

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE ALIMENTAZIONE 3 maggio 2016, n. 73

Deliberazione della Giunta Regionale n. 2210 del 09/12/2015. "Riconoscimento del Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità". Linea Guida predisposizione Piano dei Controlli. Approvazione.

Il dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa "Alimentazione", riferisce quanto segue:

VISTA la direttiva 98/34/CE (di seguito Direttiva) adottata Parlamento Europeo e dal Consiglio dell'UE il 22/06/1998 che prevede, all'articolo 8, una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche.

CONSIDERATO che l'articolo 9 della Direttiva prevede che gli Stati membri rinviano per tre mesi l'adozione di un progetto di regola tecnica, calcolati a decorrere dalla data di ricevimento del progetto da parte della Commissione, o per sei mesi nel caso in cui vengano emessi pareri circostanziati sul progetto di regola tecnica notifica .

CONSIDERATO che l'ordinamento italiano prevede che la notifica venga effettuata per il tramite dell'Ufficio centrale di notifica 98/34 del Ministero dello Sviluppo Economico.

VISTO il regolamento n. 1305 adottato il 17 dicembre 2013 dal Parlamento Europeo e dal Consiglio dell'UE "Sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio."

VISTA la Deliberazione di Giunta Regionale n. 2210 del 09/12/2015 Approvazione della procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" in seguito della procedura di notifica 2015/0045/I ai Servizi della Commissione europea direttiva 98/34/CE.

CONSIDERATO che il Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" comprende tutte le produzioni tradizionali regionali di qualità che non sono incluse tra quelle già riconosciute a livello europeo come DOP e IGP, con 183 prodotti di qualità suddivisi in 9 filiere agro alimentari.

CONSIDERATO che la partecipazione degli agricoltori al regime contribuisce a qualificare le produzioni di qualità, ne amplia gli sbocchi di mercato e li rende compatibili con gli aiuti previsti dalla nuova programmazione europea dello Sviluppo rurale.

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

VISTA la Deliberazione di Giunta regionale n. 2678 del 16 dicembre 2014 "Notifica ai sensi della Direttiva 98/34/CE della procedura tecnica del regime di qualità regionale Prodotti di Qualità approvata dalla Regione Puglia con DGR n. 534 del 24/03/2014, ai sensi dei Reg. (UE) n. 1305/2013 con la quale è stato incaricato il Servizio Alimentazione di provvedere alla trasmissione all'Unità Centrale di notifica 98/34, il progetto di regole tecniche ai fini della sua comunicazione alla Commissione europea ai sensi dell'articolo 8, paragrafo 1 della direttiva 98/34/CE.

CONSIDERATO che la Regione Puglia - Servizio Alimentazione ha trasmesso all'Unità Centrale di notifica 98/34 del Ministero dello Sviluppo Economico, con prot. n. 4617 del 23/12/2014, il progetto di regole tecni-

che relative al Regime di Qualità regionale "Prodotti di Qualità".

VISTA la nota del Ministero dello Sviluppo Economico, del 23/09/2015 n. 0171083, con la quale è stato comunicato che, ai fini della corretta conclusione della procedura, all'atto della sua adozione, il testo definitivo del progetto dovrà essere trasmesso alla Commissione Europea per il tramite dell'Unità Centrale di notifica 98/34.

DATO ATTO che nella procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" è previsto che i controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. in conformità a linee guida predisposte dalla Regione Puglia.

VISTI la linea guida per la predisposizione dei piani di controllo;

PROPONE

- Di approvare la Linea Guida per la predisposizione dei Piani di Controllo (Allegato 1);

ADEMPIMENTI CONTABILI DI CUI ALLA L.R, N. 28/01 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Di dare atto che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico di Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione Puglia e che dallo stesso non scaturiranno oneri di natura finanziaria per la Regione Puglia, pertanto non va trasmesso al Servizio Ragioneria.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio affidato è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente provvedimento è conforme alle risultanze istruttorie.

Il Responsabile P. O Alimentazione

IF p.a. Riccardo Rubino

Il Dirigente dell'Ufficio
Dr. Nicola Laricchia

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO ALIMENTAZIONE

VISTA la proposta del dirigente del Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità e la relativa sottoscrizione;

VISTA la legge regionale n. 7/97 e la deliberazione della Giunta regionale n. 3261 del 28.7.98 che detta le direttive per la separazione dell'attività di direzione politica da quella di gestione amministrativa;

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

DETERMINA

- di prendere atto di quanto riportato nelle premesse;

- di approvare la Linea Guida per la predisposizione dei Piani di Controllo (Allegato 1) parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di incaricare il Servizio Associazionismo Alimentazione Tutela Qualità di inviare copia del presente atto all'Ufficio del Bollettino per la pubblicazione sul B.U.R.P. ai sensi della lettera G dell'art. 6 della L.R. n. 13 del 12.4.1994.

Il presente provvedimento è esecutivo.

