

| | | | |
|-----------------------|-----|--|----------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed. 00 Rev. 01 |
|-----------------------|-----|--|----------------|

CAMERA DI COMMERCIO DI GENOVA

PIANO DI CONTROLLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE

(Registrata con Regolamento CE n. 776/2008 del 4 agosto 2008)

| ED | REV | MOTIVAZIONI | PREDISPOSTO | VERIFICATO | APPROVATO |
|----|-----|--|--------------------------------|-------------------------------------|--|
| 00 | 00 | Prima emissione | Responsabile Ufficio Controlli | Responsabile Ufficio Certificazione | Giunta camerale 22/03/2021 Mipaaf 1/12/2021 |
| 00 | 01 | Uniformata terminologia "modelli similari" | Responsabile Ufficio Controlli | Responsabile Ufficio Certificazione | Mipaaf nota n. 229620 del 20/05/2022 |

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

PIANO DI CONTROLLO ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP

INDICE

1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- 1.1 Scopo
- 1.2 Campo di applicazione
- 1.3 Normativa di riferimento

2. TERMINI E DEFINIZIONI

3. SEDE E ORGANIZZAZIONE

- 3.1 Sede
- 3.2 Organizzazione
 - 3.2.1 Presidente
 - 3.2.2 Giunta Camerale
 - 3.2.3 Segretario Generale
 - 3.2.4 Rappresentante della direzione
 - 3.2.5 Responsabile Ufficio Certificazione
 - 3.2.6 Responsabile Ufficio Controlli
 - 3.2.7 Segreteria tecnica
 - 3.2.8 Comitato di Certificazione
 - 3.2.9 Azienda Speciale WTC - World Trade Center Genoa della Camera di Commercio di Genova
 - 3.2.10 Comitato Ricorsi
 - 3.2.11 Comitato di Salvaguardia dell'imparzialità

4. REQUISITI DI CONFORMITÀ

Tabella 1

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

- 5.1 Soggetti
- 5.2 Procedura di riconoscimento
- 5.3 Variazioni
- 5.4 Durata iscrizione
- 5.5 Recesso o cessazione

6. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI

- 6.1 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni
- 6.2 Pescatore – Adempimenti e autocontrollo
- 6.3 Commerciante all'ingrosso – Adempimenti e autocontrollo
- 6.4 Trasformatore – Adempimenti e autocontrollo
- 6.5 Confezionatore – Adempimenti e autocontrollo

7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA

- 7.1 Controlli documentali presso la CCIAA-ODC

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

- 7.2 Controllo ispettivo in fase di avvio
 - 7.2.1 Pescatore - Controllo ispettivo in fase di avvio
 - 7.2.2 Commerciante all'ingrosso - Controllo ispettivo in fase di avvio
 - 7.2.3 Trasformatore - Controllo ispettivo in fase di avvio
 - 7.2.4 Confezionatore - Controllo ispettivo in fase di avvio
- 7.3 Controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso
 - 7.3.1 Pescatore – Controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso
 - 7.3.2 Commerciante all'ingrosso – Controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso
 - 7.3.3 Trasformatore – Controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso
 - 7.3.4 Confezionatore - Controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso
- 7.4 Verifiche ispettive supplementari

8. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO

- 8.1 Verifica del lotto di confezionamento ed esame organolettico
- 8.2 Rilascio autorizzazione al confezionamento

9. ETICHETTATURA

- 9.1 Etichettatura e commercializzazione

10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

- 10.1 Non conformità
- 10.2 Gravità delle non conformità
- 10.3 Gestione delle non conformità
 - 10.3.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera
 - 10.3.2 Gestione delle non conformità da parte dell'OdC
- 10.4 Trattamento non conformità
- 10.5 Azione correttiva

11. RICORSI

12. ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO **Tabella 2**

ABBREVIAZIONI

| | |
|--------|--|
| CCIAA | - Camera di Commercio di Genova |
| C | - Conformità |
| MIPAAF | - Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali |
| NC | - Non conformità |
| ODC | - Organismo di controllo |
| PC | - Punto di conformità della Tabella 1 |
| PDC | - Piano dei controlli |
| TC | - Tecnico Controllore delle CCIAA-ODC che effettua i controlli di conformità |
| CSI | - Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità. |

MODULISTICA ALLEGATA

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

1.1 Scopo

Lo scopo del presente Piano di Controllo è quello di illustrare le modalità procedurali e gestionali adottate dalla Camera di Commercio di Genova, quale Autorità di Controllo (di seguito denominata CCIAA-ODC), per svolgere l'attività di verifica di conformità e certificazione della Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli svolti dalla CCIAA-ODC, al fine di accertare la conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dalla CCIAA-ODC.

1.2 Campo di applicazione

Il presente Piano di Controllo si applica a tutti i soggetti che intendono far parte della filiera produttiva della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità effettuati dalla CCIAA-ODC, previsti dal presente Piano di Controllo.

1.3 Normativa di riferimento

- **Disciplinare di Produzione** della Indicazione Geografica Protetta per le "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", approvato in sede europea con registrazione della stessa IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" con Regolamento (CE) n. 776/2008 della Commissione del 4 agosto 2008 recante iscrizione di alcune denominazioni nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette tra cui le "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" (IGP).
- **Provvedimento del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali del 5 settembre 2008** - Iscrizione della denominazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 18 settembre 2008, n. 219.
- **Direttiva (CEE) n. 396/1989 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'articolo 14.
- **Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Decreto del Ministero Politiche Agricole 27 marzo 2002** relativo all'etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo.
- **Reg. (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004**, del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari, pubblicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139. Entrato in vigore il 20 maggio 2004 e rettificata pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.
- **Regolamento (CE) n. 853/2004 del 29 aprile 2004**, del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Pubblicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139. Entrato in vigore il 20 maggio 2004. Il testo del regolamento è stato sostituito in base alla rettificata pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.
- **Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) n. 2081/1992, relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005**, della Commissione recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004. Pubblicato nella G.U.U.E. 22 dicembre 2005, n. L 338. Entrato in vigore l'11 gennaio 2006.

- **Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1139 del 3 luglio 2019**, della Commissione che modifica il regolamento (CE) n. 2074/2005 per quanto riguarda i controlli ufficiali sugli alimenti di origine animale relativamente ai requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare e i prodotti della pesca e al riferimento ai metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine etc.
- **Provvedimento 16 novembre 2006, n. 2674**, Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della L. 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria. (Repertorio atti n. 2674). Pubblicato nella Gazz. Uff. 22 marzo 2007, n. 68, S.O. (**Linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria**).
- **Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21 dicembre 2006**, del Consiglio relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel mar Mediterraneo e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94. Pubblicato nella G.U.U.E. 30 dicembre 2006, n. L 409 (**tecnica di pesca della lampara**) e successive modifiche.
- **Rettifica del Regolamento (CE) n. 1967/2006 del Consiglio, del 21 dicembre 2006**, relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94. Pubblicato sulla G.U.U.E 8 febbraio 2007, n. L 36.
- **Nota del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 25 luglio 2006 (prot. n. 65652)**, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'articolo 10 del Regolamento (CE) 510/2006 su prodotti destinati all'esportazione".
- **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)**. Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari.
- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 29 novembre 2007 (prot. n. 22897)**, avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori.
- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 30 novembre 2007 (prot. n. 22966)**, avente per oggetto: separazioni delle produzioni agroalimentari a Denominazione Protette da quelle generiche.
- **Regolamento (CE) n. 776/2008 del 4 agosto 2008** recante iscrizione di alcune denominazioni nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Acciughe sotto sale del Mar Ligure (IGP)]
- **Provvedimento 5 settembre 2008** - Iscrizione della denominazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" nel registro delle Denominazioni di Origine Protette e delle Indicazioni Geografiche Protette.
- **Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011** – relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **Nota MIPAAF N°25742 del 05/10/2012** concernente l'utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF".
- **Regolamento (UE) 2017/625** del parlamento europeo e del consiglio del 15 marzo 2017.
- **Regolamento (UE) n. 577/2017** della Commissione del 5 settembre 2017, modifica disciplinare di produzione della IGP Acciughe sotto sale del Mar Ligure.
- **D.M. 271 del 12/03/2015** Istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza.
- **Provvedimento 22 settembre 2017** (GU n. 236 del 9 ottobre 2017) – Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 776 del 4 agosto 2008.
- **Nota Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo del 3 agosto 2018 (prot. n. 11924)** - Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

- **Nota Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo del 4 settembre 2018 (prot. n. 12812)** - Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica.
- **Nota Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo del 11 settembre 2018 (prot. n. 13289)** - Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica.
- **Nota MIPAAF n° 14769 del 17 ottobre 2019**. DL 21 settembre 2019, n.104 “Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica”.
- **Nota MIPAAF n° 38970 del 27 gennaio 2021** “Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo”.
- **Nota MIPAAF N° 0105162 del 4 marzo 2021** “Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo”.

