

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO	Ed. 03 Rev. 01
---	---	---------------------------

PIANO DI CONTROLLO

FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

ED.	REV.	OGGETTO	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
00	00	Prima emissione	Dott.ssa Antonella Casanova	Dott. Sergio Carozzi	Ministero delle Politiche Agricole DM n. 11656 del 15/06/2015
01	00	Aggiornamento fasce produttive	Dott.ssa Antonella Casanova	Dott. Sergio Carozzi	Ministero delle Politiche Agricole Nota n. 11472 del 13/07/2017
02	00	Rinnovo incarico Triennio 2018-2021	Dott.ssa Antonella Casanova	Dott. Sergio Carozzi	Ministero delle Politiche Agricole Nota n. 3850 del 16/03/2020
02	01	Sostituzione Unioncamere con InHouse nella gestione contabile	Dott.ssa Antonella Casanova	Dott. Sergio Carozzi	
02	02	Fusione per incorporazione semplificata inHouse in WTC Genoa (gestione contabile)	Dott.ssa Antonella Casanova	Dott. Sergio Carozzi	
03	00	Applicazione note ministeriali n. 38970 del 27 gennaio 2021 e n. 105162 del 4 marzo 2021 relative all'autorizzazione delle etichette. Applicazione nota ministeriale n. 663094 del 16 dicembre 2021 relativa ai Controlli analitici sulle produzioni IG	Sig. Massimo Ferrando	Dott. Sergio Carozzi	Ministero delle Politiche Agricole Nota n. 336562 del 29/07/2022
03	01	D.M. del 15 luglio 2024 Modifica del disciplinare di produzione della IGP "Focaccia di Recco col Formaggio"	Sig. Massimo Ferrando	Dott. Sergio Carozzi	Ministero delle Politiche Agricole Nota n. 159298 07/04/2025



Sommario

1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO	3
1.1 SCOPO.....	3
1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE	3
1.3 NORMATIVA DI RIFERIMENTO	3
2. TERMINI E DEFINIZIONI.....	4
3. REQUISITI DI CONFORMITÀ: INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI	6
3.1 REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	6
3.2 PUNTI DI CONFORMITÀ (PC) - TABELLA 1	6
4. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	9
4.1 SOGGETTI	9
4.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO	9
4.3 VARIAZIONI.....	10
4.4 DURATA ISCRIZIONE	10
4.5 RECESSO O CESSAZIONE	10
5. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI.....	10
5.1 PRODUTTORE DI FOCACCIA - ADEMPIMENTI ED AUTOCONTROLLO.....	10
5.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI	11
6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA	11
6.1 VERIFICHE DOCUMENTALI PRESSO LA CCIAA-ODC	11
6.2 CONTROLLO ISPETTIVO IN FASE DI AVVIO.....	12
6.3 VERIFICA DI CONTROLLO NELLE FASI SUCCESSIVE ALL'INGRESSO.....	12
6.4 VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI.....	13
7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO.....	13
7.1 VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DEL LOTTO DI PRODUZIONE	13
7.2 VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DEL FORMAGGIO A PASTA MOLLE	14
8. ETICHETTATURA	16
9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	16
10. RICORSI.....	17
11. ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO	17

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

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) "Focaccia di Recco col formaggio".

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 documento si applica a tutti i Soggetti che intendono far parte della filiera produttiva dell'IGP "Focaccia di Recco col formaggio", conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità effettuati dalla CCIAA-ODC, previsti dal presente Piano di Controllo.

1.3 Normativa di riferimento

- **Regolamento (UE) n. 2015/39 del 13/01/2015** recante l'iscrizione della «Focaccia di Recco col Formaggio» nel registro delle denominazioni d'origine protette come IGP.
- **Provvedimento 19 gennaio 2015 (GU n.26 del 2 febbraio 2015)** recante l'iscrizione della denominazione "Focaccia di Recco col formaggio" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- **Regolamento CEE 853/04** del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- **Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011** – relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- **Regolamento (UE) n. 2024/1143** del 11 aprile 2024 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.
- **Legge n. 526 del 21 dicembre 1999** art.14 relativa ai controlli e vigilanza delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari.
- **D.Lgs 19 novembre 2004 n. 297** disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Legge n. 296 del 27 gennaio 2007** art 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.