Il presente atto composto di n. 3 facciate, timbrate e vidimate e dall'Allegato 1, composto da n. 10 fogli, è redatto in un unico originale che rimarrà agli atti del Sezione Alimentazione. Copia conforme sarà inviata al Segretariato generale della Giunta Regionale, copia all'Assessore alle Risorse Agroalimentari, copia alla Sezione proponente. Non sarà trasmesso al dipartimento Programmazione e Finanza Sezione Ragioneria. in quanto non vi sono adempimenti contabili.

La Dirigente della Sezione Alimentazione
Dott.ssa Rosa Fiore

IL PRESENTE ALLEGATO E' COMPOSTO

DA N. ¹⁹..... FOGLI

Il Dirigente di Sezione

PRODOTTI DI QUALITA'



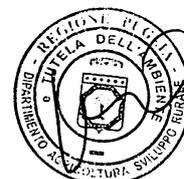
REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

Linea Guida

per la predisposizione dei Piani dei Controlli



1	PREMESSA	3
2.	I REQUISITI VALORIZZANTI	4
2	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	4
3	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
4	DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI	4
5.1	TERMINI E DEFINIZIONI	4
5.2	ABBREVIAZIONI	6
5	CONTROLLO INTERNO – AUTOCONTROLLO	7
6.1	RESPONSABILITA'	7
6.2.	AUTOCONTROLLO DELLE FORME ASSOCIATIVE	7
6.3.	OBBLIGHI DEGLI OPERATORI ADERENTI AL RQR / REQUISITI FACOLTATIVI	8
6.5	REVISIONE DELLE INFORMAZIONI CONTENUTE NELLA DOMANDA DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ REGIONALE PER L'UTILIZZO DEL MARCHIO "PRODOTTI DI QUALITÀ" E PER IL "BOLLINI AGGIUNTIVI DEI REQUISITI FACOLTATIVI	9
7.	CONTROLLO ESTERNO	10
7.1	PIANO DEI CONTROLLI	10
7.2	VERIFICHE ISPETTIVE EFFETTUATE DA ODC	12
7.2.1	OUTSORCING	13
7.2.2	CONTROLLI ANALITICI EFFETTUATI DA ODC	13
9.1	CLASSIFICAZIONE DELLA NON CONFORMITÀ	17-16
9.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	18-17
10.	TRASMISSIONE RISULTATI ALLA REGIONE	18
11.	VIGILANZA	19



1 PREMESSA

Il Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" (di seguito denominato RQR), approvato dalla Regione Puglia, ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013 ha per oggetto i prodotti alimentari di origine vegetale e di origine animale (inclusi i prodotti ittici) e florovivaistici, con specificità di processo e di prodotto e aventi caratteristiche qualitativamente superiori alle norme di commercializzazione correnti, in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale o caratteristiche specifiche dei processi di produzione.

Il RQR è identificato dal Marchio collettivo comunitario "Prodotti di Qualità" di proprietà della Regione Puglia, registrato all'UAMI il 15/11/2012 al n. 010953875 ai sensi del Reg.(CE) n.207/2009, ed è associato al Logo e alla indicazione "Qualità Garantita dalla Regione Puglia", come di seguito riportato:



"Qualità Garantita dalla Regione Puglia"

Il **SISTEMA DI CONTROLLO** che la Regione Puglia ha previsto nell'ambito del RQR, ha lo scopo di assicurare:

- il rispetto dei disciplinari di produzione;
- l'adozione di un sistema di rintracciabilità di filiera dei prodotti aderenti al RQR in grado di assicurare la correlazione fra materie prime conformi e prodotti finiti conformi e in grado di permettere la verifica della congruenza fra materie prime e prodotto finito conforme;
- il rispetto dei requisiti facoltativi, ove richiesto da parte dei soggetti aderenti al RQR inerenti la sostenibilità e l'eticità;
- il rispetto del requisito aggiuntivo di "Prodotto inserito nell'elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali".

Il sistema di controllo prevede 3 livelli:

1. CONTROLLO INTERNO mediante autocontrollo degli operatori aderenti al RQR;
2. CONTROLLO ESTERNO mediante Ente Terzo Indipendente;
3. VIGILANZA da parte della Regione Puglia.

2. I REQUISITI VALORIZZANTI

I requisiti valorizzanti dei prodotti aderenti al Regime di Qualità sono definiti nei disciplinari di produzione.

Ad integrazione dei requisiti definiti nei disciplinari di produzione, il RQR prevede i requisiti "facoltativi" in materia di sostenibilità e di eticità che sono definiti nelle linee guida approvate e pubblicate dalla Regione Puglia.

2 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Questa linea guida definisce il sistema di controllo interno degli operatori aderenti al RQR (autocontrollo) e il controllo esterno effettuato dagli OdC inseriti nell' "Elenco regionale degli Organismi di Controllo della Regione Puglia".