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Autocontrollo

Verifica dei requisiti di conformità della IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza

Per Autorità di vigilanza si intendono il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispettorato per il Controllo Qualità Repressione Frodi (ICQRF), la Regione Liguria.

Autorizzazione al confezionamento

Atto mediante il quale la CCIAA-ODC autorizza a confezionare un quantitativo di acciughe salate ritenuto conforme alle prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione e nel presente Piano di controllo, approvato dalle Autorità competenti.

Azione effettuata dalla CCIAA-ODC

Insieme delle azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore

Azione correttiva

Insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Certificato di riconoscimento

Documento emesso dalla CCIAA – ODC nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure”.

Commerciante all'ingrosso

Soggetto che acquisisce le partite di acciughe atte alla IGP presso i propri impianti situati nella zona di produzione, conformemente al presente Piano di controllo, e svolge attività d'intermediazione.

Confezionamento

Il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.

Confezionatore

Responsabile dello stabilimento che confeziona acciughe sotto sale conformemente al presente Piano di controllo. Qualora presso il confezionatore siano svolte attività di trasformazione lo stesso operatore assume gli obblighi previsti per il trasformatore.

Conservabilità

Corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti dalla normativa nazionale e comunitaria.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

Consorzio di tutela

Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14

Controllo di conformità

Atto mediante il quale la CCIAA-ODC verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" specificati nel disciplinare di produzione e nel presente Piano di controllo ai fini del rilascio dell'autorizzazione al confezionamento.

Controllo supplementare

Controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli

Disciplinare

Documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" e del procedimento necessario alla sua produzione;

Elenco Commercianti all'ingrosso

Elenco istituito e gestito presso la CCIAA-ODC sulla base della documentazione fornita dai Commercianti all'ingrosso. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Commerciante all'ingrosso e concessione di posteggio presso mercati all'ingrosso dei prodotti ittici.

Elenco Confezionatori

Elenco istituito e gestito presso la CCIAA-ODC sulla base della documentazione fornita dai Confezionatori. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

Elenco Pescatori

Elenco istituito e gestito presso la CCIAA-ODC sulla base della documentazione fornita dai Pescatori. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Pescatore e delle imbarcazioni destinate alla pesca delle acciughe atte all'IGP.

Elenco Trasformatori

Elenco istituito e gestito presso la CCIAA-ODC sulla base della documentazione fornita dai Trasformatori. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Trasformatore e quelli relativi all'ubicazione dei suoi stabilimenti.

Esclusione prodotto

Atto mediante il quale la CCIAA-ODC esclude un lotto di prodotto dalla IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

Imballaggio

Il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto contenitore.

Lotto

Il quantitativo di prodotto ottenuto in circostanze praticamente identiche.

Modello simile o modello conforme

Registrazione aziendale che contiene i requisiti minimi richiesti dal presente Piano di controllo (Tabella 2).

Non conformità gravi

Irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.

Non conformità lievi

Irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

Partita

Un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito.

Pescatore

Titolare dell'imbarcazione (armatore) destinata alla pesca delle acciughe IGP.

Prodotti della pesca trasformati

I prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione dei prodotti della pesca o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati (pesce affumicato, pesce marinato, pesce essiccato, pesce salato, ecc.). I prodotti trasformati includono anche la combinazione di prodotti trasformati.

Reti a circuizione

Reti che catturano i pesci circondandoli lateralmente e dal basso. Possono essere o meno dotate di cavo di chiusura.

Rintracciabilità

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Soggetti

Pescatori, Commercianti all'ingrosso, Trasformatori, Confezionatori che presentano alla CCIAA-ODC la richiesta di adesione al sistema dei controlli.

Stabilimento

Ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

Trasformatore

Responsabile dello stabilimento di trasformazione che provvede alla trasformazione delle acciughe atte all'IGP, conformemente al presente Piano di controllo. Qualora presso il trasformatore siano svolte attività di confezionamento lo stesso operatore assume gli obblighi previsti per il confezionatore.

Trattamento

Qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

Zona di produzione

Zona delimitata per la produzione della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" così come descritto ai PC 2, PC 7, PC 10, PC15 della Tabella 1.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

3. SEDE E ORGANIZZAZIONE

3.1 Sede

La sede operativa dell'attività di controllo è la Camera di Commercio di Genova - Via Garibaldi 4 16124 Genova - (CCIAA-ODC), Autorità di controllo, organizzata come specificato al punto 3.2.

La Camera di Commercio di Genova detiene gli elenchi dei Soggetti che hanno presentato richiesta di inserimento nel sistema di certificazione e controllo dell'IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

3.2 Organizzazione

3.2.1 Presidente

Ha la firma e la rappresentanza legale dell'Ente.

3.2.2 Giunta Camerale

Approva la procedura di controllo e certificazione.

Prende in esame il parere espresso dal Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità ed il Rapporto per il riesame della direzione, individuando e valutando eventuali azioni di miglioramento del sistema.

Approva il budget gestionale e il tariffario dei controlli.

3.2.3 Segretario Generale

Gestisce il budget gestionale.

3.2.4 Rappresentante della direzione

Il Rappresentante della direzione è il Responsabile Ufficio Certificazione.

Le principali attività svolte dal Rappresentante della direzione sono di seguito riportate:

- assicura che sia istituito, applicato e mantenuto un sistema di gestione per la qualità conforme ai requisiti previsti dalla norma UNI CEI EN ISO 17065:2012 ai punti 5.1., 6.1, 7.4, 7.6, 7.7, 7.8, 7.12 e 7.13;
- presenta al Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità e alla Giunta camerale un rapporto sull'andamento del sistema di gestione per la qualità, per il riesame dello stesso e come base per il miglioramento del sistema (Rapporto per il riesame della direzione).

3.2.5 Responsabile Ufficio Certificazione

Il Responsabile Ufficio Certificazione assicura che la CCIAA-ODC operi in conformità alla normativa di riferimento. Le principali attività svolte dal Responsabile Ufficio Certificazione sono di seguito riportate:

- definisce l'assetto organizzativo della Struttura;
- verifica i Piani di controllo ed i relativi tariffari;
- verifica la "Procedura di controllo e certificazione" da sottoporre all'approvazione della Giunta camerale;
- verifica, in alternativa al Responsabile Ufficio Controlli, le istruzioni operative da sottoporre all'approvazione del Comitato di Certificazione;
- approva i documenti da presentare al MIPAAF;
- approva le comunicazioni inerenti all'attività di controllo indirizzate sia alle aziende sia agli enti previsti nel piano di controllo;
- controlla la gestione degli elenchi degli operatori;
- approva la proposta di risoluzione ai reclami formulata dalla Segreteria tecnica.

3.2.6 Responsabile Ufficio Controlli

Il Responsabile Ufficio Controlli assicura che la CCIAA-ODC operi in conformità alla normativa di riferimento. Le principali attività svolte dal Responsabile Ufficio Controlli sono di seguito riportate:

- predisporre i Piani di controllo ed i relativi tariffari;
- verifica la "Procedura di controllo e certificazione" da sottoporre all'approvazione della Giunta camerale;
- verifica le istruzioni operative da sottoporre all'approvazione del Comitato di Certificazione;
- verifica i documenti da presentare al MIPAAF;
- coordina gli ispettori;
- effettua il monitoraggio degli ispettori;
- verifica le comunicazioni inerenti l'attività di controllo indirizzate sia alle aziende sia agli enti preposti previsti nel piano di controllo;

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

- controlla il caricamento dei dati sulla Banca dati Vigilanza;
- approva la pianificazione dell'attività ispettiva;
- verifica la proposta di risoluzione ai reclami formulata dalla Segreteria tecnica.

3.2.7 Segreteria tecnica

Le principali attività svolte dalla Segreteria tecnica sono di seguito riportate:

- predispone la "Procedura di controllo e certificazione" ed i documenti da presentare al MIPAAF;
- predispone i regolamenti e le istruzioni operative;
- gestisce i rapporti con gli ispettori e pianifica l'attività ispettiva;
- gestisce la documentazione relativa all'attività ispettiva;
- predispone la pratica istruttoria per la valutazione delle risultanze da sottoporre al Comitato di Certificazione;
- predispone le comunicazioni inerenti all'attività di controllo indirizzate sia alle aziende sia agli enti preposti previsti nel piano di controllo;
- carica i dati relativi ai controlli effettuati ed alle non conformità emesse sulla Banca dati Vigilanza;
- gestisce gli elenchi degli operatori assoggettati;
- mantiene aggiornato l'organigramma con i nomi delle persone nelle diverse posizioni della CCIAA-ODC e l'elenco degli ispettori;
- predispone e mantiene aggiornate le schede per ogni componente della CCIAA-ODC;
- aggiorna l'elenco dei prodotti certificati per ciascun operatore;
- predispone e mantiene aggiornato l'elenco dei documenti utilizzati dalla CCIAA-ODC;
- valuta la fondatezza dei reclami formulando una proposta di risoluzione.