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

- **D.M. 271 del 12/03/2015** istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza.
- **D.Lgs 15 dicembre 2017, n. 231** disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 "Legge di delegazione europea 2015".
- **D.M. del 15 luglio 2024** - Modifica del disciplinare di produzione della IGP "Focaccia di Recco col Formaggio" pubblicato sulla G.U. n. 174 del 26 luglio 2024;
- **Modifica del disciplinare di produzione della IGP "Focaccia di Recco col Formaggio"**
- **ISO IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura".
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti".

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Attestazione di conformità

Atto mediante il quale la CCIAA-ODC Ufficio Certificazione dichiara/attesta che il prodotto ed il procedimento utilizzato per la sua produzione sono conformi ai requisiti specificati nel disciplinare della "Focaccia di Recco col formaggio" e rispetta le prescrizioni riportate nel presente Piano di controllo.

Azione effettuata dalla CCIAA-ODC

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

Autocontrollo

Attività di verifica, registrazione, misura svolte dagli operatori della filiera a fronte dei requisiti di conformità.

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.

Azione correttiva

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

Campione di focaccia

Unità di prodotto estratta casualmente da un lotto di lavorazione per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche e organolettiche previste dal disciplinare di produzione.

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 "Focaccia di Recco col formaggio"

Consorzio di Tutela

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

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

Controllo di conformità

Attività mediante la quale la Camera di Commercio accerta il rispetto dei requisiti di conformità di un prodotto agroalimentare specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei controlli, ai fini del rilascio della Attestazione di conformità.

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 "Focaccia di Recco col formaggio" e del procedimento necessario alla sua produzione.

Elenchi

Documenti istituiti ed aggiornati presso la CCIAA - ODC Ufficio Certificazione per ciascun ruolo della filiera IGP "Focaccia di Recco col formaggio", che riportano i dati identificativi dei soggetti iscritti al sistema di controllo e certificazione.

Lotto

Insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità

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.

Operatori della filiera

Persone fisiche o giuridiche, iscritte all'elenco, assoggettati al controllo da parte della CCIAA-ODC secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano di Controllo.

Produttore di "Focaccia di Recco col formaggio" IGP (Produttore di focaccia)

Soggetto identificato con un'unità locale produttiva ubicata nella zona di produzione delimitata che produce secondo il metodo tradizionale la focaccia di Recco col formaggio. Tra i Produttori di focaccia si distinguono i Ristoranti e i Panificatori/Asporti che vendono il prodotto a porzione o a peso.

Trattamento delle non conformità

Per trattamento della non conformità si intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto.

Zona di produzione

Zona delimitata per la produzione dell'IGP "Focaccia di Recco col formaggio" così come descritta al PC 1 della Tabella 1.

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO	Ed. 03 Rev. 01
---	---	---------------------------

3. REQUISITI DI CONFORMITÀ: INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI

3.1 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 "Focaccia di Recco col formaggio" 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 "Focaccia di Recco col formaggio", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 174 del 26 luglio 2024, è consultabile nel sito ufficiale del MASAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

