

Schema Esempio di Disciplinare Tecnico

1. **Introduzione / Generalità:**

- 1.1. definisce le ragioni generali per cui il Disciplinare viene stilato;
- 1.2. generalità sulla particolare situazione territoriale o di mercato nel quale si pone; zona di produzione
- 1.3. eventuale denominazione dell'oggetto / filiera / processo / servizio e definizione dello stesso/a (es. "Grano Duro Cappelli", "Farina del Mugnaio Vicentino", "Pagnotta della Bassa Rodigina", etc.)

2. **Definizioni e Abbreviazioni:**

- 2.1. definizione e spiegazione di tutti i termini specialistici / di mercato / normativi utilizzati nel disciplinare (aderente della filiera, bilancio di massa, capo filiera, impurità relative ai chicchi, filiera, flussi materiali, etc.);
- 2.2. *legenda* delle eventuali abbreviazioni utilizzate (RAQ, Dir, RU, RF, etc.);

3. **Scopo e Campo di applicazione:**

- 3.1. Scopo del disciplinare e delle operazioni/idealità ad esso connesse (es. ...fornire agli agricoltori biologici le linee guida per disciplinare la filiera "CEREALI ANTICHI", dalla scelta della varietà, alla coltivazione in campo fino alla produzione di pasta...; ...regolamentare la produzione di Grano XXX impiegato nella filiera della pasta XXX...; ... fornire istruzioni tecniche per la conduzione dei controlli da parte degli Organismi di Certificazione in relazione a determinati punti critici dell'attività...; etc.)
- 3.2. denominazione e tipologia Materiale, prodotto, attività, processo, servizio a cui si applicano i contenuti del Disciplinare (in altri termini potrebbe anche essere definito come i "confini del sistema") → necessaria una descrizione particolareggiata dell'oggetto;
- 3.3. Eventuale Varietà specifica utilizzata nel processo (esclusività o meno della stessa)
- 3.4. Eventuale Zona specifica di produzione (territorio, comune/i);
- 3.5. possibili riferimenti storici e/o culturali;
- 3.6. eventuali caratteristiche o ricadute sociali (specifiche, previste o prevedibili) della filiera;

4. **Requisiti:**

- 4.1. Caratteristiche specifiche del prodotto finito (chimiche, fisiche, analitiche, sensoriali etc.); prodotti o componenti rilevanti al fine dell'oggetto finale filiera;
- 4.2. Diagramma di Flusso delle operazioni interessate alla Filiera;
- 4.3. Metodologia di ottenimento; tecnologia/e di produzione;
- 4.4. caratteristiche degli impianti di produzione / conservazione; eventuale tipologia specifica di confezionamento;
- 4.5. fasi della produzione a cui fa riferimento il disciplinare (alcune o intera filiera/attività produttiva);
- 4.6. caratteristiche o tipologia di etichettatura del prodotto, eventuale espressione nominale in etichetta;

5. **Caratteristiche dei Produttori (produzione primaria):**

- 5.1. Albo dei produttori; eventuali dimensioni massime produttori agricoli;
- 5.2. modalità particolari di coltivazione (es. integrata, bio) d'obbligo per produttori agricoli; disciplinari specifici di coltivazione (regolamentazione fertilizzanti, seme, interventi culturali, principi attivi, etc.) con eventuali prodotti / tecniche "consigliati", "ammessi", "non ammessi";

6. **Ulteriori soggetti / organizzazioni coinvolti nella Filiera:**

- 6.1. Eventuali Aziende di raccolta / prima trasformazione / stoccaggio / conservazione; loro caratteristiche, caratteristiche dei processi specifici; dati tecnici;
- 6.2. Eventuali Aziende della trasformazione / lavorazione del prodotto; loro caratteristiche, caratteristiche dei processi specifici; dati tecnici;

7. **Capo Filiera e strutturazione della filiera:**

- 7.1. Richiamo specifico al documento "Patto di Filiera" ed eventuale Contratto di Coltivazione;
- 7.2. Indicazione Capo Filiera o Azienda leader, ruolo e responsabilità connesse;