3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Reg. (Ue) n. 1305/2013, Regime di Qualità Regionale "Prodotti di Qualità" riconosciuto a livello regionale Marchio "Prodotti di Qualità" con indicazione di origine (PQ).
- D.G.R. 09 dicembre 2015, n. 2210 Approvazione della procedura tecnica del regime di qualità regionale "Prodotti di Qualità" approvato dalla Regione Puglia ai sensi del Reg. (UE) n. 1305/2013.

4 DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

5.1 TERMINI E DEFINIZIONI

Operatori: soggetti singoli o associati appartenenti ad una determinata filiera agro-alimentare che aderiscono al RQR ed eventualmente ai requisiti aggiuntivi e facoltativi;

Qualità Superiore: caratteristica qualitativa superiore agli standard minimi previsti dalla normativa vigente, dimostrabile oggettivamente;



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

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

Bollino aggiuntivo: bollino che la Regione predispone in funzione dei requisiti aggiuntivi e facoltativi previsti dal RQR e applicati dall'operatore.

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

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

Accordo di Fornitura: L'impresa agroalimentare di trasformazione e/o del commercio che utilizza materia prima o prodotto semilavorato già controllato e certificato nell'ambito del RQR ed eventuali requisiti facoltativi deve sottoscrivere l'accordo di fornitura con le imprese agricole fornitrici della materia prima già aderenti al RQR / requisiti facoltativi.

Prodotti Tradizionali Regionali: Prodotti inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti tradizionali e le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo secondo regole e tradizioni locali, come definiti dal D.M. n. 350 del 08 settembre 1999.

Concessionario/Licenziatario: soggetto al quale viene concesso il marchio "Prodotti di Qualità" e i "bolini aggiuntivi dei requisiti aggiuntivi e facoltativi" per uno o più prodotti agroalimentari.

Produttore agricolo: soggetto identificato, azienda agricola o cooperativa/OP, che svolge attività di coltivazione e raccolta e allevamento.

Requisito aggiuntivo "Prodotto inserito nell'elenco Nazionale dei Prodotti Tradizionali": inserimento nell'elenco Nazionale dei prodotti Tradizionali e conformità alle caratteristiche riportate nella scheda



tecnica approvata in fase di riconoscimento dal MIPAAF.

Requisiti facoltativi: sono i requisiti di "Eticità" e "Sostenibilità" a cui possono aderire in modo facoltativo le imprese aderenti al RQR.

Confezionatore: soggetto identificato che lavora e confeziona il prodotto finito apponendovi la denominazione "Prodotti di Qualità".

Prodotto finito: con il termine di prodotto finito si intende quello ottenuto in conformità ai requisiti previsti, per l'apposizione la dicitura "Prodotti di Qualità".

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

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

Controllo di Conformità: atto mediante il quale l'OdC accerta il rispetto dei requisiti di conformità di un prodotto agroalimentare al Regime di Qualità Regionale e al relativo Disciplinare di Produzione.

Livello massimo di residui (LMR): La concentrazione massima ammissibile di residui di antiparassitari in o su alimenti o mangimi, previste dai Reg. CE n. 396/2005 e Reg. CE n. 149/2008 e basata sulle buone pratiche agricole e sul più basso livello di esposizione dei consumatori necessario a proteggere i consumatori vulnerabili.

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

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

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati.

5.2 ABBREVIAZIONI

NC: Non conformità - situazione non conforme

AC: Azione correttiva

PC :piano dei controlli

RQR: Regime di Qualità Regionale



OdC: Organismo di Controllo

PdQ: Marchio Prodotto di Qualità

VI: Visite Ispettive

5 CONTROLLO INTERNO – AUTOCONTROLLO

6.1 RESPONSABILITA'

La responsabilità di assicurare la conformità ai documenti di riferimento è in carico all'operatore aderente al RQR. Analogamente la responsabilità del corretto utilizzo del marchio PdQ e del "bollino aggiuntivo" è esclusivamente dell'operatore. Il marchio PdQ/ bollino aggiuntivo viene concesso dalla Regione Puglia in regime di licenza d'uso.

L'operatore aderente al RQR pertanto deve utilizzarlo esclusivamente sul prodotto conforme a tutte le specifiche definite nei disciplinari di riferimento e nei documenti relativi ai "requisiti aggiuntivi e facoltativi". È fatto divieto assoluto di utilizzare il marchio e il bollino aggiuntivo su prodotti non conformi, su prodotti diversi da quelli per i quali è stata ottenuta la concessione del marchio, e/o al di fuori degli operatori inseriti nella domanda di concessione del marchio.

Ogni operatore, sia esso singola impresa o capofiliera di un raggruppamento, è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione, dei documenti di riferimento dei "requisiti facoltativi" (qualora vengano applicati) e della corretta applicazione del piano dei controlli e del piano di autocontrollo.

Eventuali situazioni di non conformità rilevate in autocontrollo devono essere adeguatamente gestite in conformità al piano dei controlli.