3.2 Punti di conformità (PC) - Tabella 1

PC	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	Zona di produzione (art. 3 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	La zona di produzione della "Focaccia di Recco col formaggio" è rappresentata dall'intero territorio del comune di Recco e dei comuni confinanti di Avegno, Sori e Camogli.
2	Assoggettamento (art. 4 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	Tutti gli operatori della filiera, persone fisiche o giuridiche, devono iscriversi nei relativi elenchi.
3	Tracciabilità e rintracciabilità (art. 4 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	Garantire la tracciabilità e la rintracciabilità attraverso apposita documentazione
4	Ingredienti (art. 5 comma 1 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	<p>Il metodo di produzione della "Focaccia di Recco col formaggio" prevede l'utilizzo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Farina di grano tenero, con le seguenti caratteristiche: W:>300; P/L: non inferiore a 0,50 o in alternativa farina Manitoba. •Acqua naturale •Olio extravergine di oliva •Sale fino •Formaggio fresco a pasta molle
5	Caratteristiche del formaggio (art. 5 comma 1 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	<p>Il formaggio utilizzato per la preparazione della "Focaccia di Recco col formaggio" è ottenuto dalla lavorazione di latte vaccino fresco pastorizzato. Non vi sono limitazioni geografiche relative al luogo di trasformazione del latte. Deve essere di consistenza cremosa, senza l'aggiunta di panna e adatto a sostenere uno stress termico legato alle condizioni di cottura, senza filare, creare bolle o rilasciare siero. Deve presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche della pasta: morbida, delicatamente compatta, lattosa di struttura omogenea, priva di occhiature. - Colore: bianco, con sfumature tendenti al lucido. - Umidità: 57-60% - Proteine:13-15% - Grasso:21-24% - Grasso su s.s.: 48-60%.



6	Metodo di lavorazione (art. 5 comma 2.1 del Disciplinare) <i>Preparazione dell'impasto</i>	Produttore di Focaccia	Si lavorano assieme, meccanicamente o manualmente, farina di grano tenero (o farina tipo "Manitoba"), acqua, olio extravergine di oliva e sale sino ad ottenere un impasto morbido e liscio. Terminata l'operazione, si lascia riposare l'impasto per almeno 30 minuti a temperatura ambiente, coperto da un telo di tessuto naturale oppure in appositi contenitori alimentari a norma di legge. Si suddivide poi l'impasto in porzioni corrispondenti alle esigenze di impiego mantenendolo in condizioni igieniche ottimali.
7	Metodo di lavorazione (art. 5 comma 2.2 del Disciplinare) <i>(Preparazione del primo strato di impasto)</i>	Produttore di Focaccia	Si preleva una porzione di impasto e la si tira. Quindi si procede manualmente allargando la pasta con un movimento rotatorio, posizionando le mani sotto alla sfoglia, fino a renderne lo spessore inferiore al millimetro, e avendo cura di non provocare perforazioni della superficie. Si adagia la sfoglia ottenuta nella teglia di cottura, precedentemente unta con olio extravergine di oliva.
8	Metodo di lavorazione (art. 5 comma 2.3 del Disciplinare) <i>Farcitura e Preparazione del secondo strato di impasto</i>	Produttore di Focaccia	Si adagia sulla sfoglia il formaggio distribuendolo in piccoli pezzi della grandezza pari a quella di una noce così da ricoprire in maniera omogenea la superficie. Si procede alla lavorazione della seconda sfoglia, così come indicato al precedente PC 7 per ottenere il secondo strato delle dimensioni pari alla precedente, che sarà ulteriormente lavorato fino a renderlo sottile, quasi trasparente, e sarà successivamente adagiato sulla base già coperta dal formaggio.
9	Metodo di lavorazione (art. 5 comma 2.4 del Disciplinare) <i>Rifinitura e Cottura</i>	Produttore di Focaccia	Si saldano, schiacciandoli, i bordi sovrapposti delle due sfoglie per impedire la fuoriuscita del formaggio durante le operazioni di cottura. Eventuali lembi di impasto in eccesso potranno essere rimossi con l'ausilio di un coltello o di altro strumento. Con le dita si pizzica in più punti la sfoglia superiore, formando dei fori, per sfogare i vapori di cottura del formaggio. Si cosparge la "Focaccia di Recco col formaggio" con un filo di olio extravergine di oliva ed, eventualmente, con una spolverizzata di sale. La cottura deve avvenire in forni alla temperatura compresa tra 270° e 320°C per 4-8 minuti, fino a quando la superficie del prodotto non avrà assunto un colore dorato, con bolle o striature marroni nella parte superiore. Il forno deve essere regolato in modo che la parte inferiore sia più calda della superiore. È escluso ogni trattamento di pre-cottura, surgelazione, congelazione o altra tecnica di conservazione.