3.2.8 Comitato di Certificazione

Il Comitato di Certificazione è composto da 3 membri titolari, tra cui il Responsabile Ufficio Certificazione ed il Responsabile Ufficio Controlli e un ulteriore membro effettivo scelto tra il personale camerale, e 2 membri supplenti, scelti tra il personale camerale, da convocare in caso di assenza per impossibilità o incompatibilità di un membro effettivo, e nominati dalla Camera di Commercio.

Non potranno far parte del Comitato di Certificazione coloro che, a qualsiasi titolo, siano coinvolti nelle attività di valutazione e controllo o che potrebbero incorrere nel conflitto di interessi con le richieste di certificazione.

In particolare: il soggetto della CCIAA-ODC che redige il verbale ispettivo deve essere diverso da colui che predisporrà l'istruttoria per la valutazione delle risultanze, che a sua volta non potrà esprimere un giudizio in qualità di membro del Comitato di Certificazione.

Al Comitato di Certificazione spetta di "prendere la decisione relativa alla certificazione sulla base di tutte le informazioni relative alla valutazione, al suo riesame ed a qualsiasi altra informazione pertinente".

In particolare il Comitato di Certificazione:

- a) approva le istruzioni operative;
- b) valuta le istruttorie predisposte dalla Segreteria tecnica;
- c) delibera l'autorizzazione al confezionamento;
- d) accerta le non conformità in relazione a quanto definito dal Piano di controllo;
- e) definisce la gravità delle non conformità rilevate;
- f) richiede la risoluzione delle non conformità in base a quanto previsto nello Schema dei controlli e valuta l'adeguatezza delle azioni correttive che l'operatore pone in essere, al fine di risolvere le cause della non conformità;
- g) giustifica e documenta opportunamente ogni modifica "riduttiva" da grave a lieve delle non conformità accertate;
- h) per quanto riguarda situazioni non contemplate dal Piano dei controlli prevede l'attuazione del relativo trattamento, misure correttive comprese, e segnala la circostanza all'Autorità nazionale di controllo per consentire la successiva modifica e approvazione del Piano dei controlli

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

3.2.9 Azienda Speciale WTC - World Trade Center Genoa della Camera di Commercio di Genova

L'Azienda Speciale WTC - World Trade Center Genoa della Camera di Commercio di Genova svolge la funzione amministrativa contabile.

La CCIAA-ODC, tramite WTC - World Trade Center Genoa, assicura la tenuta di una contabilità separata per l'attività di controllo, al fine di garantire trasparenza sull'impiego delle risorse. Per la gestione della contabilità è utilizzato un software che permette di ripartire i costi ed i proventi per centri di costo e singole attività.

3.2.10 Comitato Ricorsi

Il Comitato Ricorsi è costituito da 3 membri titolari e 2 membri supplenti, da convocare in caso di assenza per impossibilità o incompatibilità di un membro effettivo, e nominati dalla Camera di Commercio.

Non potranno far parte del Comitato Ricorsi coloro che, a qualsiasi titolo, siano coinvolti nelle precedenti attività di valutazione e controllo o che potrebbero incorrere in conflitto di interessi.

Il Comitato Ricorsi svolge la funzione di organo di riesame avverso le decisioni assunte dalla CCIAA-ODC nei confronti degli operatori della filiera. In particolare, assume decisioni inerenti le modalità di svolgimento delle attività della CCIAA-ODC, gli esiti dei controlli documentali e delle verifiche ispettive condotte presso le aziende.

3.2.11 Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità

Il Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità (di seguito CSI) è composto da una rappresentanza equilibrata delle parti significativamente interessate, tale che nessun singolo interesse prevalga.

In particolare il CSI è composto da 3 membri titolari e 3 membri supplenti, da convocare in caso di assenza per impossibilità o incompatibilità di un membro effettivo, in rappresentanza della CCIAA-ODC, della Produzione e dei Consumatori, e nominati dalla Giunta camerale.

Il rappresentante della CCIAA-ODC nel CSI non dovrà essere un soggetto che, a qualsiasi titolo, sia coinvolto nelle precedenti attività di valutazione e controllo.

I rappresentanti effettivi della produzione e dei consumatori sono scelti tra i componenti della Giunta o del Consiglio camerale. Nel caso in cui un membro del CSI non faccia più parte della Giunta o del Consiglio camerale, questo dovrà essere sostituito.

I rappresentanti supplenti della produzione e dei consumatori sono designati dalle stesse Associazioni dei produttori e dei consumatori presenti all'interno della Giunta o del Consiglio camerale.

Il CSI esamina il Riesame della direzione e fornisce un parere in merito a quanto segue:

- a) le politiche e i principi relativi all'imparzialità delle attività di certificazione;
- b) qualsiasi tendenza da parte della CCIAA-ODC a permettere che considerazioni commerciali o di altro tipo impediscano la fornitura coerente ed imparziale dell'attività di certificazione;
- c) aspetti che influenzano l'imparzialità e la fiducia nella certificazione, compresa la trasparenza.

I pareri del CSI dovranno essere sottoposti all'attenzione della Giunta camerale.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

4. REQUISITI DI CONFORMITÀ

In Tabella 1 viene riportato l'elenco dei requisiti di conformità individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva dell'IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" sulla base del disciplinare e della necessità di garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono obbligatori.

Il Disciplinare di produzione della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n236 del 9 ottobre 2017, è consultabile nel sito ufficiale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

Punti di conformità (PC) - Tabella 1

| PC | FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA | SOGGETTO | REQUISITI DI CONFORMITA' |
|----|--|------------------------------|--|
| 1. | PESCA Descrizione del prodotto (art. 2, del Disciplinare) | Pescatore | Le acciughe, riferite esclusivamente ad individui della specie <i>Engraulis encrasicolus</i> L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa ligure e in inverno si stanziano tra i 100 e 150 metri di profondità. La taglia massima è di 20 centimetri di lunghezza. |
| 2. | PESCA Zona di pesca delle acciughe (art. 3, del Disciplinare) | Pescatore | La zona di pesca della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" interessa le acque prospicienti la costa ligure. In particolare l'area di pesca indicata ricade nella zona antistante la costa ligure, ad una distanza dalla costa in funzione della profondità di pesca (batimetria da 50 a 300 m) con una distanza massima dalla costa di 20 km e della tecnica di pesca tradizionalmente utilizzata che è quella della lampara con reti a circuizione. |
| 3. | PESCA Limiti temporali per l'avvio della lavorazione (art. 3 del Disciplinare) | Pescatore | Le Acciughe sotto sale del Mar Ligure devono essere avviate alla lavorazione entro le 12 ore dalla cattura . |
| 4. | PESCA Origine del prodotto (art. 4, del Disciplinare) | Pescatore | I Pescatori devono essere iscritti in un apposito Elenco, gestito dall'Organismo di Controllo e devono garantire la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto attraverso una dichiarazione tempestiva delle quantità di acciughe pescate destinate all'IGP pescate. |
| 5. | PESCA Metodo di ottenimento del prodotto <i>Metodi di cattura</i> (art. 5 lettera a), del Disciplinare) | Pescatore | Le acciughe destinate alla IGP devono essere pescate con il metodo tradizionale "della lampara", sulla base di quanto stabilito dalla normativa nazionale e comunitaria vigente. Il periodo di pesca è compreso fra il 1 aprile ed il 15 ottobre , quando l'acciuga ha raggiunto la maturità sessuale e dimensioni corporee fra un minimo di 12 ed un massimo di 20 centimetri. Ad ogni chilogrammo di prodotto deve corrispondere un numero di acciughe compreso fra 35 e 50 individui. |
| 6. | INTERMEDIAZIONE Zona di ubicazione (art. 3, del Disciplinare) | Commerciante all'ingrosso | Lo stabilimento di stoccaggio del Commerciante all'ingrosso deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo |

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

| | | | |
|-----|---|---------------------------|---|
| | | | dei comuni della Regione Liguria, che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque. |
| 7. | INTERMEDIAZIONE Limiti temporali per l'avvio della produzione (art. 5, lettera b.1), del Disciplinare) | Commerciante all'ingrosso | Le Acciughe sotto sale del Mar Ligure devono essere avviate alla lavorazione entro le 12 ore dalla cattura . |
| 8. | INTERMEDIAZIONE Origine del prodotto Identificazione e tracciabilità (art. 4, del Disciplinare) | Commerciante all'ingrosso | I Commercianti all'ingrosso devono essere iscritti in un apposito Elenco, gestito dall'Organismo di Controllo e devono garantire la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto attraverso una dichiarazione tempestiva delle quantità di acciughe destinate all'IGP commercializzate. |
| 9. | TRASFORMAZIONE Zona di trasformazione (art. 3, del Disciplinare) | Trasformatore | Lo stabilimento di trasformazione deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo dei comuni della Regione Liguria, che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque. |
| 10. | TRASFORMAZIONE Limiti temporali per l'avvio della produzione (art. 5, lettera b.1), del Disciplinare) | Trasformatore | Le Acciughe sotto sale del Mar Ligure devono essere avviate alla lavorazione entro le 12 ore dalla cattura . |
| 11. | TRASFORMAZIONE Origine del prodotto, Identificazione, separazione e tracciabilità (art. 4, del Disciplinare) | Trasformatore | I Trasformatori devono essere iscritti in un apposito Elenco, gestito dall'Organismo di Controllo e devono garantire la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto attraverso una dichiarazione tempestiva delle quantità di acciughe trasformate destinate all'IGP. |
| 12. | TRASFORMAZIONE Metodo di ottenimento del prodotto <i>Metodi di lavorazione</i> <i>Conferimento e presalagione</i> (art. 5, lettera b.1) del Disciplinare) | Trasformatore | È consentita una fase di presalagione , per un periodo non superiore alle 24 ore , al fine di consentire un ottimale spurgo del sangue presente in eccesso, nelle carni. |
| 13. | TRASFORMAZIONE Metodo di ottenimento del prodotto <i>Metodi di lavorazione</i> <i>Pulizia</i> (art. 5, lettera b.2) del Disciplinare) | Trasformatore | La pulizia delle acciughe deve essere effettuata a mano, asportando la testa e le viscere. |
| 14. | TRASFORMAZIONE Metodo di ottenimento del prodotto <i>Metodi di lavorazione</i> <i>Salagione</i> (art. 5, lettera b.3) del Disciplinare) | Trasformatore | Le acciughe pulite devono quindi passare alla salagione ed essere collocate a raggiera in contenitori idonei al contatto con alimenti, in strati sovrapposti. E' ammesso l'uso di contenitori in legno di castagno, terracotta, in plastica o in acciaio idonei al contatto con alimenti. Ogni strato di acciughe va coperto con sale alimentare marino comune di media grammatura; sull'ultimo strato va collocato un apposito disco in materiale ad uso alimentare di adeguato spessore e sopra di esso deve essere esercitata una pressione di circa 0,04 kg/cm ² ; che corrisponde a titolo di esempio, per contenitori del diametro di 35 cm, ad un peso di circa 40 chilogrammi; la pressione deve rimanere costante per tutto il periodo della maturazione. Non sono consentiti pesi metallici. |
| 15. | TRASFORMAZIONE Metodo di ottenimento del prodotto | Trasformatore | La stagionatura deve essere effettuata in locali in cui sia possibile tenere costante la |

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

| | | | |
|-----|---|----------------|---|
| | <p><i>Metodi di lavorazione</i> <i>Metodi di stagionatura</i> (art. 5, lettera b.4) del Disciplinare)</p> | | <p>temperatura per tutto il periodo della durata di 40/60 giorni. Il sale deve consentire una lenta maturazione delle carni e il controllo delle fermentazioni.</p> <p>La pressione esercitata sulle acciughe dai pesi posti sopra i contenitori deve permettere la formazione del liquido di estrazione.</p> <p>Dopo i primi 4/5 giorni di maturazione il liquido ottenuto deve essere sostituito con una salamoia.</p> <p>La salamoia deve essere controllata ed integrata per tutto il periodo della maturazione delle acciughe in modo da mantenere costante sia il livello sia la concentrazione della soluzione.</p> <p>Per la maturazione del prodotto è ammesso l'utilizzo di salamoie di media (18-25%) o forte (25-33%) concentrazione.</p> <p>La temperatura del locale di stagionatura può variare dal tipo di salamoia utilizzata che è compresa tra 20° C e 28°C nel caso si utilizzino salamoie forti, mentre è compresa tra 16° C e 20°C qualora si utilizzino salamoie medie.</p> |
| 16. | <p>CONFEZIONAMENTO Zona di ubicazione dei locali di confezionamento (art. 3, del Disciplinare)</p> | Confezionatore | <p>Il locale di confezionamento deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo dei comuni della Regione Liguria, che si affacciano sul versante tirrenico delimitato dalla linea dello spartiacque.</p> |
| 17. | <p>CONFEZIONAMENTO Origine del prodotto, Identificazione, separazione e tracciabilità (art. 4, del Disciplinare)</p> | Confezionatore | <p>I Confezionatori devono essere iscritti in un apposito Elenco, gestito dall'Organismo di Controllo e devono garantire la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto attraverso una dichiarazione tempestiva delle quantità di acciughe confezionate destinate all'IGP.</p> |
| 18. | <p>CONFEZIONAMENTO Descrizione del prodotto (art. 2, del Disciplinare)</p> | Confezionatore | <p>Il prodotto definito maturo, cioè pronto per essere commercializzato dovrà presentare le seguenti caratteristiche:</p> <p>Aspetto esterno: le acciughe devono risultare intere; la pelle, molto fine, deve risultare in parte ancora visibile.</p> <p>Consistenza: i filetti devono risultare morbidi e compatti ed aderenti alla lisca.</p> <p>Colore: differente a seconda della porzione del corpo varia dal rosa al bruno intenso.</p> <p>Sapore: asciutto, vivacemente sapido. Le carni risultano magre, poco untuose al palato.</p> |
| 19. | <p>CONFEZIONAMENTO <i>Metodi di lavorazione</i> <i>Affinatura e confezionamento</i> (art. 5, lettera b.4 e 5) del Disciplinare)</p> | Confezionatore | <p>A maturazione avvenuta le acciughe salate devono essere trasferite dai barili in appositi contenitori cilindrici in vetro denominati "<i>arbanelle</i>".</p> <p>I contenitori devono essere di dimensioni sufficienti a consentire un adeguato confezionamento senza danneggiare il prodotto.</p> <p>Sono possibili confezioni di dimensioni diverse ma le arbanelle cilindriche in vetro trasparente devono contenere acciughe salate con un peso netto complessivo tra 200 e 3000 g.</p> <p>Le acciughe devono essere disposte in strati successivi interponendo un lieve strato di sale marino comune, di media grammatura. Al fine</p> |

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

| | | | | | | | | | | | | | |
|-----|---|----------------|---|---|-----------------|---|------------------|---|--------------------|---|--------------------|---|---------------------|
| | | | <p>di prevenire l'ossidazione del prodotto l'ultimo strato di acciughe, deve essere completamente ricoperto dalla salamoia preparata appositamente per il confezionamento del prodotto le cui caratteristiche corrispondono a quanto indicato all'articolo 5 del disciplinare (PC 15). Nelle arbanelle, sopra l'ultimo strato di acciughe, deve essere posto un dischetto idoneo al contatto con alimenti che ha lo scopo di tenere pressate le acciughe sotto il livello della salamoia. Le acciughe confezionate dovranno avere una lunghezza non inferiore a 10 cm. La confezione deve essere sigillata per evitare versamenti di liquido o contaminazioni esterne e contenere l'evaporazione.</p> | | | | | | | | | | |
| 20. | <p>CONFEZIONAMENTO</p> <p>Etichettatura e commercializzazione (art. 8, del Disciplinare)</p> | Confezionatore | <p>La commercializzazione delle acciughe deve essere effettuata negli appositi contenitori in vetro denominati "arbanelle" con sovrapposta etichetta riportante, con caratteri di stampa doppi rispetto a quelli di altre indicazioni, la dicitura "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" I.G.P. o "Indicazione Geografica Protetta". Nella medesima etichetta deve comparire nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell'eventuale confezionatore del prodotto, nonché il peso netto e sgocciolato del prodotto stesso. La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P.". Devono essere indicati tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure, sale, salamoia (acqua e sale). Deve inoltre essere indicata la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro); tale data non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento. Sulle etichette verrà riportato il logo grafico, di cui all'art. 9 del disciplinare (PC 21).</p> | | | | | | | | | | |
| 21. | <p>CONFEZIONAMENTO</p> <p>Descrizione del logo e visualizzazione grafica (art. 9, del Disciplinare)</p> | Confezionatore | <p>Il logo grafico riporta un disegno di acciughe stilizzate. Le indicazioni colorimetriche fanno riferimento ai colori CMYK e i caratteri True type per PC. La scritta Acciughe in verdana grassetto pt. 61.078. La scritta sottosale del Mar Ligure in verdana grassetto pt. 22,999</p> <div data-bbox="906 1630 1189 2011" style="text-align: center;"> <p>Indicazioni colorimetriche (Riferimento colori CMYK) Versione del 1 giugno 07</p> <table border="1"> <tr><td>■</td><td>C:0 M:0 Y:0 K:0</td></tr> <tr><td>■</td><td>C:40 M:0 Y:0 K:0</td></tr> <tr><td>■</td><td>C:100 M:20 Y:0 K:0</td></tr> <tr><td>■</td><td>C:100 M:60 Y:0 K:0</td></tr> <tr><td>■</td><td>C:100 M:100 Y:0 K:0</td></tr> </table>  <p>Marchio I.G.P. Acciughe sottosale del Mar Ligure bozzetto</p> </div> | ■ | C:0 M:0 Y:0 K:0 | ■ | C:40 M:0 Y:0 K:0 | ■ | C:100 M:20 Y:0 K:0 | ■ | C:100 M:60 Y:0 K:0 | ■ | C:100 M:100 Y:0 K:0 |
| ■ | C:0 M:0 Y:0 K:0 | | | | | | | | | | | | |
| ■ | C:40 M:0 Y:0 K:0 | | | | | | | | | | | | |
| ■ | C:100 M:20 Y:0 K:0 | | | | | | | | | | | | |
| ■ | C:100 M:60 Y:0 K:0 | | | | | | | | | | | | |
| ■ | C:100 M:100 Y:0 K:0 | | | | | | | | | | | | |

| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|--|--|--|--------------|
| 22. | IMMISSIONE AL CONSUMO Indicazioni aggiuntive sulle confezioni ed in etichetta | Confezionatore | <p>Si dovrà riportare obbligatoriamente la seguente dicitura:</p> <p><i>“Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf” oppure “Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali”;</i></p> <p>Inoltre occorre applicare in etichetta il logo comunitario della IGP nella modalità prevista dal Regolamento UE 668/2014</p> | |

5. ACCESSO SL SISTEMA DEI CONTROLLI

5.1 Soggetti

I Soggetti individuati come potenzialmente presenti nella filiera produttiva della IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” sono rappresentati dal Pescatore, Commerciante all’ingrosso, Trasformatore, Confezionatore, come definiti rispettivamente al paragrafo 2.

Tali soggetti devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di IGP;
- rispettare quanto previsto dal presente Piano di controllo;
- rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal disciplinare di produzione;
- conservare tutta la documentazione anche telematicamente per almeno 5 anni e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dall’Organismo di controllo;
- garantire al personale incaricato dal sistema di controllo l’accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale incaricato dal sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all’attività di controllo.

5.2 Procedura di riconoscimento

I Richiedenti che intendono far parte e usufruire della IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” si assoggettano ai controlli di conformità del presente Piano. A tale scopo inviano alla CCIAA - ODC il Mod. B1 “Richiesta di inserimento sistema di controllo” corredato dei necessari allegati, entro il 1° marzo dell’anno a decorrere del quale intendono commercializzare il prodotto.

All’atto della presentazione della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della IGP Acciughe sotto sale del Mar Ligure. Gli operatori s’impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che la CCIAA-ODC intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nel caso in cui un soggetto richiedente la certificazione deleghi un terzo alla consegna della propria domanda di adesione, questi è tenuto a fornire alla CCIAA-ODC la delega dove è riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente la certificazione.

In caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, solo questo potrà essere delegato a presentare alla CCIAA-ODC la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP, con allegato l’elenco dei soggetti rappresentati, i quali dovranno comunque far pervenire alla CCIAA-ODC le proprie personali adesioni al sistema dei controlli attraverso il Consorzio stesso.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

Ricevuta la domanda e i relativi allegati, la CCIAA-ODC verifica l'adeguatezza, la completezza e la conformità della richiesta. Qualora la documentazione inviata risulti incompleta o non adeguata, l'Organismo di controllo invia al richiedente richiesta di integrazione secondo quanto necessario. Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo della CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alla CCIAA - ODC. In caso di valutazione positiva della domanda di inserimento al sistema di controllo, l'Ufficio Controlli dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento, trasmettendo l'intera documentazione al Tecnico Controllore incaricato (TC).

Nel corso della verifica ispettiva iniziale, il Tecnico controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti, compilando l'apposito "Verbale di Visita Ispettiva" (mod. ODC1) che trasmetterà alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli per le valutazioni tecniche di competenza.

La Segreteria tecnica istruisce la pratica di valutazione delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendola alla valutazione del Comitato di Certificazione.

In caso di esito negativo della verifica dei requisiti da parte del Comitato di Certificazione, l'Ufficio Certificazione informa il Richiedente.

Se entro 15 giorni il Richiedente non provvede all'adeguamento, la domanda di ingresso al sistema di controllo della CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alla CCIAA - ODC.

A seguito dell'esito positivo della verifica dei requisiti da parte Comitato di Certificazione, anche a seguito di eventuale documentazione integrativa richiesta, l'Ufficio Certificazione provvede a comunicare all'operatore l'avvenuto inserimento nel sistema di controllo con l'iscrizione nell'apposito Elenco dei soggetti della filiera di produzione della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

L'istruttoria di riconoscimento ha una durata massima di 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta.

5.3 Variazioni

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei controlli che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

Eventuali variazioni rispetto alla domanda di assoggettamento e relativa documentazione allegata devono essere comunicate per iscritto all'Organismo di controllo entro 15 giorni lavorativi dal loro verificarsi (mod. B1).

L'Organismo di controllo svolge le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia ancora i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito elenco dei soggetti della filiera di produzione della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

5.4 Durata iscrizione

L'adesione al sistema dei controlli da parte degli operatori della filiera si rinnova tacitamente di anno in anno.

Qualora il soggetto cancellato intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione dovrà ripresentare la domanda (mod. B1) ed essere sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

5.5 Recesso o cessazione

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 15 giorni dal suo verificarsi utilizzando il mod. B1.

I soggetti possono recedere dal sistema dei controlli in qualsiasi momento, dandone comunicazione all'Organismo di controllo (mod. B1).

L'operatore che ha comunicato la richiesta di recesso è cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti; qualora intendesse partecipare nuovamente alla filiera, dovrà ripresentare la domanda ed essere sottoposto nuovamente all'iter completo di riconoscimento (Par. 5.2)

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

6. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

Ogni soggetto è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli la documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione, dell'osservanza delle disposizioni del Piano di Controlli, nonché della identificazione e della tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

Per le finalità sopra menzionate possono essere utilizzati sia documenti in forma cartacea che equivalenti registrazioni su supporto informatico contenenti i requisiti minimi richiesti dal presente Piano di Controllo.

6.1 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

A garanzia della separazione delle produzioni a indicazione protetta da quelle generiche, dal conferimento fino al confezionamento, le produzioni destinate ad "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" IGP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a prodotto generico.

Per le stesse fasi i trasformatori e confezionatori dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate ad "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" IGP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di lavorazione e confezionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) il produttore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione e confezionamento, gli impianti e i locali dedicati alla denominazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale, sui registri dovranno essere puntualmente annotate, all'inizio di ogni operazione di lavorazione e confezionamento: date (mod. T1 e mod. C2) ed orari (mod. T1 e mod. C2) delle lavorazioni a IGP.

6.2 Pescatore - Adempimenti ed autocontrollo

Il Pescatore inserito nel sistema di controllo della CCIAA - ODC deve:

- pescare le acciughe nella zona di produzione prevista al PC 2 – tabella 1;
- applicare la tecnica della lampara con reti a circuizione;
- rispettare i periodi di pesca previsti tra il 1 aprile al 15 ottobre dell'anno di riferimento (PC 5 – tabella 1);
- rispettare la pezzatura delle acciughe destinate all'IGP, che deve essere pari ad numero compreso fra n. 35 – 50 corrispondente ad un peso di 1 chilogrammo (PC 5 – tabella 1);
- indicare nei documenti commerciali di accompagnamento delle acciughe atte alla IGP la zona di cattura specificando la zona di pesca "Mar Ligure";
- tenere registrazione sul "Registro pesca" (mod. P1), o altro modello similare, dei quantitativi di prodotto atto alla IGP pescato, indicando la data di pesca, la zona di pesca, l'ora di cattura e l'acquirente;
- identificare idoneamente il prodotto destinato alla indicazione geografica protetta "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi;
- trasmettere entro il 30 novembre in via telematica o cartacea alla CCIAA - ODC Ufficio Controlli il "Registro pesca" (mod. P1) relativo al periodo di pesca consentito ai sensi del PC 5 della tabella 1.

