodotti Tradizionali" per tutte le produzioni inserite nell'elenco Regionale dei prodotti tradizionali approvato dal Ministero, che rispettano i requisiti minimi previsti dai disciplinari di produzione della categoria merceologica di appartenenza.

Prima dichiarazione di conformità (Dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo): documento prodotto dall'OdC al termine della procedura di accettazione di un soggetto che richiede per la prima volta l'adesione al Regime di Qualità Regionale e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" nel quale si dichiara la completezza della documentazione inviata e la sua conformità alle norme definite dalla Regione.

Certificato di conformità: documento rilasciato da un Organismo di Controllo iscritto nell'Elenco Regionale degli OdC istituito dalla Regione Puglia, con il quale l'OdC dichiara, a seguito di verifica ispettiva e controlli analitici, la conformità del prodotto al disciplinare di riferimento.

Certificato di concessione d'uso del Marchio: documento rilasciato dalla Regione Puglia che riporta il numero di concessione, la ragione sociale e la sede legale del concessionario, il/i prodotto/i oggetto di concessione, la data del rilascio e la data di scadenza della concessione.

Filiera miele: l'insieme delle aziende e delle attività (flussi materiali e informativi) che concorrono al processo di produzione dei derivati di origine animale prevista dal disciplinare di riferimento.

Richiedente: soggetto che richiede l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio alla Regione Puglia. Possono chiedere l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" i seguenti soggetti:

- a) le imprese agricole in forma singola e/o associata che producono e/o trasformano e commercializzano esclusivamente i prodotti regolati dai disciplinari di produzione approvati con provvedimento della Regione;
- b) le cooperative agricole di trasformazione/commercializzazione, le organizzazioni di produttori, i consorzi che sottoscrivono un accordo di conferimento con propri soci fornitori, esclusivamente per i prodotti regolati dai disciplinari di produzione approvati con provvedimento della Regione;
- c) le imprese agroalimentari di trasformazione che sottoscrivono un accordo di filiera con le imprese agricole, di cui alla precedente lettera a) o in alternativa, che sottoscrivono un accordo di fornitura con imprese agricole e/o di trasformazione già licenziatrici del Marchio e aderenti al RQR;
- d) le imprese del commercio che sottoscrivono un accordo di filiera con le imprese di cui alle precedenti lettere a) e b) o in alternativa che sottoscrivono un accordo di fornitura con imprese agricole e/o di trasformazione già licenziatrici del Marchio e aderenti al RQR.

Aderente: soggetto che, a seguito della presentazione dell'apposita domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale e di concessione d'uso del Marchio, è stato iscritto nell'elenco delle imprese aderenti al RQR, previa sottoscrizione di apposita convenzione e pagamento dell'importo annuale dovuto.

Concessionario/Licenziatario: soggetto che ha ottenuto la concessione d'uso del Marchio da parte della Regione Puglia, previa sottoscrizione di apposita convenzione e pagamento dell'importo annuale dovuto. L'utilizzo del Marchio sui prodotti è subordinato al rilascio del certificato di conformità da parte dell'Organismo di Controllo prescelto e al rilascio del certificato di concessione da parte della Regione.

Produttore agricolo: soggetto identificato, impresa agricola o cooperativa di Produttori agricoli/OP/consorzio, che svolge attività di coltivazione e/o allevamento.

Trasformatore: soggetto identificato che svolge attività di trasformazione del prodotto in conformità ai requisiti definiti dai disciplinari di produzione e che produce prodotto finito in conformità ai disciplinari di riferimento approvati dalla Regione Puglia.

Confezionatore: soggetto identificato che confeziona il prodotto finito di cui alla precedente definizione conformemente ai requisiti definiti dal disciplinare di riferimento.

Prodotto finito: con il termine di prodotto finito si intende il prodotto di origine animale, ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di riferimento approvato dalla Regione Puglia.

Autocontrollo: Verifica dei requisiti di conformità, relativi ad un prodotto, attuata e registrata direttamente da parte dei soggetti della filiera.

Verifica di conformità: atto mediante il quale l'OdC accerta il rispetto dei requisiti di conformità di un prodotto rispetto al disciplinare di riferimento.

Lotto: quantità di prodotto avente caratteristiche omogenee, data di produzione o altro codice interno del produttore agricolo e/o trasformatore e/o confezionatore.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare o previsti dalla legge.

Accordo di Filiera: accordo sottoscritto tra l'impresa agroalimentare di trasformazione/commercializzazione (capofiliera) e le imprese agricole produttrici della materia prima, è il documento nel quale viene formalizzato l'impegno fra le parti a rispettare quanto previsto dai disciplinari di produzione e dalla procedura tecnica del RQR, nonché ulteriori attività che caratterizzano i rapporti tra le parti.

Accordo di Conferimento: le cooperative agricole di trasformazione/commercializzazione, le organizzazioni di produttori ed i consorzi, al fine di aderire al RQR, devono sottoscrivere con i soci conferitori l'accordo di conferimento che implica la realizzazione coordinata di tutte le attività, gli adempimenti e gli obblighi connessi al RQR e all'uso del Marchio. Al RQR partecipano esclusivamente le produzioni conferite dai soci conferitori inclusi nell'accordo di conferimento e quindi assoggettati al sistema di controllo. Solo il prodotto di cui sopra potrà essere identificato dal Marchio "Prodotti di Qualità".

Accordo di Fornitura: l'impresa agroalimentare di trasformazione e/o del commercio che utilizza materia prima o prodotto semilavorato già controllato e certificato nell'ambito del RQR, al fine di aderire al Regime e di utilizzare il Marchio "Prodotti di Qualità", deve sottoscrivere l'accordo di fornitura con le imprese agricole fornitrici della materia prima già aderenti al RQR e concessionarie del Marchio.

Disciplinare di produzione: documento approvato dalla Regione Puglia che definisce i criteri e le norme tali da garantire una specificità del processo produttivo o una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti e a quelle istituite dalla legislazione europea o nazionale.

Piano dei controlli: documento che definisce le modalità e le frequenze di verifiche ispettive e controlli analitici effettuati dagli OdC iscritti in apposito elenco della Regione Puglia, finalizzate ad accertare la conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento.

Rintracciabilità: la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo e l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate, in particolare: l'origine dei materiali e dei componenti, la storia dei processi relativi al prodotto, la distribuzione e l'ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo

acquirente.¹

Piano di autocontrollo aziendale: documento predisposto dall'aderente/concessionario che definisce le modalità di assicurazione nel tempo del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di riferimento approvato dalla Regione Puglia. Nel caso di adesione singola il piano di autocontrollo interessa la struttura oggetto di certificazione mentre nel caso di adesione collettiva il piano di autocontrollo deve considerare tutti gli operatori aderenti.

Scheda Tecnica: documento approvato dalla Regione Puglia che riporta le caratteristiche dei Prodotti Tradizionali Regionali.

Declassamento: esclusione del prodotto, sia esso materia prima, semilavorato o prodotto finito, dal sistema di qualità per non conformità essenziali riscontrate in fase di autocontrollo o in fase di controllo da parte dell'OdC. Il declassamento comporta il divieto di utilizzo del Marchio PdQ.

5.2 Abbreviazioni

NC: Non conformità - situazione non conforme;

AC: Azione correttiva;

RQR: Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità";

OdC: Organismo di Controllo;

PdQ: "Prodotti di Qualità";

DP: Disciplinare di produzione approvato dalla Regione Puglia;

ST: Scheda tecnica approvata dalla Regione Puglia per i Prodotti Tradizionali Regionali.

6 – ITER DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ E MARCHIO

I contenuti del presente documento si applicano a tutti i soggetti che, possedendo i requisiti prescritti e, avendone fatto esplicita domanda alla Regione Puglia e all'OdC prescelto, intendano produrre e/o immettere sul mercato prodotti della filiera prodotti di origine animale (miele) identificati dal Marchio "PdQ".

6.1 FASE 1: Presentazione della domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale e di concessione d'uso del Marchio

I richiedenti provvedono a compilare on-line la domanda di adesione al "RQR" e di concessione d'uso del Marchio. La domanda è soggetta all'imposta di bollo secondo la normativa vigente.

La domanda di adesione al RQR e di concessione d'uso del Marchio, compilata on-line in tutti i suoi campi obbligatori, completa di tutta la documentazione di seguito indicata, deve essere inviata tramite il sistema informatizzato alla Regione Puglia – Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari – Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati.