			<p><i>Preparazione alternativa</i> È possibile preparare la “Focaccia di Recco col formaggio” sopra un disco di legno senza bordi, cosparso da uno strato sottile di farina di mais. In questo caso occorrerà, per saldare i due strati di sfoglia, ripiegarne i lembi in modo da formare un orlo. Si farà quindi scivolare il preparato così ottenuto nel forno che potrà essere anche a temperatura inferiore a quanto stabilito sopra.</p>
10	Caratteristiche del prodotto (art. 2 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	<p>Al momento dell'immissione al consumo la Focaccia di Recco col Formaggio presenta le seguenti caratteristiche: <i>Caratteristiche fisiche:</i> Forma circolare, quadrata o rettangolare. Dimensioni: •forma circolare: diametro minimo 25 cm; •forma quadrata: lato compreso tra 25 e 120 cm; •forma rettangolare: lato maggiore massimo 120 cm; lato inferiore minimo 13 cm; •altezza: inferiore ad 1 cm, misurata ai bordi. <i>Aspetto:</i> •superficie: irregolare, con presenza di bolle; •parte superiore: colore dorato con zone o striature di colore marrone scuro; •parte inferiore: colore giallo ambrato, non bianco; •farcitura: formaggio sciolto, con consistenza cremosa; •consistenza tattile: friabile nella parte superiore e morbida all'interno. <i>Caratteristiche organolettiche:</i> al palato si presenta fragrante e croccante, l'impasto è leggermente salato con sentore di pane appena cotto e profumi riconducibili al latte e al formaggio, il formaggio è dolce con una leggera e gradevole nota acidula.</p>
11	Commercializzazione (art. 8 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	La “Focaccia di Recco col formaggio” può essere commercializzata intera o porzionata.
12	Etichettatura (art. 8 del Disciplinare)	Produttore di Focaccia	<p>L'identificazione del prodotto avviene tramite l'apposizione di un'etichetta in ostia di amido sulla sfoglia superiore. L'etichetta riporta la denominazione del prodotto “Focaccia di Recco col formaggio” da utilizzare in abbinamento inscindibile con la dicitura “Indicazione Geografica Protetta” per esteso e in acronimo. Le caratteristiche della dicitura sono le seguenti: “FOCACCIA DI RECCO” font utilizzata TECNO regular maiuscolo seguita da “col formaggio” font utilizzata TECNO regular minuscola. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità dei contenuti del presente disciplinare. La denominazione “Focaccia di Recco col formaggio” è intraducibile.</p>

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

4. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

4.1 Soggetti

I Soggetti, Produttori di focaccia, individuati nella filiera produttiva IGP "Focaccia di Recco col formaggio", come definito rispettivamente al paragrafo 2 del testo, si distinguono in Ristoranti e Panificatori/Asporti, che vendono il prodotto a porzione o a peso.

Tali soggetti devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di IGP;
- rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione e presente Piano di controllo;
- 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 al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale incaricato al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal disciplinare di produzione;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

4.2 Procedura di riconoscimento

I Richiedenti che intendono far parte e usufruire della IGP "Focaccia di Recco col formaggio" si assoggettano ai controlli di conformità del presente Piano. A tale scopo inviano alla CCIAA - ODC il mod. B1 "Richiesta di inserimento al sistema di controllo" corredato dei necessari allegati.

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.

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.

In caso di valutazione positiva della richiesta la CCIAA-ODC predispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento, a cui segue, in caso di esito favorevole della stessa, l'iscrizione del richiedente nel relativo elenco dei soggetti della filiera di produzione della IGP "Focaccia di Recco col formaggio" ed il rilascio del certificato di riconoscimento da parte del Comitato di Certificazione.

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

Si precisa che ogni unità locale produttiva presente in Visura camerale, nella quale si produrrà la "Focaccia di Recco col formaggio" IGP, sarà assoggettata singolarmente, anche se appartenente ad un'unica impresa.

