

PIANO DI CONTROLLO

DOP

ZAFFERANO DI SARDEGNA

STATO DELLE REVISIONI E DELLE MODIFICHE

Numero di revisione	Data di rilascio	Motivo <i>(breve descrizione del cambiamento)</i>	Redazione <i>(SAC-CVAC)</i>	Verifica <i>(DIR)</i>	Approvazione <i>(DG)</i>
0.1	25/07/2012 (LAORE Sardegna)	Prima emissione	M. Pellegrini A. Perino	G. Aresu	S. Loriga
2.0	29/01/2021 (AGRIS Sardegna)	Aggiornamento	P.P. Fiori	S.R. Sanna	S.R. Sanna
2.1	31/03/2021 (AGRIS Sardegna)	Comitato Salvaguardia e approvaz. etichette	P.P. Fiori S. Schirru	S.R. Sanna	S.R. Sanna

Copia CONTROLLATA n° _____

Distribuita a _____ data _____

Copia NON CONTROLLATA

INDICE

1	Premessa.....	pag	4
2	Scopo e campo di applicazione	pag	4
3	Riferimenti normativi	pag	5
4	Abbreviazioni	pag	6
5	Termini e definizioni	pag	7
6	Denominazione	pag	8
7	Adesione al sistema dei controlli e procedure di riconoscimento	pag	8
8	Mantenimento nel sistema e variazioni delle situazioni di riconoscimento	pag	10
9	Rinuncia attività e recesso dal sistema dei controlli	pag	10
10	Caratteristiche del prodotto, disciplina produttiva e requisiti di conformità	pag	10
	10.1 Zona di produzione	pag	11
	10.2 Requisiti di conformità per la coltivazione	pag	11
	10.3 Requisiti di conformità per la trasformazione	pag	11
	10.4 Requisiti di conformità per il confezionamento	pag	12
11	Identificazione e rintracciabilità	pag	13
12	Procedure di Sorveglianza	pag	13
13	Verifiche ispettive	pag	14
14	Verifiche analitiche e certificazione	pag	15
	14.1 Lotto di confezionamento	pag	15
	14.2 Campionamento	pag	15
	14.3 Esito delle prove	pag	16
	14.4 Procedimento di Appello	pag	16
15	Etichettatura, autorizzazione al confezionamento e numerazione etichette.....	pag	16
16	Autocontrollo e obblighi generali degli operatori	pag	17
	16.1 Agricoltori	pag	18
	16.2 Trasformatori	pag	18
	16.3 Confezionatori	pag	19
17	Gestione delle Non Conformità	pag	19
	17.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori	pag	19
	17.2 Gestione delle non conformità da parte dell'Autorità di Controllo	pag	20
18	Ricorsi	pag	21
19	Reclami	pag	21
20	Struttura organizzativa	pag	21
21	Responsabile della Struttura di Controllo	pag	22
22	Struttura d'Ispezione	pag	23
23	Struttura di prova	pag	24
24	Addestramento del personale interno.....	pag	24
25	Comitato di Certificazione	pag	25
26	Comitato di Verifica e Salvaguardia.....	pag	26
27	Comitato per i Ricorsi	pag	27
	Modulistica allegata	pag	29
	Tabella dei Controlli di conformità		
	Tariffario		

1. Premessa

La protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette dei prodotti agricoli e alimentari è demandata al Regolamento (UE) n. 1151/2012, il quale prevede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione di Origine Protetta (DOP) o della Indicazione Geografica Protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare di produzione (di seguito DP) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati Membri.

Con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 23032 del 31 ottobre 2013, l'Agenzia AGRIS Sardegna è stata designata quale Autorità Pubblica incaricata ad espletare le funzioni di controllo previste dagli articoli 36 e 37 del Regolamento (UE) n. 1151/12 per la Denominazione di origine protetta "Zafferano di Sardegna", registrata dall'Unione Europea con Regolamento (CE) n. 98 della Commissione del 2 febbraio 2009.

Successivamente, con i Decreti Ministeriali n. 23755 del 29 dicembre 2016 e n. 18090 del 18 dicembre 2019, AGRIS Sardegna è stata confermata per due ulteriori trienni quale Autorità Pubblica designata ad effettuare i controlli per la Denominazione di origine protetta "Zafferano di Sardegna".

L'Agenzia AGRIS Sardegna - Agenzia Regionale per la Ricerca in Agricoltura - (d'ora in poi AGRIS) con sede in Sassari, loc. Bonassai, SS 291 km 18,600, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto "Zafferano di Sardegna DOP".