Copia cartacea della sola domanda, in bollo, deve essere sottoscritta ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 e inviata mediante raccomandata A/R alla Regione Puglia – Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari – Servizio Associazionismo, Qualità e Mercati – Lungomare N. Sauro, 45/47 – 70121 Bari.

¹ Il concessionario, nell'ambito delle procedure adottate, deve dimostrare la gestione della rintracciabilità del prodotto utilizzando apposita modulistica oltre ai registri di carico e scarico



Documentazione da allegare alla domanda di adesione al RQR e di concessione del Marchio:

- Accordo di filiera/conferimento/fornitura, in caso di concessione d'uso collettiva;
- copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante.

Contestualmente alla domanda di adesione al "RQR" e di concessione d'uso del Marchio, i richiedenti provvedono ad inviare la notifica di assoggettamento ad uno degli Organismi di Controllo iscritti nell'elenco Regionale degli OdC. La notifica di assoggettamento deve essere inviata, tramite il sistema informatizzato, all'OdC prescelto e per conoscenza alla Regione Puglia.

Documentazione da allegare alla notifica di assoggettamento:

- Accordo di filiera/conferimento/fornitura, in caso di concessione d'uso collettiva;
- copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante.

La domanda di adesione è sottoposta alla verifica della legittimazione del richiedente, della completezza della documentazione e del rispetto delle condizioni previste dalla procedura di adesione al RQR e di concessione del Marchio.

La Regione, fatti salvi tutti i motivi di rigetto della domanda di adesione presentata in difformità alla procedura di adesione al Regime di Qualità Regionale, laddove la documentazione presentata sia carente o non conforme, richiede all'interessato di produrre le necessarie modifiche e/o integrazioni, entro 30 giorni dalla richiesta. Alla scadenza del termine, ovvero in difetto della completezza e regolarità della documentazione inviata, la domanda viene rigettata e la Regione ne dà comunicazione all'interessato.

L'OdC provvede ad esaminare la notifica di assoggettamento, con gli annessi allegati. Laddove la documentazione presentata sia carente o non conforme, l'OdC può chiedere integrazioni al soggetto richiedente o, in caso di mancanza di legittimazione del soggetto richiedente, deve comunicare il rigetto della notifica di assoggettamento al soggetto richiedente e alla Regione.

6.2 FASE 2: Rilascio della prima dichiarazione di conformità (Dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo) - (fase istruttoria)

Le domande di assoggettamento al sistema di controllo inoltrate all'OdC sono valutate sotto il profilo della congruenza, completezza, adeguatezza e conformità delle informazioni contenute (*istruttoria documentale*). Delle risultanze dell'istruttoria documentale e del relativo esito viene data comunicazione ai richiedenti. In caso di istruttoria favorevole, l'OdC comunica alla Regione l'assoggettamento dell'impresa al sistema dei controlli.

La prima dichiarazione di conformità (dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo) deve essere compilata entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di ricevimento della domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale e di concessione d'uso del Marchio. Copia della prima dichiarazione di conformità viene inviata alla Regione Puglia e al richiedente.

A seguito della notifica di assoggettamento dell'impresa al sistema dei controlli inviata dall'OdC, la Regione invita il legale rappresentante dell'impresa richiedente al pagamento dell'importo annuale (da effettuare su c/c postale n. 60225323, destinatario: Regione Puglia, causale: Quota di adesione al RQR e di concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità") e alla sottoscrizione della convenzione per l'adesione al Regime di Qualità Regionale e per la concessione d'uso del Marchio.

Il richiedente che ha ottenuto la concessione d'uso del Marchio e l'adesione al Regime di Qualità Regionale, previa sottoscrizione della convenzione e pagamento dell'importo annuale, viene iscritto nell'elenco delle aziende aderenti al RQR e contemporaneamente nell'elenco delle aziende concessionarie del Marchio.



Nell'elenco delle imprese aderenti sono riportati i nominativi delle imprese aderenti al RQR con l'indicazione del prodotto e del disciplinare di riferimento per i quali è stata richiesta l'adesione al regime e la concessione d'uso del Marchio.

Il rilascio della prima dichiarazione di conformità (dichiarazione di assoggettamento al sistema di controllo) non consente l'utilizzo del Marchio, che è consentito esclusivamente a seguito del rilascio del certificato di conformità al disciplinare di produzione da parte dell'Organismo di Controllo e dell'emissione del certificato di concessione d'uso del Marchio da parte della Regione.

Fino al rilascio del certificato di concessione, le imprese sono iscritte nell'elenco delle imprese aderenti e nell'elenco delle imprese concessionarie d'uso del Marchio, con l'espressa indicazione della mancanza del certificato di concessione.

6.3 FASE 3: Rilascio del certificato di conformità del prodotto

L'OdC effettua le verifiche ispettive di certificazione solo dopo che il richiedente ha formalizzato e applicato il proprio piano di autocontrollo aziendale ai fini della gestione del prodotto PdQ. Il piano di autocontrollo dovrà contenere tutti gli elementi necessari a dimostrare la conformità del prodotto al Disciplinare di produzione approvato dalla Regione con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- modalità di identificazione del prodotto PdQ;
- formati di vendita;
- qualifica dei fornitori di materie prime e degli operatori di filiera;
- modalità di identificazione e rintracciabilità del prodotto in fase di accettazione delle materie prime, lavorazione, confezionamento, stoccaggio e vendita;
- identificazione dei punti critici per la gestione del disciplinare di produzione di riferimento;
- tipologia e frequenza dei controlli analitici e delle verifiche ispettive interne;
- gestione delle non conformità e del prodotto non conforme;
- accordo di filiera, accordo di conferimento, accordo di fornitura (ove previsti);
- gestione e controllo dell'elenco degli operatori della filiera (nel caso di concessione d'uso collettiva) che deve coincidere con l'elenco allegato alla domanda di adesione al Regime di Qualità Regionale;
- utilizzo del Marchio.

In funzione della stagionalità produttiva e a seguito della comunicazione di inizio dell'attività da parte dell'aderente/concessionario, l'OdC provvederà ad ispezionare i siti produttivi ed eseguire gli esami analitici sui prodotti per i quali è stata richiesta l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio secondo le modalità stabilite dal piano dei controlli.

In presenza di esiti analitici conformi e risultanze positive della verifica ispettiva, l'OdC rilascia il certificato di conformità che viene inviato in originale all'aderente e in copia alla Regione Puglia.

A seguito del rilascio del certificato di conformità da parte dell'OdC prescelto, la Regione rilascia il certificato di concessione d'uso del Marchio il quale riporta il numero, la ragione sociale, la sede legale, il/i prodotto/i, la data del rilascio e la data di scadenza della concessione.

Gli estremi del certificato di concessione e la data di scadenza della concessione sono annotati nell'elenco delle imprese aderenti al RQR e nell'elenco delle imprese concessionarie.

Il Marchio deve, inoltre, essere utilizzato nelle forme e nei modi previsti dal Regolamento d'uso del Marchio della Regione Puglia.

L'impresa è autorizzata a utilizzare il Marchio e commercializzare il prodotto con etichette riportanti il logo identificativo solo successivamente al rilascio da parte dell'OdC del certificato di conformità al disciplinare di produzione e dell'emissione del certificato di concessione d'uso del Marchio da parte della Regione.

Tutte le etichette e/o le modalità di presentazione del prodotto e/o pubblicità che fanno riferimento all'adesione al RQR o alla concessione d'uso del Marchio devono essere trasmesse all'OdC per l'approvazione prima del loro utilizzo.

L'approvazione è da intendersi riferita esclusivamente alla valutazione del corretto utilizzo del Marchio in conformità al regolamento d'uso del Marchio.

Il rispetto della normativa vigente in materia di etichettatura delle produzioni agroalimentari è di esclusiva responsabilità delle imprese.

6.4 FASE 4: Controllo successivo al rilascio della dichiarazione di conformità del prodotto (attività di sorveglianza)

Le attività di sorveglianza dell'OdC sono attuate mediante verifiche ispettive presso i concessionari ed i soggetti componenti la filiera secondo le frequenze riportate nel presente piano dei controlli, con cadenza almeno annuale, fatte salve eventuali esigenze di controlli supplementari.

Le verifiche di sorveglianza si compongono di verifiche in campo e verifiche analitiche. Le verifiche, sulla filiera (nel caso di concessionario in forma associata) o presso il concessionario stesso nel caso di adesione singola, sono finalizzate a valutare il rispetto di quanto previsto dai disciplinari di produzione di riferimento.

Le verifiche analitiche sui prodotti PdQ sono finalizzate ad accertare il rispetto dei parametri definiti dal disciplinare di produzione di riferimento.