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

4.3 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 "Focaccia di Recco col formaggio".

4.4 Durata iscrizione

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

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

4.5 Recesso o cessazione

I soggetti possono recedere dal sistema dei controlli in qualsiasi momento, dandone comunicazione all'Organismo di controllo entro 15 giorni lavorativi dal suo verificarsi (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).

5. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI

È 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 "Focaccia di Recco col Formaggio".

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 "Focaccia di Recco col Formaggio"

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.

5.1 Produttore di focaccia - Adempimenti ed autocontrollo

Tutti i Produttori di "Focaccia di Recco col formaggio" IGP aderenti al presente Piano di controllo devono:

- garantire la rintracciabilità del prodotto finito sino all'immissione al consumo;
- separare le produzioni IGP da quelle generiche per tutto il ciclo produttivo, mediante separazione fisica o temporale delle lavorazioni. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare le produzioni a IGP in periodi differenti (date e orari differenti)

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

rispetto ad altro prodotto generico. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte della CCIAA nel corso delle verifiche ispettive.

- utilizzare materie prime conformi;
- verificare e registrare in autocontrollo che le caratteristiche organolettiche (caratteristiche della pasta e colore) del formaggio a pasta molle utilizzato siano conformi a quanto previsto dal disciplinare di produzione;
- rispettare le caratteristiche ed il metodo di produzione della “Focaccia di Recco col formaggio” previste dal disciplinare;
- conservare la documentazione rilasciata dal caseificio attestante annualmente la conformità del formaggio ai requisiti previsti dal disciplinare, almeno un referto analitico all’anno, oltre a quello rilasciato a seguito della visita ispettiva annuale;
- verificare e registrare in autocontrollo i requisiti di conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche su ogni lotto di produzione IGP ottenuto;
- tenere registrazione delle date di lavorazione, degli ingredienti utilizzati (formaggio, farina e olio), della temperatura dei forni, dei quantitativi prodotti (kg o porzioni) e del lotto di produzione;
- utilizzare su ogni focaccia già cotta immessa al consumo etichette in ostia di amido conformi al disciplinare di produzione;
- trasmettere alla CCIAA-ODC entro il mese successivo la Dichiarazione riepilogativa mensile (mod. B2) in cui siano specificati i quantitativi di focaccia venduti a peso o a porzione;
- effettuare il versamento della tariffa fissa e relativa ai quantitativi di Focaccia di Recco col formaggio venduti trimestralmente entro il mese successivo (aprile, luglio, ottobre, gennaio) e trasmettere copia della ricevuta di versamento alla CCIAA – ODC.

5.2 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della Focaccia di Recco col formaggio IGP rilevano delle non conformità relative al proprio processo produttivo o prodotto sia nell’ambito delle attività di autocontrollo che dietro segnalazione degli organi competenti compresa la CCIAA-ODC, essi devono procedere alla loro gestione tenendo una registrazione della non conformità rilevata su opportuna documentazione comprendente almeno:

- data di rilevamento,
- descrizione della non conformità e identificazione del prodotto interessato,
- trattamento, ovvero la sua esclusione dalla filiera IGP in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornendo l’evidenza dell’esclusione del prodotto,
- eventuali azioni per evitare il ripetersi della non conformità,
- comunicare tempestivamente alla CCIAA-ODC le non conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA

6.1 Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC

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

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire alla CCIAA-ODC sistematica comunicazione delle produzioni immesse nel circuito ai fini della IGP.

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.

L'Ufficio Controlli verifica la conformità sui seguenti documenti:

- comunicazioni di "Richiesta inserimento nel sistema di controllo, variazione e recesso" (mod. B1);
- dichiarazione riepilogativa mensile (mod. B2) in cui siano specificati i quantitativi di focaccia venduti a peso o a porzione.

6.2 Controllo ispettivo in fase di avvio

Il presente Piano di Controllo prevede un controllo ispettivo pari al 100% sui soggetti richiedenti che intendono far parte della filiera IGP "Focaccia di Recco col formaggio".