6.2. AUTOCONTROLLO DELLE FORME ASSOCIATIVE

Le forme associative aderenti al RQR devono prevedere annualmente:

- verifiche interne sul 100 % delle aziende agricole associate;
- verifiche sul 100 % delle strutture di confezionamento/stoccaggio/trasformazione appartenenti alla filiera;
- verifica ispettiva interna del proprio sistema di gestione del/i prodotto/i aderenti al RQR.

L'operatore aderente al RQR deve prevedere, effettuare e dare evidenza dei controlli realizzati allo scopo di garantire la conformità dei prodotti ai requisiti previsti del disciplinare di produzione e agli eventuali requisiti facoltativi per i quali ha fatto richiesta di adesione.

L'operatore aderente al RQR ha la responsabilità di dare evidenza di conformità nel tempo del proprio prodotto / processo a tutti i requisiti definiti:



- nella procedura tecnica del Regime di Qualità Regionale "PRODOTTI DI QUALITÀ";
- nel disciplinare di riferimento;
- nel piano dei controlli;
- nella linea guida di tracciabilità;
- nelle linee guida dei requisiti facoltativi;
- nella scheda tecnica dei prodotti tradizionali approvata in sede di riconoscimento MIPAAF del prodotto stesso.

Deve pertanto registrare e tenere archiviate tutte le attività a dimostrazione della conformità del prodotto e dei processi. Tutta la documentazione relativa alle registrazioni necessaria a fornire adeguata evidenza della conformità delle operazioni, dei materiali e dei flussi di prodotto, deve essere redatta, conservata e resa disponibile per i controlli presso la sede dell'operatore aderente al RQR / requisiti facoltativi.

In particolare le registrazioni devono interessare l'intero ciclo produttivo delle colture/a allevamenti / trasformazioni / commercializzazioni e devono comunque riferirsi a tutte le produzioni interessate a partecipare al RQR. Tali registrazioni devono essere conservate per almeno 3 anni.

Le verifiche ispettive hanno lo scopo di accertare la conformità al disciplinare e al piano dei controlli di riferimento oltre che alle procedure implementate dal capofiliera per mantenere la conformità del prodotto nel tempo.

6.3. OBBLIGHI DEGLI OPERATORI ADERENTI AL RQR / REQUISITI FACOLTATIVI

L'operatore aderente al RQR ha l'obbligo di:

- a) rispettare le modalità d'uso del marchio "PdQ" e del "bollino aggiuntivo dei requisiti facoltativi";
- b) rispettare i disciplinari di produzione compresi i documenti di riferimento dei requisiti facoltativi se richiesti;
- c) rispettare la normativa vigente e le norme specifiche previste per l'etichettatura dei prodotti;
- d) applicare e documentare le attività di autocontrollo sui requisiti previsti dai disciplinari di produzione, con particolare riferimento:
 - 1) alla rintracciabilità di tutte le materie prime impiegate, dei mezzi tecnici adottati e del prodotto finito;
 - 2) all'assicurazione della conformità ai disciplinari di produzione delle materie prime in ingresso attraverso piani di controllo verificabili e con le relative procedure applicative;
 - 3) all'assicurazione della conformità del processo;
- e) applicare e documentare le attività di autocontrollo relative alla gestione delle etichette riportanti il marchio collettivo/bollino aggiuntivo;



f) garantire il libero accesso per le attività di controllo previste dal presente regolamento anche presso le aziende associate e per le attività di vigilanza in capo alla regione Puglia;

g) comunicare entro quindici giorni all'organismo di controllo prescelto ed entro trenta giorni alla Regione Puglia ogni variazione alla conformazione od organizzazione aziendale, ovvero ampliamento o diminuzione dei prodotti,

Nel caso in cui l'operatore aderente sia costituito in forma associata deve assicurare la conformità al disciplinare di produzione delle imprese associate.

Nel caso in cui l'operatore aderente al RQR affidi a enti o società terze alcune fasi produttive deve assicurare la conformità al disciplinare di produzione anche di queste fasi.

I costi per lo svolgimento dell'attività di controllo degli organismi autorizzati sono a carico degli operatori aderenti al RQR.

6.4 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE AZIENDALE

L'operatore aderente al RQR deve comunicare alla Regione e all'OdC i quantitativi dei prodotti venduti a marchio "Prodotti di Qualità" ed eventualmente identificati dal "bollino aggiuntivo di sostenibilità/eticità", i quantitativi di materia prima acquisita, i fornitori di materie prime / semilavorati, l'elenco delle aziende agricole conferenti, nonché tutte le informazioni necessarie per la verifica della qualità e tracciabilità dei prodotti utilizzati (quaderno di campagna, registro di stalla, etc) secondo quanto previsto dal piano di controllo e la conformità dei quantitativi di prodotto rispetto alla capacità produttiva.

A tal fine, l'operatore aderente al RQR / requisiti facoltativi comunica le suddette informazioni tramite l'inserimento delle stesse nel sistema di tracciabilità informatizzato predisposto dalla Regione.