Il numero di siti da verificare e il numero di campioni da sottoporre ad analisi sono definiti secondo le modalità riportate nel presente piano dei controlli.

A seguito della verifica ispettiva e dei controlli analitici il certificato di conformità viene mantenuto o revocato.

I provvedimenti di mantenimento, revoca e sospensione del certificato di conformità, adottati in base all'esito delle verifiche di sorveglianza, sono comunicati al concessionario e alla Regione Puglia dall'OdC. I provvedimenti di revoca o di sospensione comportano automaticamente il divieto di utilizzo del Marchio.

Alla Regione vengono comunicate anche le non conformità essenziali che comportano il declassamento del prodotto finito e la conseguente sospensione dell'uso del Marchio fino alla risoluzione della non conformità. Tali provvedimenti di sospensione dell'uso del Marchio vengono comunicati dall'OdC alla Regione e contestualmente al concessionario.

L'OdC comunica alla Regione anche la chiusura delle non conformità e il conseguente ripristino dell'uso del Marchio.

In base alle comunicazioni ricevute dagli OdC, la Regione può, nei casi più gravi, procedere alla revoca della concessione d'uso del Marchio.

6.5 FASE 5: Variazioni successive alla prima richiesta di concessione

Fatto salvo il caso di recesso dal Regime di Qualità Regionale, per le annualità successive a quella alla quale si riferisce il primo certificato di conformità di prodotto, i concessionari devono tempestivamente comunicare all'OdC e alla Regione Puglia:

- ✓ le variazioni intervenute rispetto alle informazioni contenute nella domanda di adesione/concessione;



- ✓ Il cambio dell'organismo di controllo;
- ✓ le variazioni degli operatori della filiera e/o dei siti produttivi.

L'ingresso di nuovi soggetti per le filiere già certificate dovrà essere tempestivamente comunicato all'OdC e alla Regione. L'OdC provvederà all'esecuzione di nuove verifiche ispettive e di nuovi controlli analitici secondo i criteri definiti dal piano dei controlli prima di aggiornare il certificato di conformità con i nuovi operatori. Il certificato di conformità aggiornato deve essere inviato al concessionario e alla Regione Puglia.

L'eventuale uscita dalla filiera di soggetti qualificati dovrà essere tempestivamente comunicata alla Regione e all'OdC che provvederà a formalizzare la loro uscita e ad inviare il certificato di conformità aggiornato alla Regione e al concessionario.

7- OBBLIGHI DELL'ADERENTE E CONCESSIONARIO

L'aderente/concessionario ha l'obbligo di:

1. rispettare i requisiti minimi in materia di ambiente, di igiene, di sanità, di benessere degli animali e di salute delle piante conformemente alle vigenti normative comunitarie, nazionali e regionali;
2. applicare e rispettare quanto previsto dalla normativa nazionale e dal contratto collettivo di lavoro in ordine all'assunzione a tempo determinato e indeterminato dei lavoratori o dipendenti agricoli utilizzati nell'azienda;
3. rispettare le politiche territoriali della Regione Puglia e le norme attuative regionali relative "all'applicazione del regime di condizionalità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1306/2013 e in applicazione del decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 3536 del 8 febbraio 2016;
4. rispettare quanto previsto dalla procedura tecnica del RQR (DGR 2210/2015) e dalla procedura di adesione al RQR e di concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità";
5. assoggettarsi al piano di controllo adottato da un OdC regolarmente iscritto nell'Elenco regionale degli Organismi di Controllo autorizzati ad effettuare i controlli sulla corretta applicazione dei disciplinari di produzione riconosciuti nell'ambito del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (RQR);
6. rispettare i requisiti previsti dal disciplinare di produzione approvato per il prodotto per cui si chiede l'adesione al Regime di Qualità Regionale (RQR) "Prodotti di Qualità" e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità";
7. definire un piano di autocontrollo per la gestione del prodotto PdQ, applicarlo e tenere le registrazioni per almeno 3 anni. Il piano di autocontrollo deve comprendere almeno:
 - modalità di gestione;
 - frequenza delle verifiche interne;
 - frequenza dei controlli analitici;
 - metodi di analisi;
 - gestione delle non conformità;
 - utilizzo del logo;
 - gestione della rintracciabilità;
 - bilanci di massa.
8. conservare tutta la documentazione e le relative registrazioni necessarie a fornire adeguata evidenza della conformità del prodotto ai documenti di riferimento;



9. assicurare che la documentazione e le registrazioni siano tali da dare evidenza di conformità dell'intero ciclo produttivo della filiera ai disciplinari di produzione, e delle eventuali trasformazioni/commercializzazioni dei prodotti identificati dal Marchio PdQ;
10. adottare e implementare un sistema di rintracciabilità in grado di dimostrare che la materia prima proviene da operatori aderenti al Regime di Qualità Regionale e conformi al DP di riferimento e alle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali, che tutti gli operatori coinvolti sono stati comunicati all'OdC e alla Regione, che la quantità di prodotto finito realizzato è coerente con la produzione di materie prime e la trasformazione del prodotto al netto degli scarti;
11. comunicare alla Regione Puglia e all'OdC eventuali non conformità essenziali rilevate in fase di autocontrollo;
12. ritirare il prodotto a Marchio PdQ dal mercato nel caso di non conformità essenziali e bloccare automaticamente l'utilizzo del Marchio sul prodotto non conforme;
13. inviare, entro il 28 febbraio di ogni anno, il programma annuale di produzione all'OdC e alla Regione. Eventuali variazioni del programma annuale di produzione devono essere inviate all'OdC e alla Regione entro 15 giorni. Il piano annuale di produzione deve riportare l'elenco degli operatori di filiera;
14. inviare all'OdC, entro il 28 febbraio di ogni anno, informazioni relative alla quantità di prodotto conforme al DP e alle ST di riferimento ottenuto nell'anno precedente (1 gennaio – 31 dicembre) e la quantità di prodotto venduto a Marchio PdQ;
15. aggiornare gli accordi di filiera, conferimento e fornitura in tutti i casi in cui si renda necessario (nuovi aderenti, eliminazione operatori, variazione superfici, prodotti etc.) e darne immediata comunicazione all'OdC e alla Regione Puglia;
16. trasmettere all'OdC le etichette e il materiale informativo relativo al Marchio PdQ per l'approvazione preventiva all'uso.

8 – I CONTROLLI

Il sistema complessivo di accertamento della conformità del prodotto (e del processo che lo genera) ai requisiti definiti prevede:

- ❖ **Controlli Interni** - attività di verifica, misura ed analisi svolti dal concessionario (più avanti definiti come autocontrollo). Le attività di autocontrollo vengono attuate e registrate dai produttori.
- ❖ **Controlli esterni** - attività di controllo effettuata dall'OdC tramite verifiche ispettive e prove sul prodotto presso i siti produttivi.

La rappresentazione dei controlli e delle relative evidenze documentali (registrazioni) vengono evidenziati nei successivi paragrafi.

8.1 Controllo interno – Autocontrollo

La responsabilità del corretto utilizzo del Marchio ricade esclusivamente sul concessionario.

Ogni concessionario, è responsabile del rispetto delle indicazioni riportate nel DP, nelle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali e nel Piano dei controlli. Eventuali situazioni di non conformità rilevate in autocontrollo devono essere adeguatamente gestite secondo quanto indicato nel Piano dei controlli.

8.1.1. Verifiche ispettive interne

Il concessionario in forma singola deve effettuare verifiche ispettive interne con frequenza almeno annuale.

Il concessionario in forma associativa deve prevedere annualmente delle verifiche interne sul 100 % delle aziende apistiche conferenti e sul 100 % delle strutture di lavorazione confezionamento/stoccaggio/trasformazione appartenenti alla filiera.

Il concessionario deve prevedere, effettuare e dare evidenza dei controlli che accertino la conformità dei prodotti ai requisiti previsti dal DP di riferimento e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali.

8.1.2. Controlli analitici interni

Il concessionario in forma singola deve effettuare controlli analitici a copertura di tutti i requisiti chimico – fisici e merceologici previsti dal DP e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali con frequenza almeno annuale, su ciascun prodotto e per ciascuno stabilimento di produzione per il quale il concessionario ha aderito al regime di qualità e ottenuto la concessione dell'uso del Marchio PdQ.