Si precisa che il controllo ispettivo in fase di avvio è effettuato su ogni unità locale nella quale si produrrà l'IGP "Focaccia di Recco col formaggio".

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.

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 delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole 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 di 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 al sistema di controllo con l'iscrizione nell'apposito Elenco.

In fase di visita d'ingresso presso i Produttori di focaccia il Tecnico Controllore incaricato verifica l'ubicazione dei forni e dei locali per l'immissione al consumo.

6.3 Verifica di controllo nelle fasi successive all'ingresso

Il controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso per la verifica del mantenimento dei requisiti è effettuato ogni anno sul 100% dei Produttori di focaccia attivi nell'anno di controllo.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dalla CCIAA-ODC.

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 finito e le quantità totali immesse in commercio, 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.

Durante la verifica ispettiva di controllo il Tecnico Controllore valuta:

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- la corrispondenza tra dichiarazione riepilogativa mensile dei quantitativi di focaccia venduta e la documentazione aziendale.

6.4 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 (mod. B2 - mancata risposta ai solleciti),
- verifica 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.

7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO

7.1 Verifica della conformità del lotto di produzione

I Produttori di focaccia della filiera della IGP "Focaccia di Recco col formaggio" sono sottoposti ad almeno una visita ispettiva all'anno, contestuale alla visita ispettiva successiva all'ingresso, che implica un controllo sulla focaccia col formaggio prodotta.

Ogni unità locale può essere sottoposta fino ad un massimo di 4 visite ispettive all'anno al raggiungimento di una determinata "fascia produttiva".

La CCIAA - ODC Ufficio Controlli è a conoscenza dei livelli di produzione attraverso la ricezione mensile della dichiarazione dei quantitativi di focaccia prodotta nel mese precedente (mod. B2).

Nella seguente tabella sono riportate le fasce produttive, distinte per Ristoratori che vendono a porzione e Panificatori o Asporti che vendono a peso, il cui raggiungimento condiziona l'esecuzione della visita ispettiva da parte del Tecnico Controllore, inviato dalla CCIAA - ODC Ufficio Controlli, per l'esame del prodotto ottenuto nel giorno in cui si attua l'ispezione, ai fini del rilascio della relativa "Attestazione di Conformità del lotto" (mod. ODC 3).

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO	Ed. 03 Rev. 01
---	---	---------------------------

Visita Ispettiva <i>secondo le fasce produttive raggiunte</i>	FASCE PRODUTTIVE ANNUE <i>che implicano il controllo</i>	
	Nr. porzioni di focaccia	kg di focaccia
1^a ispezione	≤ 40.000	≤ 12.000
2^a ispezione	> 40.001 ≤ 100.000	> 12.001 ≤ 30.000
3^a ispezione	> 100.001 ≤ 300.000	> 30.001 ≤ 90.000
4^a ispezione	> 300.001	> 90.001

Il Tecnico Controllore per la verifica della conformità del lotto redige in triplice copia l'apposito "Verbale di visita ispettiva" (mod. ODC 1) accertando in loco:

- gli ingredienti utilizzati (formaggio, farina, olio);
- la tenuta della documentazione che indichi chiaramente la data di lavorazione, gli ingredienti utilizzati (formaggio, farina e olio), la temperatura dei forni, i quantitativi prodotti (kg o porzioni) ed il lotto di produzione;
- l'identificazione del prodotto con le apposite etichette in ostia di amido conformi al disciplinare;
- la presenza nel punto vendita/ristorante (ad esempio nella vetrina o sul menu) di una etichetta con la dicitura "Focaccia di Recco col formaggio" IGP certificata da Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali";
- la presenza e la conformità del referto analitico del formaggio a pasta molle utilizzato.

Inoltre, il Tecnico controllore effettua l'esame delle caratteristiche fisiche ed organolettiche della focaccia previste dal disciplinare di produzione su un'unità di prodotto estratta casualmente da un lotto di lavorazione, compilando un'apposita scheda di valutazione fornita dalla CCIAA-ODC (mod. ODC 2).