Ogni operatore aderente al RQR è responsabile del corretto aggiornamento del sistema di tracciabilità sia per le informazioni di propria competenza che per quelle di una qualsiasi azienda appartenente al proprio accordo di filiera, accordo di fornitura o accordo di conferimento.

6.5 REVISIONE DELLE INFORMAZIONI CONTENUTE NELLA DOMANDA DI ADESIONE AL REGIME DI QUALITÀ REGIONALE PER L'UTILIZZO DEL MARCHIO "PRODOTTI DI QUALITÀ" E PER IL "BOLLINI AGGIUNTIVI DEI REQUISITI FACOLTATIVI

L'operatore aderente al RQR ha l'obbligo di comunicare alla Regione e all'OdC prescelto, pena l'esclusione dal RQR, tutte le variazioni intervenute rispetto alle informazioni contenute nella domanda di adesione/concessione, nelle modalità e nei tempi previsti dai piani di controllo.

Qualora la comunicazione da parte dell'operatore aderente al RQR riguardi variazioni nella sua organizzazione, modifiche strutturali rilevanti nell'ambito del processo produttivo, la Regione



l'OdC, ha la facoltà di accettare le variazioni proposte dall'operatore, o potrà disporre ulteriori visite di controllo e/o approfondimenti documentali per la conferma o meno della adesione al RQR.

7. CONTROLLO ESTERNO

Il controllo esterno viene effettuato da Organismi di certificazione inseriti nell'elenco Regionale degli OdC.

Gli OdC effettuano l'attività di controllo in base a quanto previsto dal "piano dei controlli".

I controlli si compongono di:

- a) verifiche ispettive
- b) controlli analitici.

Le verifiche ispettive hanno lo scopo di verificare il rispetto di tutti i requisiti previsti dai disciplinari di produzione e – quando applicabili – dai documenti aggiuntivi previsti per i "requisiti facoltativi".

I controlli analitici hanno lo scopo di accertare il rispetto dei parametri chimico – fisici – microbiologici previsti dai disciplinari di produzione di riferimento.

Gli organismi di controllo per essere autorizzati devono:

- a) essere accreditati ai sensi della ISO/IEC 45011, con adeguamento alla 17065 "Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- b) non svolgere attività di consulenza nei settori relativi alle attività oggetto del controllo;
- c) avvalersi, nell'ambito della propria attività di controllo, di laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC 17025;

Ai fini della certificazione, l'OdC può utilizzare certificazioni di segmenti di filiera già emessi da altri Organismi di certificazione accreditati (mutuo riconoscimento).

La Regione effettua l'attività di vigilanza sugli OdC e sugli operatori aderenti al RQR e ai requisiti facoltativi per accertare il rispetto dei requisiti richiesti.

7.1 PIANO DEI CONTROLLI

Il piano dei controlli è il documento che definisce le modalità con cui viene verificato il rispetto dei disciplinari di riferimento e la frequenza dei controlli.

Il piano dei controlli contiene anche gli elementi minimi di autocontrollo che sono ritenuti vincolanti ai fini della valutazione di conformità al RQR e ai requisiti aggiuntivi e facoltativi dei prodotti per i quali viene richiesta l'adesione al RQR.



I controlli ispettivi sono finalizzati ad accertare:

- a. la conformità ai disciplinari di produzione per i prodotti per i quali si aderisce al RQR;
- b. le modalità di utilizzo del logo identificativo del PdQ che devono essere conformi alle prescrizioni contenute nella procedura di utilizzo del logo;
- c. la conformità dei quantitativi di prodotto rispetto alla capacità produttiva (mass balance);
- d. la provenienza delle materie prime dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli;
- e. la provenienza delle produzioni, nel caso di cooperative e OP, dai soci conferitori indicati nella scheda di adesione;
- f. la procedura di rintracciabilità di filiera utilizzata dall'azienda.
- g. Il rispetto dei documenti di riferimento dei "requisiti facoltativi" di eticità e sostenibilità, qualora richiesto.

I controlli analitici hanno la finalità di accertare il rispetto dei requisiti microbiologici – chimici e fisici dei prodotti rispetto ai disciplinari di riferimento.

La responsabilità di predisporre il piano dei controlli è in capo a ciascun OdC scelto dall'azienda aderente al RQR.

Il Piano dei controlli deve essere predisposto sulla base del Disciplinare di Produzione della filiera di riferimento e sulla base della presente linea guida. Il piano dei controlli deve essere inviato insieme al piano tariffario alla Regione Puglia per approvazione, prima di iniziare qualsiasi tipo di attività di verifica. L'OdC può attivare le verifiche ispettive solo dopo formale approvazione del piano dei controlli da parte della Regione Puglia.

Nel caso esista già un piano dei controlli approvato dalla Regione Puglia per la filiera di interesse, l'OdC può richiedere tale piano dei controlli e riferirsi ad esso per la messa a punto del proprio piano dei controlli.