Su prodotto finito:

- umidità inferiore al 19%;
- contenuto di HMF (idrossimetilfurale) inferiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento;
- l'indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 10;
- fanno eccezione i mieli monoflora di agrumi e di rosmarino che devono avere un indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 3, associato a valori di HMF inferiori a 10.
- Assenza² di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici, farmaci o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione, né zuccheri o amidi invertiti

Il concessionario organizzato in forma associata deve prevedere annualmente controlli analitici su:

- 100% delle aziende apistiche (un controllo/anno) produttrici di miele;
- 50% della quantità complessiva di prodotto finito PdQ ottenuto da ciascuna struttura di confezionamento/stoccaggio appartenenti alla filiera, con frequenza minima annuale.

Il concessionario organizzato in forma associativa deve prevedere annualmente controlli analitici su:

Su prodotto finito:

- umidità inferiore al 19%;
- contenuto di HMF (idrossimetilfurale) inferiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento;

² NB 1: nel caso di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici l'assenza è da intendersi come concentrazione non rilevabile in quanto inferiore al LOD (Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate) del metodo di prova per *analisi multiresidue* (metodo strumentale)

NB 2: in relazione ai farmaci l'assenza è riferita alla non rilevabilità analitica per la sostanza consentita. Eventuali tracce di sostanze non consentite sono da ritenersi non conformi (metodo strumentale)

- l'indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 10;
 - fanno eccezione i mieli monoflora di agrumi e di rosmarino che devono avere un indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 3, associato a valori di HMF inferiori a 10.
-
- Assenza³ di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici, farmaci o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione, né zuccheri o amidi invertiti

NB: il sistema di autocontrollo deve essere attivo e deve essere stata completata l'attività di autocontrollo per poter sostenere la verifica iniziale di certificazione da parte dell'OdC.

Il concessionario deve effettuare almeno una analisi / anno per ciascun prodotto oggetto di certificazione (non è ammessa la creazione di macrofamiglie di prodotti).

8.1.3. Attività all'esterno (Outsourcing)

Allorché alcune fasi dell'attività di filiera siano affidate ad operatori non inseriti nell'accordo di filiera e/o non facenti parte dell'operatore aderente, vanno ispezionati tutti i siti extraziendali dove vengono svolte le attività del processo produttivo e deve essere verificata la documentazione (quantità in ingresso e in uscita e relative registrazioni) limitatamente alle quantità di prodotto gestite dal concessionario del Marchio.

8.2 Controllo esterno

8.2.1. Verifiche ispettive effettuate da OdC

Le attività di controllo, finalizzate alla emissione del certificato di conformità, sono effettuate dall'OdC prescelto, tramite verifiche ispettive e attuate in fase di prima ispezione e successivamente con frequenza almeno annuale, fatte salve eventuali esigenze di controlli supplementari.

Le verifiche ispettive devono essere condotte in presenza del prodotto oggetto di certificazione.

Nel caso di aderenti/concessionari in forma singola le verifiche devono essere effettuate sul 100% delle strutture, con frequenza annuale.

Nel caso di strutture di lavorazione, conservazione e stoccaggio indicate dall'aderente al RQR in forma singola le verifiche devono essere effettuate sul 100% delle strutture con frequenza annuale.

Nel caso di adesione in forma associata le verifiche ispettive saranno effettuate su un campione rappresentativo delle aziende in filiera, con il seguente criterio di quantificazione:

- radice quadrata arrotondata per eccesso del numero complessivo delle aziende apistiche aderenti;
- 100% delle strutture di lavorazione, conservazione e stoccaggio;
- capofiliera/concessionario.

^{3 3} NB 1: nel caso di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici l'assenza è da intendersi come concentrazione non rilevabile in quanto inferiore al LOD (Limite di rilevabilità, definito come la più bassa concentrazione dell'analita in un campione che può essere rilevata, ma non quantificata, nelle condizioni specificate) del metodo di prova per *analisi multiresiduale* (metodo strumentale)

NB 2: in relazione ai farmaci l'assenza è riferita alla non rilevabilità analitica per la sostanza consentita. Eventuali tracce di sostanze non consentite sono da ritenersi non conformi (metodo strumentale)

L'OdC prescelto definisce il campione delle aziende agricole da ispezionare sulla base dell'elenco di aziende comunicato dal concessionario nella notifica di assoggettamento al sistema di controllo e nella domanda di adesione al RQR.

L'OdC assicura nel corso degli anni una rotazione delle aziende apistiche.

8.2.2. Controlli analitici effettuati da OdC

Le verifiche analitiche hanno anche lo scopo di valutare l'autocontrollo aziendale accertando la conformità ai requisiti merceologici e chimico fisici definiti dai DP e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali approvati dalla Regione Puglia.

I controlli analitici sono effettuati, di norma, con frequenza annuale (o a ciclo produttivo) su miele confezionato, con il seguente criterio di minima:

- Aziende apistiche: un campionamento e successiva analisi su un campione di cera di favo per la ricerca di tutti i parametri chimico fisici definiti dal disciplinare sulla radice quadrata delle aziende apistiche aderenti
 - Assenza di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici, farmaci
NB 1: nel caso di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici l'assenza è da intendersi riferita al rispetto dei limiti di rilevabilità analitica (metodo strumentale)
NB 2: in relazione ai farmaci l'assenza è riferita alla non rilevabilità analitica per la sostanza consentita. Eventuali tracce di sostanze non consentite sono da ritenersi non conformi (metodo strumentale)
- Struttura di lavorazione/confezionamento/stoccaggio: un controllo analitico su un campione di miele oggetto di certificazione per ciascun stabilimento coinvolto per la ricerca di tutti i parametri chimico fisici definiti dal disciplinare:
 - umidità inferiore al 19%;
 - contenuto di HMF (idrossimetilfurfurale) inferiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento;
 - l'indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 10;
 - fanno eccezione i mieli monoflora di agrumi e di rosmarino che devono avere un indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 3, associato a valori di HMF inferiori a 10.
 - Assenza di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici, farmaci o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione, né zuccheri o amidi invertiti

NB 1: nel caso di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici l'assenza è da intendersi riferita al rispetto dei limiti di rilevabilità analitica (metodo strumentale)

NB 2: in relazione ai farmaci l'assenza è riferita alla non rilevabilità analitica per la sostanza consentita. Eventuali tracce di sostanze non consentite sono da ritenersi non conformi.

NB 3: la determinazione di zuccheri o amidi invertiti viene effettuata secondo metodica ufficiale (Reg. 415487 del 1987)

Nel caso di concessionario in forma associata che richiede la concessione d'uso del Marchio per diversi prodotti, il campionamento e le analisi sono effettuati almeno con frequenza annuale e con il seguente criterio di minima:



- un campione di materia prima/anno prelevato presso la radice quadrata delle aziende apistiche aderenti;
- un campionamento e successiva analisi per ogni prodotto finito oggetto di certificazione prelevato presso il concessionario;
- un campionamento e successiva analisi per ogni prodotto finito oggetto di certificazione prelevato presso le strutture di stoccaggio/lavorazione aderenti in forma associata.

Parametri chimico fisici definiti dal disciplinare oggetto di analisi:

- umidità inferiore al 19%;
 - contenuto di HMF (idrossimetilfurfurale) inferiore a 10 mg/kg al momento dell'invasettamento;
 - l'indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 10;
 - fanno eccezione i mieli monoflora di agrumi e di rosmarino che devono avere un indice diastatico (scala Shade) non inferiore a 3, associato a valori di HMF inferiori a 10.
 - Assenza di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici, farmaci o altre sostanze estranee alla sua naturale composizione, né zuccheri o amidi invertiti
- **NB 1:** nel caso di pesticidi, insetticidi, anticrittogamici l'assenza è da intendersi riferita al rispetto dei limiti di rilevabilità analitica (metodo strumentale)
 - **NB 2:** in relazione ai farmaci l'assenza è riferita alla non rilevabilità analitica per la sostanza consentita. Eventuali tracce di sostanze non consentite sono da ritenersi non conformi.
 - **NB 3:** la determinazione di zuccheri o amidi invertiti viene effettuata secondo metodica ufficiale (Reg. 415487 del 1987)

8.2.3. Modalità di campionamento e laboratori

Le modalità di formazione del campione devono soddisfare i criteri di rappresentatività in relazione alla massa di materiale dalla quale il campione viene estratto. Per il campionamento è necessario riferirsi alla Determinazione Dirigenziale n. 73 del 02/05/2016, "Riconoscimento del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida predisposizione Piano dei Controlli. Approvazione", pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 60 del 26 maggio 2016.