In caso di non conformità delle caratteristiche fisiche e organolettiche dell'unità di prodotto estratta casualmente, l'operatore dovrà escludere dal circuito IGP tutto il lotto da cui l'unità è stata estratta.

In caso di unica unità locale con più aree di lavorazione separate, se la parte dichiara l'uniformità produttiva, è sufficiente verificare le modalità di preparazione e le caratteristiche fisiche ed organolettiche di un solo lotto di focaccia, preparato in una delle aree di lavorazione.

Al termine della verifica ispettiva il Tecnico Controllore trasmette il "Verbale di visita ispettiva" (mod. ODC 1) alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli.

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

A seguito dell'esito positivo di verifica di conformità del lotto da parte del Comitato di Certificazione, l'Ufficio Certificazione rilascia l'"Attestazione di Conformità del lotto" (mod. ODC 3).

7.2 Verifica della conformità del formaggio a pasta molle

Contestualmente alla prima visita ispettiva per il rilascio della conformità del lotto, il Tecnico controllore provvede ad accertare anche le caratteristiche del formaggio a pasta molle utilizzato per la produzione della "Focaccia di Recco col formaggio" IGP di cui al PC5 e a prelevarne un campione da sottoporre alle analisi chimiche per la verifica della corrispondenza ai requisiti del disciplinare di produzione, compilando il "Verbale di prelievo" (mod. ODC 4).

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

Nel caso in cui una stessa impresa sia interessata da più unità locali produttive, è possibile, a seguito di specifica richiesta da parte del produttore e dopo aver accertato la presenza contemporanea e corrispondenza dello stesso lotto di formaggio a pasta molle nelle diverse unità locali, procedere al prelievo di un solo campione di formaggio a pasta molle da destinare alle analisi chimiche. L'eventuale esito negativo delle analisi comporterà l'avvio di un procedimento a carico di tutte le unità locali.

Il Tecnico controllore individua un'unità di prodotto estratta casualmente tra i lotti di formaggio a pasta molle presso il produttore, su cui effettua l'accertamento delle caratteristiche organolettiche (caratteristiche della pasta e colore).

Qualora dalla verifica delle caratteristiche organolettiche si constatino situazioni non conformi, il Tecnico procede al prelievo di una nuova unità di prodotto e ripete la verifica. In caso di ulteriore situazione di non conformità, il lotto di formaggio a pasta molle non può essere destinato alla IGP "Focaccia di Recco col Formaggio". Se, al contrario, le caratteristiche della seconda unità di prodotto risultino conformi, si può procedere con il prelievo per le prove chimiche.

Nel caso in cui le caratteristiche organolettiche risultino conformi, il Tecnico procede al prelievo, dalla stessa unità di prodotto precedentemente individuata, delle aliquote campionarie per la determinazione delle caratteristiche chimiche (umidità sul tal quale, proteine sul tal quale, grasso sul tale quale e grasso s.s.).

Il campionamento avviene mediante formazione di tre aliquote campionarie equivalenti pari a 300/400 g ciascuna.

Di queste, una viene lasciata al detentore del prodotto, mentre le due rimanenti sono trattenute dalla CCIAA-ODC una per l'invio al laboratorio di prova ed una conservata per eventuali esigenze di ripetizione dell'analisi.

Il prelievo del campione viene effettuato utilizzando idonea strumentazione.

I singoli esemplari, posizionati all'interno di sacchetti di plastica ad uso alimentare, devono essere chiusi ermeticamente utilizzando una fascetta autobloccante e sigillo in piombo, punzonato con logo camerale. Ogni sacchetto deve essere identificato con un cartellino, firmato dal prelevatore e dal rappresentante dell'azienda, riportante: il numero e la data del verbale di prelievo e i dati identificativi della partita.

Successivamente i campioni prelevati devono essere inseriti in una scatola in polistirolo con all'interno "gel ice pack" per mantenere la temperatura di conservazione idonea durante il trasporto.