7.3. Definizione ruoli e responsabilità dei diversi partecipanti e livelli della filiera;

8. **Assicurazione Qualità / Controlli Qualità:**

8.1. Organizzazione e struttura di controllo interna dei processi di produzione / lavorazione / trasformazione e dei prodotti finali per garantire la massima qualità dei prodotti e la conformità al Disciplinare; dalle partite prodotte vengono prelevati dei campioni da sottoporre ad analisi per accertarne la rispondenza alle caratteristiche del Disciplinare;

8.2. (eventuale) Controllo delle caratteristiche qualitative affidato a OdC esterno con regolamento esplicitato nella certificazione validata dall'OdC; (in caso di più aderenti alla filiera) modalità di accettazione al sistema dei controlli adottato dall'OdC;

9. **Autocontrollo Aziendale:** gli operatori di filiera, in regime di autocontrollo, devono produrre documentazione e/o rapporti di prova specifici per le operazioni di produzione / lavorazione / trasformazione / commercializzazione

a titolo di esempio:

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIO	FREQUENZA	LABORATORIO DI
Aziende agricole	Analisi del terreno	Una volta l'anno	Laboratorio accreditato ACCREDIA e/o organismo analogo e/o in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti e/o che effettui analisi secondo le metodiche previste dal DM
	Scheda di coltivazione	Ad ogni semina	
Centro di stoccaggio	Umidità, contenuto proteico e peso ettolitrico	Ogni lotto di frumento duro	Laboratorio interno o esterno all'azienda accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e/o in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti e/o inserito negli elenchi regionali dei laboratori autorizzati ad
	Umidità e impurità specifiche	Ogni lotto di farro	
	Umidità, peso ettolitrico e impurità specifiche	Ogni lotto di orzo nudo	
	Assenze di micotossine	In relazione a fattori di rischio	
	Monitoraggio della temperatura	In relazione a quanto previsto sul piano di autocontrollo	
Molino	Carica batterica totale, muffe, lieviti, coliformi, micotossine	Semestrale	Laboratorio interno o esterno all'azienda accreditato ACCREDIA e/o organismo analogo e/o in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti
	Farina Contenuto proteico, W, P/L, Stabilità Semola Contenuto proteico	Per singolo lotto di frumento duro e frumento tenero	

	Farina, farina semi-integrale, farina integrale, semola, semolato, semolato semi-integrale, semolato integrale Ceneri	Per ogni singolo lotto di farro e orzo nudo	
Punto vendita	<u>Bilancio di massa</u>	Per singolo lotto	
Concessionario	<u>Bilancio di massa</u>	Per singolo lotto	

10. **Rintracciabilità:** si adotta un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immesso in commercio a marchio “...” per garantire la conformità dei prodotti al disciplinare

10.1. Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell’accordo di filiera e nel sistema dei controlli;

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

1. aziende agricole conferenti le materie prime;
2. superficie coltivata e quantità prevista;
4. quantitativi di prodotto conferiti e lavorati;
5. quantitativi di prodotto immessi in commercio a Marchio

10.3. Le fasi del processo produttivo descritto nel presente disciplinare andranno monitorate documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l’iscrizione dei produttori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo viene garantita la tracciabilità di tutte le fasi del processo di produzione del prodotto “....”

10.4. E’ compito dell’OdC verificarne in fase di sorveglianza il corretto utilizzo e funzionamento, a tale scopo è assicurato l’accesso, da parte degli OdC, alle informazioni necessarie.

a titolo di esempio:

Fase	Unità minima rintracciabile	Elementi di rintracciabilità (identificazione, registrazione)	Soggetto coinvolto
Sementi e scelta varietale	Lotto di semente utilizzato	Registrazione quantitativi di seme utilizzato e relative varietà; Identificazione fornitore delle sementi; Identificazione stoccaggio sementi; Registrazione utilizzo	Responsabile azienda agricola
Coltivazione	Lotto granella	Registrazione quantità prodotta e data raccolta Identificazione particella lotto coltivato Identificazione destinatari granella; Registrazione utilizzo trattamenti agronomici	Responsabile azienda agricola
Stoccaggio	Lotto granella	Registrazione quantità in entrata Identificazione silos Identificazione fornitore di granella identificazione destinatari granella; registrazione quantità in uscita registrazione trattamenti di conservazione	Responsabile centro di stoccaggio