Ogni campione da destinare al laboratorio viene identificato, mediante apposizione di etichetta riportante i riferimenti al relativo verbale di campionamento, le sigle del prelevatore e del rappresentante aziendale, e viene chiuso mediante sigillatura.

Per ciascun prelievo di campione viene redatto un verbale di campionamento che riporti almeno:

- natura del materiale oggetto di campionamento;
- estremi del lotto e relative quantità;
- data e luogo del campionamento;
- identificazione del campione e del relativo cartellino;
- estremi del personale che effettua il campionamento;
- estremi del rappresentante aziendale che assiste al campionamento;

- laboratorio incaricato dell'esecuzione delle analisi.

Sul verbale di campionamento possono essere riportate ulteriori informazioni che possano essere utili all'analista.

I campioni di laboratorio sono immessi in contenitori sterili impermeabili all'aria ed all'umidità, tali da proteggerli adeguatamente da qualsiasi fattore di contaminazione e sono avviati al laboratorio entro 60 ore dal prelievo (esclusi i giorni non lavorativi). La conservazione viene effettuata in ambiente fresco ed al riparo dalla luce e da fonti di calore o comunque idoneo al fine di evitare alterazioni al prodotto.

I campioni devono essere prelevati in tre aliquote delle quali, una viene destinata al laboratorio di prova, la seconda viene trattenuta come eventuale scorta fino all'arrivo del rapporto di prova, la terza viene lasciata al concessionario o all'azienda da cui è stato prelevato il campione.

Le analisi sono effettuate, secondo metodologia ufficiale, presso laboratori accreditati ACCREDIA in conformità alla norma ISO 17025, scelti in accordo con il concessionario.

I controlli sui parametri merceologici possono essere effettuati dall'OdC incaricato con strumentazione idonea allo scopo o attraverso l'impiego di laboratorio di analisi accreditati.

8.2.4. Verifiche ispettive supplementari

Qualora, a seguito delle verifiche ispettive e dei controlli analitici, emergano non conformità, potranno essere disposte verifiche ispettive supplementari, a carico del concessionario, finalizzate ad accertare la risoluzione delle non conformità.

9 NON CONFORMITÀ

9.1 Classificazione della non conformità

Le inadempienze ai requisiti valorizzanti previsti dai documenti di riferimento (rif. par 3 e 4), sono classificate come di seguito:

Non conformità essenziale (E): costituiscono le violazioni degli obblighi del regime di qualità regionale "Prodotti di Qualità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013, e sono di due tipi:

- a. infrazioni dei regolamenti, delle procedure attuative o della normativa vigente che intervengono sulla rintracciabilità tanto da renderla non applicata o applicata male e/o che causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta;
- b. situazioni di non conformità ai parametri merceologici e chimico fisici previsti dai disciplinari di riferimento o situazioni di non conformità che influiscono sul prodotto finale tanto da renderlo non conforme ai requisiti previsti dai disciplinari di produzione e/o dalla documentazione di riferimento del RQR e del Marchio "PdQ".

In generale tutte le non conformità classificate come Essenziali comportano il declassamento del prodotto e la sospensione dell'uso del Marchio del soggetto interessato e/o del Concessionario, fino alla risoluzione della non conformità (valutazione della proposta di azione correttiva e verifica della chiusura della non conformità da parte dell'OdC tramite verifica ispettiva supplementare).

Nel dettaglio del piano dei controlli di cui al capitolo 12, la non conformità Essenziale è da ritenersi applicabile in tutti i casi in cui nella colonna "non conformità" sia scritto "assente" o "mancata applicazione" del requisito.

Il concessionario aderente deve inviare la proposta di Azione correttiva e comunicare la causa che ha determinato la non conformità (su format dell'OdC) entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di chiusura della verifica ispettiva. Se le azioni correttive adottate dal concessionario aderente sono



considerate efficaci, la proposta di Azione correttiva viene approvata dall'OdC secondo le proprie procedure interne e l'OdC effettua, di norma, una verifica supplementare per accertare la sussistenza delle condizioni per la risoluzione della non conformità. Nel caso in cui la proposta di azione correttiva non sia ritenuta idonea viene richiesto un adeguamento dell'azione correttiva secondo le procedure interne dell'OdC.

Per la risoluzione delle NC Essenziali è previsto un tempo massimo di 90 giorni al termine dei quali, in assenza di evidenza di risoluzione della non conformità, il certificato di conformità viene revocato dall'OdC. L'OdC comunica la revoca del certificato di conformità sia al concessionario che alla Regione, la quale provvede alla revoca della concessione d'uso del Marchio.

Non conformità importanti (I): costituiscono le violazioni degli obblighi previsti dal Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013 e sono identificati in 3 tipi di irregolarità:

- a. irregolarità che riguardano la rintracciabilità e/o i requisiti definiti dai disciplinari di riferimento e dalla documentazione di riferimento; irregolarità che, pur determinando una non corrispondenza parziale a quanto definito nei disciplinari di riferimento,
- b. irregolarità che, pur determinando una non corrispondenza a quanto definito nei disciplinari di produzione, non pregiudicano immediatamente la conformità del prodotto ma potrebbero nel tempo comprometterla determinando non conformità essenziali;
- c. errori formali che non causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta.

Il concessionario aderente deve inviare la proposta di Azione correttiva e comunicare la causa che ha determinato la non conformità (su format dell'OdC) entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di chiusura della verifica ispettiva. La proposta di Azione correttiva viene approvata dall'OdC secondo le proprie procedure interne e, nel caso non sia ritenuta idonea, viene richiesto un adeguamento della Azione correttiva secondo le procedure interne dell'OdC.

La risoluzione delle NC viene accertata dall'OdC in occasione della verifica di sorveglianza successiva.

Non conformità marginali (M): costituiscono non conformità Marginali irregolarità che, pur causando carenze relative ad un requisito previsto, dal Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013:

- a. non causano effetti negativi sul prodotto, pur se nell'area del processo produttivo;
- b. non hanno effetto sulle condizioni che hanno portato alla concessione;
- c. non hanno effetti sulla identificabilità del prodotto interessato dal Marchio collettivo e sul Regime di Qualità Regionale in etichetta.

Il concessionario aderente deve inviare la proposta di Azione correttiva e comunicare la causa che ha determinato la non conformità (su format dell'OdC) entro un tempo massimo di 15 giorni dalla data di chiusura della verifica ispettiva. La proposta di Azione correttiva viene approvata dall'OdC secondo le proprie procedure interne e, nel caso non sia ritenuta idonea, viene richiesto un adeguamento della Azione correttiva secondo le procedure interne dell'OdC.

La risoluzione delle NC viene accertata dall'OdC in occasione della verifica di sorveglianza successiva.

9.2 Gestione delle non conformità

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità rilevate in autocontrollo devono essere conservate e rese accessibili ai controlli dell'OdC. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal DP approvato dalla Regione Puglia e dalle ST approvate dalla Regione Puglia nel caso dei Prodotti Tradizionali Regionali, i soggetti coinvolti nella filiera devono fornire sufficiente evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non sia stato immesso

nel circuito del prodotto a Marchio o non sia stato commercializzato con la denominazione "PdQ" o che, se immesso in commercio, sia stato ritirato immediatamente.

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dei controlli effettuati dall'OdC sono notificate ai soggetti interessati ai quali si richiede l'identificazione delle modalità di risoluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi, secondo le modalità previste dal Piano dei controlli.

Tutte le non conformità essenziali sono notificate dall'OdC anche alla Regione.

Tutte le non conformità riscontrate vengono trasmesse anche alla Regione entro il 28 febbraio di ogni anno.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli effettuati dall'OdC si rimanda ai contenuti specifici del par. 12 "Dettaglio Piano dei Controlli" nelle colonne relative al Trattamento delle non conformità ed alle Azioni Correttive.

Qualora il trattamento della non conformità implichi il declassamento del prodotto e la conseguente esclusione del prodotto dall'utilizzo del Marchio, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva aggiuntiva rispetto a quanto previsto dal piano dei controlli.

Le situazioni di non conformità che comportano la sospensione di un soggetto dal sistema di controllo implicano anche l'esclusione del relativo prodotto dall'uso del Marchio "Prodotti di Qualità".

La cessazione degli effetti del provvedimento di sospensione avviene a seguito della verifica supplementare con conseguente accertamento della risoluzione della non conformità essenziale.

Tutti i provvedimenti di non conformità essenziale, di declassamento del prodotto, di sospensione e/o di revoca del certificato di conformità saranno comunicati dall'OdC al concessionario aderente e contestualmente alla Regione, così come i provvedimenti di chiusura delle non conformità essenziali e di conseguente riammissione all'uso del Marchio.