La verifica analitica viene fatta da un Laboratorio accreditato per le prove di competenza (prove su umidità, proteina su sostanza secca e grasso su sostanza secca).

In caso di non conformità analitiche per uno o più dei requisiti disciplinati, la CCIAA-ODC richiede, quando applicabile, l'esclusione del formaggio a pasta molle dalla lavorazione IGP e predisponde una verifica ispettiva con campionamento e analisi supplementare a carico del Produttore.

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO</p>	<p>Ed. 03 Rev. 01</p>
---	---	---------------------------

8. ETICHETTATURA

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP Focaccia di Recco col Formaggio i produttori, così come indicato al paragrafo 4.2 punti di conformità (PC) – Tabella 1 (PC 11 e 12), devono attenersi a quanto previsto dall'art.8 del disciplinare di produzione.

La CCIAA-ODC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione del prodotto "IGP Focaccia di Recco col Formaggio" attraverso le verifiche ispettive presso gli operatori.

9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

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 "Focaccia di Recco col formaggio".

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 "Focaccia di Recco col formaggio".

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

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 "Focaccia di Recco col formaggio" non siano commercializzati con tale denominazione, ed allo stesso tempo come la CCIAA - ODC provveda alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

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

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 IGP "Focaccia di Recco col formaggio" 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.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi classificate come gravi saranno rese note all'Ispettorato Centrale qualità repressione frodi.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della IGP "Focaccia di Recco col formaggio".

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati all'ICQRF territorialmente competente e alla Regione Liguria.

 <p>Camera di Commercio Genova</p>	PIANO DI CONTROLLO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO	Ed. 03 Rev. 01
---	---	---------------------------

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

10. 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 posta certificata 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 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 posta certificata o raccomandata.

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.

11. 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	DESCRIZIONE
Mod. B1	Richiesta di inserimento sistema di controllo	Produttore	Documento con cui il soggetto interessato chiede alla Camera di Commercio (Organismo di Controllo) l'inserimento nel sistema della IGP "Focaccia di Recco col formaggio" o comunica eventuali variazioni o l'uscita dal sistema di controllo.
Mod. B2	Dichiarazione riepilogativa mensile	Produttore	Dichiarazione in cui sono riportati i dati a consuntivo della produzione mensile degli operatori, in modo da consentire all'ODC – Ufficio Controlli il monitoraggio costante delle quote produttive immesse nel circuito della IGP.
Mod. ODC 1	Verbale Verifica Ispettiva	ODC – CCIAA	Verbale redatto dal TC nel corso della verifica ispettiva, che può essere attuata per l'assoggettamento iniziale al sistema, per eventuali variazioni, per la verifica della conformità del lotto di produzione e per i successivi controlli necessari sul soggetto iscritto alla IGP.



Mod. ODC 2	Scheda di valutazione caratteristiche organolettiche della Focaccia di Recco col formaggio IGP	ODC – CCIAA	Scheda redatta dal TC per la registrazione dell'esame delle caratteristiche organolettiche della focaccia previste dal disciplinare di produzione su un'unità di prodotto estratta casualmente da un lotto di lavorazione.
Mod. ODC3	Attestazione di conformità del lotto	ODC – CCIAA	Certificato, rilasciato dopo visita ispettiva del TC e rispettivo "Verbale di Verifica Ispettiva", che riconosce la conformità dell'operatore in termini di corrispondenza tra i requisiti del lotto di produzione oggetto del controllo, il rispetto del metodo di lavorazione e le caratteristiche organolettiche previste dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano di Controllo.
Mod. ODC 4	Verbale di prelievo ed esame organolettico formaggio a pasta molle	ODC – CCIAA	Verbale di prelievo redatto dal TC per il prelievo per la verifica delle caratteristiche organolettiche e del prelievo di un campione di formaggio a pasta molle da sottoporre alle analisi chimiche per la verifica della corrispondenza ai requisiti del disciplinare di produzione.