6.3 Commerciante all'ingrosso - Adempimenti ed autocontrollo

Il Commerciante all'ingrosso inserito nel sistema di controllo della CCIAA - ODC deve:

- identificare all'ingrosso la partita di prodotto acquistato;
- tenere registrazione sul "Registro acquisti" (mod. B2), o altro modello similare, dei quantitativi di prodotto atto alla IGP acquistato;
- tenere registrazione sul "Registro vendite" (mod. B3), o altro modello similare, dei quantitativi venduti;

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

- indicare nei documenti commerciali di accompagnamento delle acciughe atte alla IGP la zona di cattura specificando la zona di pesca “Mar Ligure”;
- trasmettere per via cartacea o telematica alla CCIAA - ODC Ufficio Controlli copia del “Registro acquisti” (mod. B2) e copia del “Registro vendite” (mod. B3) **entro il 30 novembre** dell’anno di riferimento della produzione.

6.4 Trasformatore - Adempimenti ed autocontrollo

Il Trasformatore inserito nel sistema di controllo della CCIAA - ODC deve:

- identificare all’ingresso la partita acquisita dal singolo Pescatore o Commerciante all’ingrosso inserito nella filiera IGP;
- tenere accurata registrazione sul “Registro acquisti” (mod. B2) o altro modello simile, dei quantitativi di prodotto atto alla IGP acquistato;
- avviare alla lavorazione entro le 12 ore dalla cattura le acciughe atte all’IGP acquisite;
- provvedere alla lavorazione delle acciughe conformemente al disciplinare;
- tenere registrazione sul “Registro trasformazione” (mod. T1), o altri documenti ad esso conformi, che riporta: data ed ora di cattura e di inizio lavorazione, i quantitativi oggetto di trasformazione, i barili impiegati (capacità e n. identificativo);
- identificare i contenitori di stoccaggio delle acciughe trasformate per l’IGP, tenendoli separati dagli altri;
- tenere accurata registrazione sul “Registro vendite” (mod. B3) o altro modello simile, nel caso di cessione di prodotto atto alla IGP a confezionatore terzo;
- trasmettere alla CCIAA - ODC Ufficio Controlli in via telematica o cartacea copia del “Registro trasformazione” (mod. T1) **entro le 24 ore dall’avvio di ogni operazione di trasformazione**;
- identificare idoneamente il prodotto destinato alla indicazione geografica protetta “Acciughe sotto sale del Mar Ligure”, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi.
- trasmettere per via cartacea o telematica alla CCIAA - ODC Ufficio Controlli copia del “Registro acquisti” (mod. B2) e copia del “Registro vendite” (mod. B3) **entro il 30 novembre** dell’anno di riferimento della produzione.

6.5 Confezionatore - Adempimenti ed autocontrollo

Il Confezionatore inserito nel sistema di controllo della CCIAA-ODC deve:

- identificare i contenitori di acciughe IGP atte al confezionamento e tenerli separati da altri non destinati alla IGP;
- tenere accurata registrazione sul “Registro acquisti” (mod. B2) o altro modello simile, nel caso di acquisizione di prodotto atto alla IGP da trasformatore terzo;
- rispettare i periodi di confezionamento;
- identificare il lotto di confezionamento;
- eseguire la “Richiesta autorizzazione al confezionamento” (mod. C1), nel rispetto del limite minimo previsto per la stagionatura delle acciughe pari ad almeno 40 giorni dall’avvio della fase di trasformazione delle acciughe stesse;
- tenere registrazione sul “Registro confezionamento” (mod. C2), o altro modello simile, delle operazioni di confezionamento eseguite;
- trasmettere per via cartacea o telematica alla CCIAA - ODC Ufficio Controlli copia del “Registro acquisti” (mod. B2) **entro il 30 novembre** dell’anno di riferimento della produzione;
- identificare idoneamente il prodotto destinato alla indicazione geografica protetta “Acciughe sotto sale del Mar Ligure”, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi.
- trasmettere per via cartacea o telematica alla CCIAA - ODC entro 7 giorni dal completamento dell’attività di confezionamento ed etichettatura dei quantitativi autorizzati di acciughe salate IGP copia del “Registro di confezionamento” (mod. C2), in cui sono riportati i riferimenti dell’autorizzazione al confezionamento, i quantitativi confezionati certificati e la modalità di confezionamento.

7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA

7.1 Controllo documentale presso la CCIAA-ODC

Il presente Piano di controllo prevede un controllo documentale sul 100% della modulistica trasmessa alla CCIAA-ODC.

In particolare, l’Ufficio Controlli verifica i seguenti documenti:

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

- comunicazioni di “Richiesta inserimento nel sistema di controllo, variazione e recesso” (mod. B1);
- “Registro pesca” (mod. P1) o modello similare trasmesso dai Pescatori;
- “Registro vendite” (mod. B3) o modello similare trasmesso dai Commercianti all’ingrosso e dai Trasformatori;
- “Registro acquisti” (mod. B2) o modello similare trasmesso dai Commercianti all’ingrosso, dai Trasformatori e dai Confezionatori;
- “Richiesta Autorizzazione al confezionamento” (mod. C1);
- “Registro trasformazione” (mod. T1) trasmesso dai Trasformatori;
- “Registro di confezionamento” (mod. C2)
- pagamento delle quote di controllo di pertinenza.

In particolare l’Ufficio Controlli verifica:

- il rispetto dei limiti temporali previsti per la lavorazione ai sensi del PC 4 PC 10 della tabella 1;
- il rispetto delle tempistiche per la comunicazione della documentazione descritta nei paragrafi 6.1, 6.2, 6.3 e 6.4 (Registro pesca, Registro acquisti e Registro vendite entro il 30 novembre dell’anno di riferimento; Registro trasformazione entro le 24 ore dall’avvio di ogni operazione di trasformazione; Registro di confezionamento entro 7 giorni dal completamento dell’attività di confezionamento dei quantitativi autorizzati)

In caso di mancata comunicazione dei dati relativi alle quantità prodotte ed immesse nel circuito tutelato richiesti entro i termini previsti, la CCIAA-ODC esprimerà un parere di non conformità lieve richiedendo l’adeguamento entro 15 giorni lavorativi e, in caso di mancato adeguamento, eseguirà una verifica ispettiva supplementare con oneri a carico dell’azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive e degli eventuali elementi di rispondenza delle produzioni.

Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

7.2 Controllo ispettivo in fase di avvio

Il presente Piano di Controllo prevede un controllo ispettivo pari al 100% sui soggetti che intendono far parte della filiera IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” la cui richiesta (mod. B1) è stata valutata positivamente dalla CCIAA-ODC.

7.2.1 Pescatore - Controllo ispettivo in fase di avvio

In sede di visita ispettiva di ingresso presso il Pescatore, il TC verifica:

- la corrispondenza tra mod. B1 e la realtà aziendale;
- la conformità relativa alla/e imbarcazione/i dichiarata/e;
- l’adeguatezza della/e imbarcazione/i alla metodologia di pesca “della lampara” con reti a circuizione.

7.2.2 Commerciante all’ingrosso - Controllo ispettivo in fase di avvio

In sede di visita ispettiva di ingresso presso il Commerciante all’ingrosso, il TC verifica la corrispondenza tra mod. B1 e la realtà aziendale, nonché l’idoneità dei sistemi predisposti per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

7.2.3 Trasformatore - Controllo ispettivo in fase di avvio

In sede di visita ispettiva di ingresso presso il Trasformatore, il TC verifica:

- la corrispondenza tra mod. B1 e la realtà aziendale;
- l’ubicazione e caratteristiche dei locali di trasformazione;
- l’idoneità dei sistemi predisposti per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

7.2.4 Confezionatore - Controllo ispettivo in fase di avvio

In sede di visita ispettiva di ingresso presso il Confezionatore, il TC verifica:

- la corrispondenza tra mod. B1 e la realtà aziendale;
- la conformità dell’ubicazione dell’impianto di confezionamento (PC 17 - Tabella 1);
- l’idoneità dei sistemi predisposti per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

7.3 Controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso

Il controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso per la verifica del mantenimento dei requisiti è effettuato ogni anno su un campione pari al 35% dei soggetti attivi l'anno precedente, di cui il 2% interessa soggetti già controllati.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, il Tecnico Controllore verifica in azienda la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare la rintracciabilità del prodotto e le quantità totali immesse nella filiera IGP, compilando l'apposito "Verbale di Visita Ispettiva" (mod. ODC1) che trasmetterà alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli per le valutazioni tecniche di competenza.

La Segreteria tecnica istruisce la pratica delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

Il Comitato di Certificazione valuta le risultanze del verbale di visita ispettiva per la gestione delle eventuali non conformità e approva le azioni correttive.

L'Ufficio Certificazione, quindi, comunica al soggetto l'esito del sopralluogo.

7.3.1 Pescatore – Controllo nelle fasi successive all'ingresso

Presso il Pescatore il TC incaricato verifica:

- il periodo e modalità di pesca;
- le registrazioni sul "Registro pesca" (mod. P1), o altro modello simile, dei quantitativi di prodotto atto alla IGP pescato, indicando la data di pesca, la zona di pesca, l'ora di cattura e l'acquirente;
- la tenuta di copia dei documenti commerciali di accompagnamento delle acciughe atte alla IGP.