Tutti i provvedimenti di esclusione dal RQR, di sospensione e di revoca dal sistema di controllo e certificazione saranno comunicati dalla Regione ai soggetti interessati.

10 RELAZIONE ANNUALE A CURA DI ODC

Il richiedente l'adesione al RQR e la concessione d'uso del Marchio "Prodotti di Qualità" è obbligato ad adottare il sistema di rintracciabilità per garantire la tracciabilità delle informazioni relative alle produzioni e per assicurare una maggiore trasparenza lungo tutta la filiera del prodotto.

Il sistema di rintracciabilità adottato deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

- imprese apistiche conferenti;
- capacità produttiva;
- quantitativi di prodotto conferiti e/o confezionati;
- quantitativi di prodotto finito conforme al RQR.

La procedura di rintracciabilità di filiera deve essere inviata all'OdC prescelto prima dell'avvio delle attività di verifica ispettiva. Eventuali revisioni/modifiche di tale procedura devono essere sistematicamente trasmesse all'OdC.

11 - RELAZIONE ANNUALE DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO


Annualmente, entro il 30 marzo di ogni anno, l'OdC trasmette alla Regione Puglia una relazione di sintesi sui controlli effettuati per ogni concessionario/aderente evidenziando:

- n. concessionari e composizione delle eventuali filiere;
- n. verifiche ispettive effettuate per ogni concessionario;
- n. controlli analitici effettuati;
- non conformità e relativa classificazione;



- tipologia e quantità di prodotto a Marchio "PdQ" immessa in commercio da ogni concessionario.



	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

11 - DETTAGLIO PIANO DEI CONTROLLI

Tabella A: Controlli dell'OdC presso azienda apistica

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'OdC		Gestione delle NON conformità				
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Azienda apistica	Adesione al progetto	Accordo di filiera con il concessionario (nota 1)	Esistenza accordo sottoscritto	Al momento dell'ingresso nella filiera prodotti di Qualità e al momento dell'invio dei soggetti di filiera alla Regione e a OdC	Documentale	Radice quadrata aziende/anno	Accordo sottoscritto	Accordo NON sottoscritto	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Ubicazione	Azienda apistica, produzione del miele, attività di bottinamento nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia e la regione)	Ubicazione dell'azienda apistica, produzione del miele, attività di bottinamento nella stessa area NUTS 2	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Ubicazione di azienda apistica, struttura di trasformazione, bottinamento	Azienda apistica, di produzione e di bottinatura ubicate in aree NUTS – 2 differenti	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Razza	Ecolipo della razza "Apis mellifera	Conformità ai DP e alle ST di riferimento	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Razza ed ecolipo previsti dal disciplinare di riferimento	Razza ed ecolipo non conformi	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza		Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Tipologia di alveari	Alveari "stanziali" o "nomadi"	100% degli allevamenti / anno		Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Tipologia di alveari utilizzati Elenco alveari: numero, tipo, ubicazione Comunicazione all'organismo di controllo nel caso di alveari nomadi	Tipologia di alveari non previste Mancata comunicazione all'Organismo di controllo degli appostamenti	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Ubicazione degli alveari	Ubicazione degli alveari in zone idonee	Alveari posizionati a non meno di 3 Km da: fonti d'inquinamento; aree fortemente antropizzate; insediamenti industriali; grosse arterie stradali; colture intensive che utilizzano pesticidi;	100% degli allevamenti / anno		Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Conformità ai DP e alle ST di riferimento	Mancato rispetto dei requisiti indicati nel DP di riferimento e dalle ST	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
			Ubicazione in zone esterne dai centri abitati	100% degli allevamenti / anno		Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Conformità ai DP di riferimento, alle ST e alla documentazione applicabile	Ubicazione degli alveari nei centri abitati	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	--	---

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'OdC		Gestione delle NON conformità				
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipologia di controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Tipologia arnie	Arnie razionali (a fuso mobile) a sviluppo verticale	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Tipologia di arnie Numero e tipologia di arnie	Utilizzo di arnie non conformi	E	Declassamento del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Posizionamento delle arnie	Arnie: poste a una distanza minima di 30 cm. dal suolo; ben arrieggiate; costruite esclusivamente con materiale naturale; verniciate solo all'esterno con vernice ad acqua atossica; dotate di fondo ispezionabile.	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Conformità al DP di riferimento, alle ST e alla documentazione applicabile	Arnie non conformi rispetto alle specifiche definite	E	Declassamento del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Caratteristiche dei telaini	Telaini in legno e i fogli cerei in pura cera d'api;	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Conformità dei telaini alle specifiche definite dal disciplinare di riferimento	Telaini e fogli cerei non conformi	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.




	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------


Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario	Controllo da parte dell'Odc	Non conformità	Gravità E / I / m	Gestione delle NON conformità
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Elemento controllato	Trattamento N.C.
		Gestione dei favi	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Buone pratiche di azienda apistica Registro sostituzione favi (favo, data inizio, data sostituzione)	Buone pratiche non applicate / applicate in modo parziale o carente Sostituzione dei favi effettuata con tempistiche superiori ai tre anni
		Sostituzione dei favi del nido al minimo ogni tre anni	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Buone pratiche di azienda apistica Registro sostituzione favi (favo, data inizio, data sostituzione)	NC-E: Verifica ispettiva convenzionale del prodotto supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della azione NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della azione non conformità.
		Posa dei favi dei melari vuoti, puliti, e non occupati da covata.	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Buone pratiche di azienda apistica Registro sostituzione favi (favo, data inizio, data sostituzione)	NC-E: Verifica ispettiva convenzionale del prodotto supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della azione NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della azione non conformità.

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p> <p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	--

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario	Controllo da parte dell'Odc	Gestione delle NON conformità	
Soggetto	Fase	Frequenza	Tipo controllo	Elemento controllato	Non conformità
		100% degli allevamenti / anno	Frequenza controllo	Buone pratiche di azienda apistica	Trattamento N.C.
	Rinnovo dei favi da melario ogni due anni.	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Buone pratiche di azienda apistica Registro sostituzione favi (favo, data inizio, data sostituzione)	Nessuno poiché è una raccomandazione
	Alimentazione	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Tipologia di flora nettartiera a disposizione delle api Ubicazione alveare	E
	Flora nettartiera presente nella stessa area NUTS – 2 in cui avvengono le operazioni di produzione e bottinamento	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Flora nettartiera non ricompresa nella area NUTS – 2 della produzione e bottinamento	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità.
	Nutrizione	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Buone pratiche di azienda apistica Registro di produzione (data inizio alimentazione artificiale, prodotto usato, data fine alimentazione artificiale, data di raccolta)	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità.
	Nutrizione artificiale effettuata solo in periodi di carenza alimentare o di condizioni atmosferiche che non consentono alle api di bottinare, intervenendo con il miele e non con zuccheri diversi e comunque fino a 10 giorni prima della raccolta.	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Nutrizione artificiale in periodi non necessari con prodotti diversi dal miele Mancata sospensione della nutrizione artificiale a max. 10 giorni dalla raccolta	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Piano dei Controlli per Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc		Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità E / I / m	Trattamento N.C.	Azione correttiva
							Buone pratiche di azienda apistica Registro di lavorazione	Buone pratiche non applicate / applicate in modo parziale o carente Registrazioni assenti / parziali / carenti		NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità.
		Ispezione alveare	Ispezione degli alveari utilizzando fumo prodotto con materiali vegetali di natura cellulosica che non devono trasferire al miele odori estranei o residui di combustione.	100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	Buone pratiche di azienda apistica Registro di produzione (data ispezione, tipologia di fumo utilizzato) Procedura per la scelta delle tipologie di fumo atte a rispettare i requisiti definiti dal disciplinare di riferimento	Buone pratiche non applicate / applicate in modo parziale o carente Registrazioni assenti / parziali / carenti	E / I / m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità.


	Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE	Marchio "Prodotti di Qualità"
---	---	-------------------------------

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità E / I / m	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Identificazione degli animali	100% degli allevamenti in / anno	Identificazione degli animali in conformità alle norme di legge applicabili	Radice quadrata aziende/anno	Elenco arnie e relativa ubicazione Tipologia di arnie	Mancata / carente identificazione delle arnie e della relativa ubicazione		NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; NC-I: sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità.
	Raccolta melari	Raccolta del miele secondo procedure definite dal disciplinare di riferimento	100% degli allevamenti in / anno		Radice quadrata aziende/anno	Buone pratiche di azienda apistica e relative registrazioni	Mancato o parziale utilizzo dell'esclusi prima della fioritura Raccolta avviata solo dopo opercolatura Allontanamento delle api con metodi che alterano la qualità del prodotto (api - scampo, soffiatore elettrico, spazzola etc.) Utilizzo di affumicatori o sostanze repellenti Condizioni di trasporto non adeguate	E / I / m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; NC-I: sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità.