Molitura	Lotto farina, farina semi-integrale, farina integrale, semola, semolato, semolato semi-integrale, semolato integrale	Registrazione quantità in entrata Identificazione lotti Identificazione centro di stoccaggio fornitore Registrazione quantità in uscita Identificazione destinatari prodotto	Responsabile centro di molitura
Confezionamento	Lotto confezionamento	Registrazione quantitativi/data prodotti in uscita; Identificazione lotti Identificazione fornitori materiale di confezionamento/etichettatura; Registrazione lotti ottenuti/etichette utilizzate.	Responsabile centro di confezionamento
Punto vendita	Lotto vendita	Registrazione quantità prodotti venduti	Responsabile punto vendita

11. **Piano dei Controlli:** La struttura di Controllo interna (gruppo di Autocontrollo) o l'OdC esegue le visite ispettive presso i soggetti della filiera, con frequenza minima stabilita;

11.1. si effettuano verifiche di natura documentale presso tutti i soggetti aderenti alla filiera mentre, presso i centri di stoccaggio ed i molini, effettua, sia in fase di riconoscimento che di sorveglianza, anche verifiche di tipo analitico per il controllo dei parametri stabiliti dal disciplinare; il monitoraggio delle caratteristiche chimico-fisiche viene garantito attraverso analisi effettuate sia dal soggetto (centro di stoccaggio – molino) in fase di autocontrollo, che dall'OdC, sia in fase di riconoscimento che di sorveglianza; le analisi sono affidate a laboratori accreditati da ACCREDIA;

11.2. Stabilire metodologia ufficiale di campionamento;

a titolo di esempio

V.I. per il Rilascio della Certificazione	
Soggetti	Frequenza controlli
Aziende agricole	\sqrt{n} aziende agricole purché $\geq 10\%$
Centri di stoccaggio	100
Molini	100
Punti vendita	33%
Concessionario	1
V.I. di Sorveglianza	
Aziende agricole	\sqrt{n} aziende agricole purché $\geq 10\%$
Centri di stoccaggio	100
Molini	100
Punti vendita	33%
Concessionario	1 verific

12. **Gestione Non Conformità:** nel corso delle visite effettuate per valutare la correttezza delle operazioni svolte lungo tutta la filiera produttiva si possono rilevare delle non conformità; le non conformità possono essere rilevate sia dai soggetti coinvolti nella filiera produttiva, sia dall'OdC; le non conformità rilevate devono essere gestite; lo scopo della gestione, oltre alla risoluzione delle non conformità stesse, è definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel disciplinare non siano commercializzati con il marchio "..."; è necessario quindi identificare, documentare, valutare e risolvere le eventuali non conformità

12.1. Gestione delle Non Conformità da parte dei soggetti della filiera secondo le seguenti modalità: a) mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su apposita documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di

conformità; b) nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dovranno dare evidenza del fatto che il prodotto non venga destinato alla produzione di prodotti a marchio “...”; c) nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che i prodotti non vengano commercializzati con il marchio “...”; d) dovranno comunicare tempestivamente al concessionario le non conformità rilevate ed i provvedimenti adottati per la gestione; e) il concessionario archivia le non conformità comunicate dai soggetti della filiera, numerate progressivamente nell'arco dell'anno, ne verifica il trattamento in sede di controllo dandone evidenza nel verbale di controllo; f) il concessionario è obbligato a segnalare tempestivamente all'OdC l'insorgere di eventuali non conformità gravi riferite a immissione sul mercato di prodotto non conforme a marchio “...”;.