7.3.2 Commerciante all'ingrosso – Controllo nelle fasi successive all'ingresso

Presso il Commerciante all'ingrosso il TC incaricato verifica:

- la tenuta del "Registro acquisti" (mod. B2) o modello simile;
- la tenuta del "Registro vendite" (mod. B3) o modello simile;
- la tenuta di copia dei documenti commerciali di accompagnamento delle acciughe atte alla IGP.

7.3.3 Trasformatore – Controllo nelle fasi successive all'ingresso

Presso il Trasformatore il TC incaricato verifica:

- le operazioni di trasformazione;
- l'identificazione delle partite in ingresso;
- la tenuta del "Registro acquisti" (mod. B2) o modello simile;
- la tenuta del "Registro vendite" (mod. B3) o modello simile, nel caso di cessione di prodotto atto all'IGP a confezionatore terzo;
- la tenuta di copia dei documenti commerciali di accompagnamento delle acciughe atte alla IGP;
- la tenuta del "Registro trasformazione" (mod. T1) o modello simile;
- l'identificazione e separazione contenitori di acciughe atte alla IGP;
- la separazione durante i processi di lavorazione, temporale o spaziale, del prodotto atto alla IGP da quello generico.

7.3.4 Confezionatore – Controllo nelle fasi successive all'ingresso

Presso il Confezionatore il TC incaricato verifica:

- le operazioni di confezionamento;
- l'identificazione delle partite in ingresso;
- la presenza delle "Autorizzazione al confezionamento" (mod. ODC3);
- la corrispondenza fra quantitativi confezionati ed autorizzati;
- la tenuta del "Registro acquisti" (mod. B2) o modello simile, nel caso di acquisizione di prodotto atto all'IGP da trasformatore terzo;
- la tenuta del "Registro confezionamento" (mod. C2) o modello simile;
- la corretta identificazione e separazione dei contenitori di acciughe IGP;
- la separazione durante i processi di lavorazione, temporale o spaziale, del prodotto IGP da quello generico;

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

- la corretta modalità di confezionamento ed etichettatura ai sensi dei PC 19-22 della tabella 1.

7.4 Verifiche ispettive supplementari

La CCIAA-ODC si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari a carico dell'operatore in caso di:

- indebiti ritardi nella comunicazione dei dati;
- verifica dell'attuazione delle azioni correttive (nel caso in cui non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali);
- accertamento della risoluzione di non conformità non valutabili solo documentalmente;
- accertamento della risoluzione di non conformità non sanate documentalmente.

Il costo di tali verifiche è a carico dell'operatore.

8. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO

Al termine delle operazioni di salagione e maturazione del lotto di confezionamento (periodo almeno pari a 40 giorni) il Confezionatore, che intende utilizzare l'IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure", deve presentare alla CCIAA – ODC la "Richiesta di confezionamento" (mod. C1), definendo il lotto di confezionamento e dichiarando sotto la sua responsabilità l'omogeneità organolettica della partita costituente il lotto, nonché la sua rintracciabilità.

Il confezionatore può procedere al confezionamento solo dopo aver ottenuto l'autorizzazione all'avvio della fase di confezionamento del quantitativo di acciughe salate certificato, in conformità alle modalità previste ai PC 19-22 della tabella 1.

8.1 Verifica del lotto di confezionamento ed esame organolettico

L'Ufficio Controlli, verificata la correttezza della "Richiesta di confezionamento" (mod. C1), in funzione del rilascio dell'Autorizzazione al Confezionamento (mod. ODC3), incarica il Tecnico Controllore (TC) ad effettuare una visita ispettiva sul prodotto, che comprende l'esecuzione dell'esame organolettico.

Nel caso in cui la partita, di cui alla richiesta di confezionamento (mod. C1), sia stoccata in un unico contenitore, il TC, dopo averne verificato la corrispondenza quantitativa e la tracciabilità, effettuerà l'analisi organolettica prelevando n. 2 acciughe salate mature stoccate nell'unico contenitore oggetto di richiesta di confezionamento.

Nel caso in cui il prodotto, di cui alla richiesta di confezionamento (mod. C1), derivante da una unica pescata, sia stoccato in più contenitori, il TC, dopo averne verificato la corrispondenza quantitativa e la tracciabilità, effettuerà l'analisi organolettica se il prodotto è:

- da 1 a 5 contenitori il prelevamento di n. 2 acciughe si fa su un contenitore;
- da n. 6 a n. 12 contenitori, il prelevamento di n. 2 acciughe si fa su n. 2 contenitori;
- da n. 13 contenitori o più, il prelevamento di n. 2 acciughe si fa su n. 3 contenitori.

Il TC redige il "Verbale di verifica ispettiva" allegando la scheda tecnica di valutazione (Mod. ODC2) su cui saranno riportate le caratteristiche organolettiche e lo trasmette all'Ufficio Controlli per le valutazioni di competenza.

8.2 Rilascio Autorizzazione al Confezionamento

La Segreteria tecnica istruisce la pratica delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

Il Comitato di Certificazione valuta le risultanze del verbale di visita ispettiva ai fini del rilascio dell'Autorizzazione al confezionamento.

In caso di esito positivo, la CCIAA – ODC rilascia l'"Autorizzazione al confezionamento" (mod. ODC3). Nel caso in cui il Comitato di Certificazione accerti il mancato rispetto ai requisiti richiesti, la CCIAA – ODC non rilascerà l'Autorizzazione al confezionamento e informerà il confezionatore. Lo stesso dovrà declassare la partita in oggetto, annotando tale operazione nei relativi registri oppure presentare ricorso nei termini previsti.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

9. ETICHETTATURA

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sul prodotto confezionato della denominazione, del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della indicazione geografica, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

La CCIAA-ODC verifica la conformità al disciplinare di produzione delle etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure”, antecedentemente alla sua immissione in commercio, attraverso le verifiche ispettive presso gli operatori.

9.1 Etichettatura e commercializzazione

Il prodotto confezionato “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP da commercializzare, deve essere riconoscibile attraverso un confezionamento ed un’etichettatura conformi alle disposizioni sancite ai PC 19-22 della tabella 1 del presente Piano di controllo, che prevedono:

- utilizzo di appositi contenitori in vetro denominati “arbanelle”, aventi dimensioni sufficienti a consentire un adeguato confezionamento senza danneggiare il prodotto. Sono possibili confezioni di dimensioni diverse, ma le arbanelle cilindriche in vetro trasparente devono contenere acciughe salate con un peso netto complessivo tra 200 e 3000 g;
- le acciughe devono essere disposte in strati successivi interponendo un lieve strato di sale marino comune, di media grammatura. Al fine di prevenire l’ossidazione del prodotto l’ultimo strato di acciughe, deve essere completamente ricoperto dalla salamoia preparata appositamente per il confezionamento del prodotto ai sensi del PC 15 della tabella1;
- nelle arbanelle, sopra l’ultimo strato di acciughe, deve essere posto un dischetto idoneo al contatto con alimenti che ha lo scopo di tenere pressate le acciughe sotto il livello della salamoia;
- le acciughe confezionate dovranno avere una lunghezza non inferiore a 10 cm;
- la confezione deve essere sigillata per evitare versamenti di liquido o contaminazioni esterne e contenere l’evaporazione;
- l’etichetta deve riportare:
 - a) con caratteri di stampa doppi rispetto a quelli di altre indicazioni, la dicitura “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” e l’acronimo I.G.P. o “Indicazione Geografica Protetta”;
 - b) il nome, ragione sociale e indirizzo del produttore e dell’eventuale confezionatore del prodotto;
 - c) il peso netto e sgocciolato del prodotto IGP;
 - d) devono essere indicati tutti gli ingredienti utilizzati cioè: Acciughe del Mar Ligure, sale, salamoia (acqua e sale);
 - e) la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro), quest’ultimo non dovrà superare i 24 mesi dalla data di confezionamento;
 - f) sulle etichette verrà riportato il logo grafico, qui di seguito riprodotto, che rappresenta un disegno di acciughe stilizzate. Le indicazioni colorimetriche fanno riferimento ai colori CMYK e i caratteri True type per PC. La scritta Acciughe in verdana grassetto pt. 61.078, la scritta sottosale del Mar Ligure in verdana grassetto pt. 22,999.
 - g) Sulle confezioni dovrà essere riportata la seguente dicitura “Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf” oppure “Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali”.

10. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

10.1 Non conformità

Per non conformità (NC) s’intende il mancato soddisfacimento di requisiti specificati dalle disposizioni del disciplinare di produzione “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” IGP e dal presente Piano di controllo, riscontrate da parte della CCIAA – ODC nell’ambito dei controlli effettuati, documentali ed ispettivi, che possono riguardare il processo, il sistema di gestione, la documentazione o il prodotto.