L'OdC ha l'obbligo di notificare gli esiti delle verifiche ispettive e le eventuali non conformità riscontrate sia all'operatore aderente al RQR sia alla Regione Puglia – Area Politiche per lo Sviluppo Rurale.

La Regione Puglia in base all'esito della verifica ispettiva, deciderà se accogliere la richiesta di adesione al RQR e quindi di concedere il marchio "Prodotti di Qualità" o nel caso in cui sono state rilevate non conformità importanti, attendere che vengano risolte con l'invio - da parte dell'operatore - delle azioni correttive intraprese.



L'operatore può, entro trenta giorni dall'effettuazione del controllo, presentare le proprie osservazioni, oppure procedere con la gestione delle non conformità riscontrate nei controlli, nel rispetto di quanto riportato nel piano di controllo approvato dalla Regione.

La Regione ha facoltà di applicare eventuali sanzioni in conformità a quanto previsto nei piani di controllo approvati e dai provvedimenti di attuazione approvati dalla Regione Puglia.

Avverso le decisioni assunte in seguito alle visite ispettive o contro eventuali comportamenti discriminatori, l'operatore potrà presentare reclami e ricorsi secondo le procedure applicative approvate dalla Regione Puglia.

La Regione Puglia annualmente, sulla base di un'analisi di rischio sorteggia a campione tra le aziende aderenti al RQR un numero di aziende destinatarie di una ispezione supplementare, non annunciata. Queste aziende verranno comunicate all' Organismo di Controllo, fra quelli inseriti nell'"Elenco regionale degli Organismi di Controllo", e quindi si procederà con la visita ispettiva non annunciata.

7.2 VERIFICHE ISPETTIVE EFFETTUATE DA ODC

Le attività di controllo sono effettuate dagli OdC inseriti nell'elenco regionale degli OdC sugli operatori aderenti al RQR. Annualmente l'OdC effettua verifiche ispettive e controlli analitici presso gli operatori della filiera che partecipano al RQR secondo frequenze e modalità definiti nei piani di controllo approvati dalla Regione Puglia. Le verifiche devono tuttavia essere effettuate con i seguenti criteri di minima.

Tipologia di soggetto	N. aziende agricole registrate	Verifica ispettiva iniziale	Verifica ispettiva di mantenimento
Operatore aderente		100%	100%
Aziende agricole aderente ad accordo collettivo	Fino a 100	5%	5%
	Da 101 a 200	4%	4%
	Oltre 200	3%	3%
Altri operatori aderenti ad accordo collettivo (es. mangimifici, intermediari, centri di stoccaggio, condizionatori, trasformatori confezionatori)		100%	100%



Laddove previsto dal piano dei controlli sono prelevati a cura dell'OdC anche campioni da destinare ai controlli analitici per l'accertamento dei requisiti chimico – fisici e microbiologici.

Nel caso di strutture di lavorazione, trasformazione, conservazione e stoccaggio indicate dall'operatore aderente al RQR nell'accordo di filiera o facenti parte di una organizzazione associativa le attività di controllo vanno effettuate sul 100% delle strutture. Eventuali deroghe a questo criterio devono essere richieste alla regione e applicate solo dopo autorizzazione formale alla deroga.

Nei casi in cui l'operatore aderente sia costituito da un gruppo di produttori - organizzazione associativa - le verifiche ispettive saranno effettuate su un campione rappresentativo delle aziende agricole produttrici, con il seguente criterio di quantificazione: il numero delle aziende agricole da ispezionare corrisponde alla radice quadra, arrotondata per eccesso, del numero delle stesse coinvolte, per ogni tipologia omogenea di attività compresa nella domanda di adesione al RQR.

Nella determinazione del campione di aziende agricole da ispezionare, sono da considerarsi anche quelle aventi un certificato in corso di validità per ogni prodotto oggetto di concessione d'uso che partecipa al Regime di Qualità Regionale relativo ai seguenti schemi/standard di certificazione:

- UNI 11233:2009
- Global Gap
- Sistema di qualità nazionale di produzione integrata(SQNPI)

L'OdC, definisce il campione delle aziende agricole da ispezionare sulla base dell'elenco di aziende registrate ed assoggettate al controllo da parte dell'operatore aderente. Qualora tra esse vi siano aziende già provviste delle suddette certificazioni, l'Organismo dovrà scegliere il campione in ragione della loro percentuale sul totale delle aziende coinvolte nella filiera.

Nelle aziende agricole con certificato in corso di validità relativo ai suddetti schemi/standard di certificazione, selezionate per l'ispezione, l'OdC ha facoltà di effettuare solo il controllo documentale finalizzato ad accertare la validità del certificato.

7.2.1 Outsorcing

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

7.2.2 Controlli analitici effettuati da OdC



I controlli analitici sui prodotti – ove previste nel piano dei controlli - sono finalizzati ad accertare la conformità ai requisiti merceologici, microbiologici, chimico fisici definiti nei disciplinari di produzione approvati dalla Regione.