12.2. Gestione di Non Conformità da parte di OdC: la definizione e le modalità di rilevazione delle Non Conformità da parte di OdC vengono indicate nel regolamento di certificazione dell'OdC;

12.3. Regole su comportamento in base a somma di NC lieve e/o chiusura NC;

A titolo di esempio

NON CONFORMITA'	CLASSIF.	TRATTAMENTO	AZ. CORRETTIVA
Mancata evidenza oggettiva dei documenti previsti da regolamento d'uso del marchio che non inficia i requisiti per il mantenimento all'interno della filiera	Lieve	Richiesta integrazione documentale In caso di mancato adeguamento entro 30 gg, proposta di sospensione dell'aderente dalla filiera o proposta di revoca della licenza al concessionario	Correttezza documentale
Mancata evidenza oggettiva dei documenti previsti, per l'aderente, da regolamento d'uso del marchio che inficia i requisiti per il mantenimento all'interno della filiera	Grave	Proposta di sospensione dell'aderente dalla filiera Diffida al concessionario	
Mancata evidenza oggettiva dei documenti previsti, per il concessionario, da regolamento d'uso del marchio che inficia i requisiti per il mantenimento all'interno della filiera	Grave	Proposta di revoca della licenza	
Utilizzo del logo da parte dell'aderente e/o del concessionario alla filiera in maniera difforme dal logo ufficiale approvato dalla della tale da non causare confusione al consumatore	Lieve	Diffida In caso di mancato adeguamento entro 60gg dalla comunicazione della NC, proposta di sospensione dell'aderente o proposta di revoca della licenza al concessionario	Correttezza documentale
Utilizzo del logo da parte dell'aderente e/o del concessionario alla filiera in maniera difforme dal logo ufficiale approvato dalla della tale da causare confusione al consumatore	Grave	Proposta di sospensione dell'aderente e contestuale diffida al concessionario Proposta di revoca della licenza al concessionario	
Altri abusi del marchio da parte dell'aderente/concessionario non tali da: - causare confusione al consumatore; - danneggiare l'immagine del marchio o dell'Ente Regione o del sistema qualità	Lieve	Diffida In caso di mancato adeguamento entro 60gg dalla comunicazione della NC, proposta di sospensione dell'aderente o proposta di revoca della licenza al concessionario	Correttezza documentale
Altri abusi del marchio da parte dell'aderente/concessionario tali da: - causare confusione al consumatore; - danneggiare l'immagine del marchio o dell'Ente Regione o del sistema qualità	Grave	Proposta di sospensione dell'aderente e contestuale diffida al concessionario Proposta di revoca della licenza al concessionario	

Mancata comunicazione della documentazione prevista al capitolo 12 dell'RT punti da a) a f)	Lieve	Richiesta integrazione documentale In caso di mancato adeguamento entro 30gg diffida In caso di recidiva entro 24 mesi, sospensione del concessionario e contestuale proposta di revoca	Verifica documentale
Registrazione incompleta e/o mancante senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentale Inserimento dati nel sistema Diffida al concessionario In caso di mancato adeguamento entro 15gg, per negligenza o perché impossibile attuarlo, inserire l'az. nel piano dei controlli dell'anno successivo	Verifica documentale e a sistema
Registrazione incompleta e/o mancante da parte dell'aderente alla filiera con perdita di identificazione e rintracciabilità	Grave	Richiesta integrazione documentale e adeguamento. Declassamento del/i lotto/i non conforme/i, Sospensione del soggetto Diffida al concessionario	Riammissione del soggetto solo dopo accertamento della chiusura della NC
Registrazione incompleta e/o mancante da parte del concessionario con perdita di identificazione e rintracciabilità	Grave	Sospensione del soggetto e contestuale proposta di revoca della licenza	
Non rispetto dei requisiti del disciplinare da parte dell'aderente/concessionario tale da non inficiare le caratteristiche dei prodotti né la tracciabilità dei prodotti o degli ingredienti utilizzati	Lieve	Richiesta integrazione documentale e adeguamento	Visita ispettiva supplementare nell'anno successivo
Non rispetto dei requisiti del disciplinare da parte dell'aderente/concessionario tale da inficiare le caratteristiche dei prodotti e/o la tracciabilità dei prodotti o degli ingredienti utilizzati	Grave	Declassamento del/i lotto/i non conforme/i Sospensione del soggetto e contestuale proposta di revoca della licenza	

13. **Modifiche al Disciplinare:** regolamentazione per possibili modifiche dei parametri stabiliti.