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base		Punti critici		Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'Odc		Gestione delle NON conformità				
Soggetto	Fase			Obgetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
								Registro di raccolta melari (data, quantità, ubicazione)	Mancata registrazione delle operazioni di raccolta	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Conferimento melari al centro di smielatura		Identificazione e rintracciabilità	e 100% degli allevamenti / anno	Ispettivo	Radice quadrata aziende/anno	DDT, documenti di consegna, data di raccolta, lotto e quantità dei melari in fase di conferimento	Documentazione assente / carente, incompleta	E / I / m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità. Concessionario fino a risoluzione della NC NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità.

⁴ L'assenza della data di raccolta è da intendersi come NC essenziale


	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE; MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'Odc		Gestione delle NON conformità				
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
	Vendita prodotto PdQ	Coerenza quantitativi	Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in ingresso e quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in uscita	Annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" conferito dagli allevamenti e quantità di prodotto confezionato e venduto a marchio 2 bilanci di massa per 2 lotti controllati	Materia prima in ingresso inferiore alla quantità di prodotto confezionato	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Comunicazione dati	Invio dati nei tempi previsti	Comunicazione dati relativi alla quantità di materia prima "Prodotti di Qualità" e quantità di Prodotto finito confezionato a marchio entro il 28 febbraio di ogni anno a Odc concessionario	Annuale e/o ogni volta che ci siano modifiche sostanziali nella struttura organizzativa	Ispettivo	100% aziende/anno	Comunicazioni inviate Rispetto tempi di invio dei dati. Comunicazioni inviate entro il 28/02 successivo all'anno solare di riferimento	Mancata comunicazione. Mensile dei quantitativi di MP in ingresso e di PF confezionati come "Prodotti di Qualità". Errori nella comunicazione	E/I/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e della conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della azione correttiva e della chiusura della azione correttiva e della chiusura della non conformità


	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Tabella B: Controlli dell'OdC presso laboratorio di smielatura

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OdC			Gestione delle NON conformità		
		Oggetto del controllo	Frequenza		Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
Soggetto Laboratorio di smielatura	Autorizzazioni di legge	Autorizzazione del laboratorio di smielatura	del 100 % dei laboratori di smielatura		Documentale	100% aziende/anno	Struttura autorizzata ai sensi delle norme di legge	Mancata autorizzazione	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.
	Accordo di filiera con i conferenti	Esistenza accordo sottoscritto con tutti i conferenti comunicati alla regione Puglia e a OdC	Al momento di adesione al regime di qualità regionale e successivamente ad ogni conferimento		Ispettivo	100% aziende/anno	Accordo sottoscritto	Accordo non sottoscritto	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.
	Provenienza da aziende apistiche aderenti a PdQ	Provenienza da melari da aziende apistiche inserite nell'elenco inviato a OdC e Regione in fase di domanda di adesione	Ad ogni conferimento e con verifica ispettiva interna almeno annuale		Ispettivo	100% aziende/anno	Documenti di trasporto Documenti di accettazione merce	Azienda apistica non aderente al PdQP	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.
										Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.


	Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE	Marchio "Prodotti di Qualità"
---	--	-------------------------------

Attività di base	Punti critici	Autocollaboro da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Indicazione della data di raccolta dei melari	Ad ogni conferimento e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Documenti di trasporto Documenti di accettazione merce Data di raccolta dei melari in fase di accettazione	Mancata identificazione della data di raccolta melari.	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
Estrazione del miele	Tecniche per la centrifuga dei melari	Centrifugazione dei melari entro 5 giorni dalla data di raccolta	Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Registro di lavorazione: lotto, quantità, data di raccolta, data di lavorazione	Esecuzione della centrifugazione oltre 5 giorni dalla raccolta dei melari	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
	Tecniche di estrazione e lavorazione	Utilizzo di tecniche di estrazione miele diverse dalla centrifugazione	Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Buone pratiche di lavorazione, attrezzature disponibili	Utilizzo di sistemi di estrazione diversi dalla centrifugazione	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------


Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
Loggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Filtrazione a freddo	Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Buone pratiche di lavorazione, attrezzature disponibili	Filtrazione non a freddo	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Impiego esclusivo di maturatori inox	Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Buone pratiche di lavorazione, attrezzature disponibili	Utilizzo di maturatori non in inox	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Durata della maturazione	Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Buone pratiche di lavorazione, registrazione tempi di maturazione (per ogni maturatore)	Tempi di maturazione inferiori a 15 giorni	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica Ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario	Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità		
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità E/I/m	Trattamento N.C.
		Applicazione di un piano di autocontrollo atto ad assicurare igiene e sicurezza	Frequenza Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispezione Ispezione	Buone pratiche di lavorazione e relative registrazioni Rapporti di analisi	Assenza del manuale di autocontrollo igienico sanitario, mancata / carente applicazione delle procedure definite. Mancata o carente disponibilità delle registrazioni. Rapporti di analisi (chimico – fisica – microbiologica) non disponibili	E/I/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità Concessionario NC-m: Richiesta di azione correttiva.
					Umidità relativa dei locali inferiore al 55 %	Umidità relativa non registrata o superiore al 55 %	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.



	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Piano dei Controlli per Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--


Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario	Controllo da parte dell'Odc	Non conformità	Gravità E//m	Gestione delle NON conformità
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Trattamento N.C.
		<p>Ad ogni lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale</p> <p>Applicazione di un piano di autocontrollo in grado di assicurare il rispetto dei requisiti chimico fisici e definiti dai disciplinari di riferimento</p>	<p>100% aziende/anno</p>	<p>Piano dei controlli Rapporti di analisi</p>	<p>Mancata /carente definizione / applicazione del piano dei controlli</p> <p>Analisi effettuate in ambito non accreditato</p> <p>Rapporti di analisi non disponibili</p> <p>Mancata gestione degli esiti non conformi</p>	<p>NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità.</p> <p>NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità</p> <p>NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità</p> <p>NC-l: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario.</p> <p>NC-m: Richiesta di azione correttiva.</p>
Confezionamento	Confezionamento	<p>ad ogni confezionamento marchiatura / etichettatura</p> <p>Temperatura dei locali</p>	<p>100% aziende/anno</p>	<p>Temperatura di 30 - 35 °C</p>	<p>Temperatura non conforme</p>	<p>Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità.</p> <p>Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.</p> <p>Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.</p>



	Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE		Marchio "Prodotti di Qualità"
---	---	--	--------------------------------------


Attività di base Soggetto	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'OdC		Non conformità	Gravità	Gestione delle NON conformità	
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato		Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Materiali di confezionamento conformi	ad ogni confezionamento / marchiatura / etichettatura	Ispettivo	100% aziende/anno	Vasetti di vetro trasparenti, chiusura realizzata con capsule metalliche ad avvitamento, sterili e di primo utilizzo (non riciclati), accompagnati da dichiarazione di conformità materiali a contatto con gli alimenti	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Dimensioni dei recipienti	ad ogni confezionamento / marchiatura / etichettatura	Ispettivo	100% aziende/anno	Dimensione delle confezioni (250 g, 500 g, 1000 g)	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Divieto di utilizzo di additivi / conservanti / flavours	ad ogni confezionamento / marchiatura / etichettatura	Ispettivo	100% aziende/anno	Manuale HACCP ⁵ Documenti di acquisto Registro di lavorazione	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.

⁵ Nel caso in cui l'apicoltore effettui anche la smielatura in locali di sua proprietà l'intera produzione è da considerarsi produzione primaria; in tale casistica non è obbligatorio il Manuale HACCP ma è sufficiente il Manuale di Corretta Prassi.

	Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE Marchio "Prodotti di Qualità"	
---	---	--


Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OdC			Gestione della NON conformità		
		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
Soggetto Fase		Divieto di trattamenti che possono modificare la struttura fisica naturale del miele	ad ogni confezionamento / marchiatura / etichettatura	Ispettivo	100% aziende/anno	Manuale HACCP ⁶ Documenti di acquisto Registro di lavorazione	Esecuzione di trattamenti non permessi	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del marchio. Sospensione dell'azienda. Sospensione del concessionario	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
		Conformità parametri chimico – fisici definiti al cap. cap. 2.1 del disciplinare	ad ogni confezionamento / marchiatura / etichettatura	Ispettivo	100% aziende/anno	Piano dei controlli analitici Rapporti di analisi	Piano dei controlli non definito, non applicato, applicato in modo parziale. Analisi effettuate in ambito non accreditato Mancata gestione delle non conformità e identificazione di prodotto che non rispetta i parametri definiti con il marchio PdQP	E/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
	Identificazione	Prodotto finito identificato PdQ.	ad ogni confezionamento / marchiatura / etichettatura	Ispettivo	100% aziende/anno	Prodotto finito identificato PdQP	Prodotto finito non conforme ai disciplinari di riferimento	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.

⁶ Nel caso in cui l'apicoltore effettui anche la smielatura in locali di sua proprietà l'intera produzione è da considerarsi produzione primaria: in tale casistica non è obbligatorio il Manuale HACCP ma è sufficiente il Manuale di Corretta Prassi


	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
		Identificazione e rintracciabilità	Assenza di promiscuità con prodotto convenzionale	Ad ogni conferimento e lavorazione e con verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Stoccaggio / lavorazione / confezionamento in condizioni tali da evitare promiscuità con animali convenzionali	Promiscuità con prodotto convenzionale	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
								Mancata identificazione del prodotto in fase di Stoccaggio / lavorazione / confezionamento	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.
								Errori nell'identificazione del prodotto	I/m	NC I: Richiesta di azione correttiva immediata al concessionario. NC M: Richiesta di azione correttiva.	NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva (non della chiusura della non conformità)




	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario	Controllo da parte dell'OdC	Gestione delle NON conformità	
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Tipo controllo	Frequenza controllo
		Registrazioni delle operazioni effettuate	Frequenza Ad ogni conferimento e lavorazione con verifica ispettiva interna almeno annuale	Elemento controllato Presenza di aggiornamento di un registro di lavorazione per i prodotti "Prodotti di Qualità"	Non conformità Assenza e/o presenza di errori del prodotto "Prodotti di Qualità"
			100% aziende/anno	Gravità E/I/m	Trattamento N.C. NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità; NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
					Azione correttiva NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità; NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità; NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
				Mancata evidenza o presenza di errori nelle registrazioni del prodotto declassato	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità; NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità; NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
				Registrazione quantitativi di prodotto declassato convenzionale	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità; NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
					Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.
					Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base		Punti critici		Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'Odc		Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
							Sistema di rintracciabilità in grado di risalire a denominazione azienda apistica conferente, quantità di miele conferito, quantità di miele confezionato ogni anno, quantità di miele prodotto e identificato PdQP	Sistema di rintracciabilità che non permette di identificare le informazioni minime previste Sistema di rintracciabilità non definito, non applicato	E/I/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
Vendita prodotto PdQ		Coerenza quantitativi	Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in ingresso e quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" in uscita	Annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Coerenza fra quantità di prodotto "Prodotti di Qualità" conferito dagli allevamenti e quantità di prodotto confezionato e venduto a marchio 2 bilanci di massa per 2 lotti controllati	Materia prima in ingresso inferiore alla quantità di prodotto confezionato	E	Declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; esclusione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC.	Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità.



Piano dei Controlli per

FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE:

MIELE


Marchio "Prodotti di Qualità"

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'OdC		Gestione delle NON conformità				
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
			Comunicazione dati relativi alla quantità di materia prima "Prodotti di Qualità" e quantità di prodotto finito confezionato a marchio entro il 28 febbraio di ogni anno a OdC concessionario	Annuale e/o ogni volta che ci siano modifiche sostanziali nella struttura organizzativa	Ispettivo	100% aziende/anno	Comunicazioni inviate Rispetto tempi di invio dei dati. Comunicazioni inviate entro il 28/02 successivo all'anno solare di riferimento	Mancata comunicazione. Mensile dei quantitativi di MP in ingresso e di PF confezionati come "Prodotti di Qualità". Errori nella comunicazione	E/I/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.	NC E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità

Tabella C: Controlli dell'OdC presso Concessionario


Attività di base		Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario		Controllo da parte dell'OdC		Gestione delle NON conformità				
Soggetto	Fase		Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza	Elemento	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
						controllo	controllato				




	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Piano dei Controlli per Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario	Controllo da parte dell'Odc	Non conformità	Gravità E/I/m	Gestione delle NON conformità
Soggetto e/ concessionario	Fase Qualifica operatori	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Trattamento N.C.
Identificazione e notifica degli operatori di filiera comprese attività in outsourcing	Sottoscrizione dell'accordo di filiera con tutti gli operatori	In fase di adesione al Regime di Qualità regionale e ad ogni variazione dell'elenco operatori	Ispettivo e documentale	100% aziende/anno o	Elenco operatori di filiera Accordi di filiera sottoscritti	Azione correttiva NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
Comunicazione dei dati comunicati in fase di richiesta di adesione al Regime di qualità e concessione del marchio	Comunicazione eventuali variazioni entro le tempistiche definite dal piano dei controlli	Ad ogni variazione e attraverso verifica ispettiva interna almeno annuale	Ispettivo	100% aziende/anno o	Elenco operatori di filiera	Azione correttiva NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità



	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base		Autocontrollo da parte del concessionario			Controllo da parte dell'Odc			Gestione delle NON conformità			
Soggetto	Fase	Punti critici	Oggetto del controllo	Frequenza	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità E / I / m	Trattamento N.C.	Azione correttiva
	Autocontrollo	Definizione e applicazione del piano dei controlli sugli operatori aderenti al Regime di qualità	Piano di autocontrollo formalizzato e applicato compresi verifiche ispettive e controlli analitici su latte crudo e prodotto finito	In continuo	Ispettivo	100% aziende/ann o	Piano di autocontrollo, esito verifiche ispettive, rapporti di analisi, gestione delle non conformità	Piano di autocontrollo assente o carente Mancata o carente applicazione del piano di autocontrollo Mancata o carente gestione delle non conformità Controlli analitici carenti o parziali		NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità. NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità
	Gestione delle informazioni relative all'origine ed ai flussi di prodotto "Prodotti di Qualità"	Disponibilità dei dati	Disponibilità dei dati relativi a: operatori di filiera, capacità produttiva, quantità di materie prime conferite, lavorate, prodotto finito ottenuto in conformità al disciplinare di riferimento, quantità di prodotto marchiato, quantità di prodotto declassato	In continuo	Ispettivo	100% aziende/ann o	Disponibilità dei dati	Dati non disponibili, parzialmente disponibili, errati, carenti	E/I/m	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità	NC-E: Verifica ispettiva supplementare finalizzata ad accertare la chiusura della NC e il ripristino delle condizioni di conformità. NC-I: Valutazione documentale della azione correttiva e della chiusura della non conformità NC-m: valutazione della azione correttiva e della chiusura della non conformità

	<p>Piano dei Controlli per FILIERA DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE: MIELE</p>	<p>Marchio "Prodotti di Qualità"</p>
---	---	--------------------------------------

Attività di base	Punti critici	Autocontrollo da parte del concessionario	Controllo da parte dell'Odc	Non conformità	Gravità E/I/m	Gestione delle NON conformità	Azioni correttive
Soggetto	Fase	Oggetto del controllo	Frequenza controllo	Tipo controllo	Elemento controllato		
					Sistema di rintracciabilità in grado di risalire a: denominazione aziende apistiche, capacità produttiva, quantità di miele prodotto e confezionato, quantità di miele prodotto e confezionato PdQP, numero di alveari per ogni azienda	Sistema di rintracciabilità che non permette di identificare le informazioni minime previste Sistema di rintracciabilità non definito, non applicato	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.
Utilizzo marchio "Prodotti di Qualità"	Utilizzo del marchio in conformità al regolamento e procedura Uso marchio e procedura utilizzo logo prodotti di Qualità	Utilizzo del marchio	Annuale	Ispettivo	100% aziende/anno	Marchio utilizzato su prodotti non approvati. Marchio utilizzato in modo non conforme rispetto al regolamento. Procedura. Utilizzo marchio e Regolamento di attuazione. Procedura. Utilizzo Logo	NC-E: declassamento a convenzionale del prodotto e conseguente divieto di utilizzo del Marchio; sospensione dell'Azienda dal circuito fino al ripristino delle condizioni di conformità. Sospensione del Concessionario fino a risoluzione della NC. NC-I: Richiesta di azione correttiva immediata al Concessionario. NC-m: Richiesta di azione correttiva.