I controlli analitici sono effettuati, di norma, con frequenza annuale (o a ciclo produttivo) sul prodotto in campo e sul prodotto finito, con il seguente criterio di minima:

1. Nel caso l'operatore aderente sia un singolo operatore (e non una filiera) ha l'obbligo dell'applicazione delle norme eco sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie della Regione Puglia e quindi deve effettuare:

- un campionamento e successiva analisi su prodotto finito (confezionato) per ogni operatore aderente al RQR / requisiti facoltativi (singola azienda agricola) e/o per ogni struttura di lavorazione, trasformazione, conservazione e stoccaggio;
- un campionamento e successiva analisi su prodotto pronto alla raccolta prelevato in azienda agricola;

2. Nel caso l'operatore aderente sia costituito da un gruppo di produttori (organizzazione associativa) per diversi prodotti le esigenze di campionamento ed analisi sono da intendersi per ogni prodotto, ed identificate con i seguenti criteri:

operatore con n. aziende coinvolte per tipologia di prodotto	Sito di campionamento	N. campioni da destinare all'analisi per specie e per disciplinare di produzione adottato
Fino a 30 aziende	Per ogni struttura di lavorazione, trasformazione, conservazione stoccaggio Aziende agricole	1 campione di prodotto finito 1 campione prelevato in azienda agricola
Da 31 a 60 aziende	Per ogni struttura di lavorazione, trasformazione, conservazione stoccaggio Aziende agricole	1 campione di prodotto finito 3 campioni prelevati in azienda agricola
Da 61 a 90 aziende	Per ogni struttura di lavorazione, trasformazione, conservazione stoccaggio Aziende agricole	2 campioni di prodotto finito 4 campioni prelevati



		in azienda agricola
Da 91 a 120 aziende	Per ogni struttura di lavorazione, trasformazione, conservazione stoccaggio Aziende agricole	2 campione di prodotto finito 5 campioni prelevati in azienda agricola
Oltre 120 aziende	Per ogni struttura di lavorazione, trasformazione, conservazione stoccaggio Aziende agricole	3 campione di prodotto finito 6 campioni prelevati in azienda agricola

Per la verifica del rispetto dei parametri merceologici definiti nei disciplinari di produzione, l'OdC deve effettuare i controlli analitici su un numero di campioni appartenenti a lotti diversi e già ritenuti conformi dall'operatore aderente. La frequenza dei campionamenti, specifica per ogni prodotto, sarà definita nei relativi piani di controllo approvati dalla Regione.

Per le produzioni vegetali le verifiche analitiche hanno anche lo scopo di valutare l'autocontrollo aziendale accertando (su un numero di campioni che non hanno alcuna significatività statistica), il mancato utilizzo di principi attivi non autorizzati e che sul prodotto finito non vi sia una quantità di residui di fitofarmaci superiore ai RMA (residui massimi ammessi dalla normativa vigente).

Per il latte alimentare e per la mozzarella la procedura analitica per la valutazione dell'intensità di proteolisi della Beta-caseina per via elettroforetica viene adottata come metodo di controllo volontario.

Le modalità per il prelievo ed il trasporto dei campioni presso i laboratori accreditati, per l'esecuzione dell'analisi e per l'interpretazione dei risultati saranno riportate in apposito allegato.

7.2.3 Modalità di campionamento e laboratori

Le modalità di formazione del campione da avviare alle successive analisi devono rispondere a criteri di rappresentatività in relazione alla massa di materiale dalla quale il campione viene estratto. In particolare, i campioni di prodotti ortofruitticoli devono essere formati seguendo le indicazioni riportate nel Decreto 23 luglio 2003 e s.m. di attuazione della direttiva 2002/63/CE 11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

Ogni campione da destinare al laboratorio viene identificato, mediante apposizione di etichetta



riportante i riferimenti al relativo verbale di campionamento, le sigle del prelevatore e del rappresentante aziendale, e viene chiuso mediante sigillatura.

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

- natura del materiale oggetto di campionamento
- estremi della partita campionata e relative quantità
- data e luogo del campionamento
- identificazione del campione e del relativo cartellino
- estremi del personale che effettua il campionamento
- estremi del rappresentante aziendale che assiste al campionamento laboratorio incaricato

dell'esecuzione delle analisi

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

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

I campioni devono essere prelevati in tre aliquote delle quali:

- una viene destinata al laboratorio di prova
- la seconda viene trattenuta come eventuale contro campione fino all'arrivo del rapporto di prova
- la terza viene lasciata all'operatore aderente al RQR / requisiti facoltativi o all'azienda da cui è stato prelevato il campione.

Le analisi dei residui di fitofarmaci sono effettuate, mediante esecuzione di analisi del tipo multi residuale, secondo metodologia ufficiale di analisi, presso laboratori accreditati ACCREDIA in conformità alla norma ISO 17025, scelti in accordo con l'operatore aderente al RQR / requisiti facoltativi.