10.2 Gravità delle non conformità

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

Le NC vengono distinte a seconda della gravità in due categorie: non conformità gravi e non conformità lievi.

Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nello Schema riepilogativo di controllo allegato.

Non conformità gravi

La Non Conformità grave è una soluzione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che ingenera una irregolarità nella materia prima, nel processo o nel prodotto. Le non conformità si considerano gravi quando le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni di non conformità sono qualificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotto o processi.

Esse sono causa di esclusione del prodotto e dell'impiego in etichetta della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

Il soggetto interessato deve fornire evidenza che il prodotto non è stato immesso nel sistema della IGP. Qualora ciò sia avvenuto del fatto viene informato l'ICQRF.

Non conformità lievi

Per non conformità lievi s'intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto, tali da permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal disciplinare.

Esse non sono causa di esclusione del prodotto dal diritto alla dicitura in etichetta della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure".

Il Soggetto interessato deve provvedere a riportare all'interno dei requisiti di conformità del Piano dei controlli la gestione del processo produttivo.

10.3 Gestione delle non conformità

Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le modalità utilizzate dalla CCIAA - ODC per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare della IGP "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" non siano confezionati e commercializzati con tale Indicazione geografica, ed allo stesso tempo come la CCIAA-ODC provveda alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

10.3.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" IGP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito dell'indicazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" IGP, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

10.3.2 Gestione delle non conformità da parte dell'ODC

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della indicazione "Acciughe sotto sale del Mar Ligure" IGP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito tutelato della denominazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nei paragrafi relativi al "Trattamento della non Conformità" (par. 10.4) ed alle "Azioni Correttive" (par. 10.5) del presente Piano dei Controlli.

Le non conformità sia lievi che gravi saranno inserite nella BDV.

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all’Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.
Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati a MIPAAF (ICQRF) e alla Regione Liguria.

10.4 Trattamento non conformità

Per trattamento della non conformità s’intende l’insieme delle azioni intraprese al fine di “risolvere” la non conformità, tramite un’azione correttiva.

10.5 Azione Correttiva

Per azione correttiva s’intende l’insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti come esplicitato nello Schema di controllo allegato.

Nei casi in cui si adottino misure di esclusione del prodotto dal sistema di certificazione, tali decisioni saranno comunicate al MIPAAF (ICQRF).

11. RICORSI

L’Operatore può proporre ricorso scritto da inviare al Comitato Ricorsi per tramite della CCIAA - ODC contro le decisioni assunte dal Comitato di Certificazione, entro 30 giorni dalla data di notifica del provvedimento, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, pena l’inammissibilità.

Il ricorso può essere consegnato a mano alla CCIAA - ODC, inoltrandolo per PEC o per posta ordinaria tramite raccomandata con avviso di ricevimento.

Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

Il Comitato Ricorsi è tenuto a concludere il procedimento entro il termine massimo di 30 giorni lavorativi dalla presentazione dell’opposizione, rigettandolo od accogliendolo, anche parzialmente.

Le decisioni assunte dal Comitato Ricorsi sono inappellabili e vengono comunicate alla CCIAA-ODC, che provvederà a trasmettere il giudizio all’azienda ricorrente mediante PEC o raccomandata AR.

La CCIAA-ODC non è comunque competente a decidere in merito a provvedimenti sanzionatori emanati dall’Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

12. ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO

I documenti utilizzati nell’ambito del sistema di controllo e riportati in allegato sono descritti nella seguente Tabella 2.

Tabella 2

| MOD | DOCUMENTO | SOGGETTO CHE COMPILA | DESCRIZIONE |
|---------|--|---|--|
| Mod. B1 | Richiesta di inserimento sistema di controllo | Pescatore Commerciante all’ingrosso Trasformatore Confezionatore | Documento con cui il soggetto interessato chiede alla Camera di Commercio (Organismo di Controllo) l’inserimento nel sistema della IGP “Acciughe sotto sale del Mar Ligure” o comunica eventuali variazioni o l’uscita dal sistema di controllo. Per l’iscrizione iniziale al sistema occorre presentare la domanda entro il 1° marzo dell’anno di riferimento della produzione. |
| Mod. B2 | Registro acquisti | Commerciante all’ingrosso Trasformatore Confezionatore | Documento in cui il Commerciante all’ingrosso, il Trasformatore e il Confezionatore registrano gli acquisti effettuati di acciughe atte alla IGP, specificando <u>la data di acquisto, il fornitore, gli estremi dei documenti di trasporto, le quantità di acciughe acquisite, l’ora di cattura (dato di</u> |

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

| | | | |
|---------|--|--|---|
| | | | <u>competenza solo del commerciante o trasformatore).</u> Il modello deve essere trasmesso alla Camera di Commercio di competenza entro il 30 novembre dell'anno di riferimento della produzione. |
| Mod. B3 | Registro vendite | Commerciante all'ingrosso Trasformatore | Documento in cui il Commerciante all'ingrosso e il Trasformatore registrano le vendite effettuate di prodotto atto all'IGP, riportando <u>la data di vendita, l'acquirente, gli estremi dei documenti di trasporto, le quantità di acciughe vendute.</u> Il modello deve essere trasmesso alla Camera di Commercio di competenza entro il 30 novembre dell'anno di riferimento della produzione. |
| Mod. P1 | Registro di pesca | Pescatore | Documento trasmesso entro il 30 novembre dell'anno di riferimento della pesca alla Camera di Commercio di competenza, in cui il Pescatore registra <u>i quantitativi di acciughe pescate nel periodo di pesca consentito (1 aprile – 15 ottobre) destinati alla trasformazione IGP, indicando la data di pesca, la zona di pesca, l'ora di cattura e l'acquirente.</u> |
| Mod. T1 | Registro di trasformazione | Trasformatore | Documento in cui il trasformatore riporta i dati riguardanti la trasformazione delle acciughe specificando <u>i riferimenti della cattura e della fase di avvio della trasformazione, i quantitativi di acciughe atte all'IGP avviate alla trasformazione e la loro modalità di stoccaggio nei barili atti alla maturazione.</u> Deve essere trasmesso entro le 24 ore dall'avvio di ogni operazione di trasformazione alla Camera di Commercio di competenza. |
| Mod. C1 | Richiesta autorizzazione al confezionamento | Confezionatore | Documento con cui il Confezionatore richiede alla Camera di Commercio (Organismo di Controllo) l'autorizzazione al confezionamento delle acciughe IGP salate ritenute mature, nel rispetto del limite minimo previsto per la stagionatura delle acciughe pari ad almeno 40 giorni dall'avvio della fase di trasformazione delle acciughe stesse. |
| Mod. C2 | Registro confezionamento | Confezionatore | Documento in cui il Confezionatore registra le operazioni di confezionamento effettuate sulle acciughe IGP riportando: <u>la data di rilascio dell'Autorizzazione al confezionamento, data di confezionamento, identificativo del lotto di confezionamento, chilogrammi confezionati, capacità confezioni, n. di confezioni realizzate (arbanelle).</u> Il modello deve essere trasmesso alla Camera di Commercio di competenza entro 7 giorni dal completamento dell'attività di confezionamento dei quantitativi autorizzati di |

| | | | |
|-----------------------|-----|--|--------------|
| CCIAA – ODC GENOVA | PDC | ACCIUGHE SOTTO SALE DEL MAR LIGURE IGP PIANO DI CONTROLLO | Ed 00 Rev 01 |
|-----------------------|-----|--|--------------|

| | | | |
|---------------|--|--|---|
| | | | acciuغه salate IGP, come da Autorizzazione al confezionamento rilasciata dalla Camera di Commercio stessa. |
| Mod. ODC 1 | Verbale Verifica Ispettiva | Tecnico Controllore (TC) | Verbale redatto dal TC nel corso della verifica ispettiva, che può essere attuata per l'assoggettamento iniziale al sistema, per eventuali variazioni, per il rilascio dell'autorizzazione al confezionamento, per successivi controlli necessari sul soggetto iscritto alla IGP. |
| Mod. ODC 2 | Scheda tecnica di valutazione | Tecnico Controllore (TC) | Scheda di valutazione delle caratteristiche organolettiche di un campione della partita oggetto di richiesta di confezionamento |
| Mod. ODC3 | Autorizzazione al confezionamento | Camera di Commercio - Organismo di Controllo (CCIAA - ODC) | Autorizzazione rilasciata dalla Camera di Commercio (Ufficio Certificazione) con cui è rilasciata la certificazione in funzione dell'avvio della fase di confezionamento, a seguito della visita ispettiva aziendale da parte del Tecnico Controllore incaricato, su richiesta dello stesso confezionatore al termine della maturazione delle acciuغه, verificata la conformità del quantitativo oggetto della richiesta stessa in termini organolettici ai sensi del disciplinare di produzione e del piano dei controlli. |