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

8. VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI

Qualora, a seguito delle verifiche ispettive e dei controlli analitici, emergano non conformità potranno essere disposte verifiche ispettive supplementari, a carico dell'operatore aderente, finalizzate ad



accertare la risoluzione delle non conformità..

9. SISTEMA SANZIONATORIO

9.1 CLASSIFICAZIONE DELLA NON CONFORMITÀ

Le inadempienze ai requisiti valorizzanti previsti dai documenti di riferimento sono classificate come Non Conformità (mancato soddisfacimento di un requisito) di seguito classificate:

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

a. infrazioni dei regolamenti, delle procedure attuative o della normativa vigente che intervengono sulla rintracciabilità tanto da renderla non applicata o applicata male e/o che causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta;

b. situazioni che impattano sul prodotto finale tanto da renderlo non conforme ai requisiti previsti nei disciplinari di produzione e dalla documentazione di riferimento al marchio "Prodotti di Qualità Puglia".

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

a. irregolarità che riguardano la rintracciabilità e/o i requisiti definiti dalle schede tecniche e dalla documentazione di riferimento solo formalmente;

b. irregolarità che, pur determinando una non corrispondenza a quanto definito nei disciplinari di produzione , non pregiudicano immediatamente la conformità del prodotto ma potrebbero nel tempo comprometterla determinando non conformità essenziali;

c. errori formali che non causano l'inserimento di informazioni errate in etichetta.

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

a) effetti negativi sul prodotto, pur se nell'area del processo produttivo;

b) non hanno effetto sulle condizioni che hanno portato alla concessione;

c) non hanno effetti sulla identificabilità del prodotto interessato dal marchio collettivo e sul Regime di Qualità Regionale etichetta.



9.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità rilevate in autocontrollo devono essere conservate e rese accessibili ai controlli dell'OdC e alla Regione Puglia. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplinare di produzione, i soggetti coinvolti nella filiera devono fornire sufficiente evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non sia stato immesso nel circuito del prodotto a marchio o commercializzato con la denominazione "Prodotti di Qualità" o che, se immesso in commercio sia stato richiamato.

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

Tutte le non conformità riscontrate vengono trasmesse anche alla Regione Puglia contestualmente alla trasmissione del rapporto di verifica.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dall'OdC si rimanda ai contenuti specifici del par.6 "Piano dei Controlli" nelle colonne relative al Trattamento delle non conformità ed alle Azioni Correttive.

Qualora il trattamento della non conformità implichi l'esclusione del prodotto dall'utilizzo del marchio, o il suo richiamo dal mercato. L'OdC effettuerà eventualmente una verifica ispettiva supplementare rispetto a quanto previsto nel piano dei controlli. Le situazioni di non conformità che comportano la sospensione di un soggetto dal sistema di controllo implicano anche l'esclusione del relativo prodotto dall'uso del marchio "Prodotti di Qualità".

La cessazione degli effetti del provvedimento di sospensione avviene a seguito della notifica all'OdC e alla Regione Puglia del ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplinare di produzione, dalla documentazione di riferimento, dalla normativa vigente di settore, dal piano dei controlli e del relativo riscontro di adeguamento effettuato eventualmente mediante ulteriore verifica ispettiva dell'OdC.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito del prodotto a marchio, di sospensione e di revoca dal sistema di controllo e certificazione saranno comunicati dalla Regione ai soggetti interessati.

10. TRASMISSIONE RISULTATI ALLA REGIONE

Al termine della verifica ispettiva l'OdC invia alla Regione il rapporto di ispezione che dovrà riportare anche l'esito dei controlli analitici effettuati e la valutazione delle azioni correttive proposte a fronte di



eventuali Nc emerse nel corso delle verifiche ispettive.

In base alla valutazione del rapporto di ispezione inviato dall'OdC, la Regione ha la responsabilità di esprimere parere positivo all'adesione al Regime di Qualità /requisiti facoltativi e parallelamente concede l'uso del marchio PdQP ed eventualmente il Bollino aggiuntivo dei requisiti facoltativi.

11. VIGILANZA

La Regione Puglia svolge anche attività di vigilanza; le modalità operative e la modulistica utilizzata per la vigilanza sono definite nell'apposita procedura approvata dalla Regione Puglia al fine di:

- a) verificare il rispetto dei requisiti previsti dalla presente linea guida e dalle procedure applicative presso la rete distributiva e i punti vendita;
- b) accertare la rispondenza tra la quantità dei prodotti identificati dal marchio PdQ ed eventualmente dal bollino aggiuntivo dei requisiti facoltativi sottoposti al controllo dell'OdC incaricato e quella immessa sul mercato;
- c) corretto funzionamento delle procedure di adesione al RQR e al piano dei controlli;
- d) verificare l'operato degli ODC scelti per le visite ispettive e per i controlli analitici.