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di Controllo (di seguito PdC), redatto sulla base del Disciplinare di Produzione depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, persegue la finalità di accertare e assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, il rispetto e la conformità del prodotto "Zafferano di Sardegna DOP" ai requisiti disciplinati.

Contiene in particolare:

- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le procedure di controllo applicabili;
- le condizioni per il confezionamento e l'etichettatura.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica di coltivazione, raccolta, lavorazione e confezionamento, al metodo di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto e alla sua etichettatura, si rimanda al Disciplinare di Produzione (di seguito DP) pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.47 del 26 febbraio 2009 e consultabile sul sito istituzionale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente documento descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna DOP".

L'insieme complessivo dei controlli comprende due differenti aspetti:

- le attività di autocontrollo a carico dei soggetti coinvolti nella filiera di produzione, con l'obbligo di registrazione di tutte le operazioni relative al processo produttivo e conservazione di tutta la documentazione;
- le attività di sorveglianza e verifica ispettiva svolte dall'Autorità di Controllo (di seguito AdC) per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e la corrispondenza del prodotto finito al disciplinare di produzione.

Il PdC trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata (operatori) che concorrono alla produzione della denominazione stessa.

Tali soggetti sono costituiti da **Produttori Agricoli, Trasformatori, Confezionatori**, così come definiti nel successivo paragrafo 5.

3. Riferimenti normativi

- Legge n. 128 del 24 aprile 1998 art. 53, come sostituita dall'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante Disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari, quale adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Decreto Legislativo 23.06.2003, n. 181 - Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 inerente Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari”;
- Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 22897 del 29 novembre 2007 avente ad oggetto Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienze agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 22966 del 30 novembre 2007 inerente la Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Regolamento (CE) n. 98/2009 della Commissione del 2 febbraio 2009 recante iscrizione di alcune denominazioni nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Zafferano di Sardegna (DOP)];
- Provvedimento del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 6 febbraio 2009 inerente l'iscrizione della denominazione “Zafferano di Sardegna” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.47 del 26 febbraio 2009;
- Decreto Ministeriale del 16 febbraio 2012 - Sistema nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate; G.U. n. 51 del 1 marzo 2012;
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui Regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG e successive modifiche e integrazioni;
- Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 23032 del 31 ottobre 2013, con cui l'Agenzia AGRIS Sardegna è stata designata quale Autorità pubblica incaricata ad espletare le funzioni di controllo previste dagli articoli 36 e 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 per la denominazione “Zafferano di Sardegna” registrata dall'Unione Europea con Regolamento (CE) n. 98 del 2 febbraio 2009;

- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 271 del 12 marzo 2015, relativo all'Istituzione della Banca dati vigilanza.
- Decreto Ministeriale n. 23755 del 29 dicembre 2016 con cui l'Agenzia AGRIS Sardegna è stata designata per un ulteriore triennio quale autorità pubblica ad effettuare i controlli, previsti dagli articoli 36 e 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, per la denominazione di origine protetta "Zafferano di Sardegna";
- Decreto Ministeriale n. 18090 del 18 dicembre 2019 con cui l'Agenzia AGRIS Sardegna è stata designata per un ulteriore triennio quale autorità pubblica ad effettuare i controlli, previsti dagli articoli 36 e 37 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, per la denominazione di origine protetta "Zafferano di Sardegna";
- norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti";
- Legge 30 dicembre 2020, n. 178 - Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2021 e bilancio pluriennale per il triennio 2021-2023.

4. Abbreviazioni

DOP	Denominazione di Origine Protetta
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
ICQRF	Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari
CdT	Consorzio di Tutela incaricato ai sensi dell'art. 14 L. 526/99
CdC	Comitato di Certificazione
CdR	Comitato dei Ricorsi
CVS	Comitato di Verifica e Salvaguardia
AdC	Autorità di Controllo designata AGRIS Sardegna
DIR	Dirigente di Agris Sardegna preposto all'Autorità di Controllo
DP	Disciplinare di Produzione
PdC	Piano di Controllo
TdC	Tabella dei Controlli

AdC: AGRIS Sardegna Agenzia Regionale per la Ricerca in Agricoltura

e-mail: autoritacontrollo@agrisricerca.it

PEC: autoritacontrollo@pec.agrisricerca.it

sito: www.sardegnaagricoltura.it.

5. Termini e definizioni

- **Attestazione di Conformità:** provvedimento amministrativo adottato dal Dirigente mediante il quale AGRIS dichiara che un lotto di zafferano rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare della DOP "Zafferano di Sardegna" e nel presente Piano di controllo approvato dalle Autorità competenti.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità al Disciplinare di Produzione dello "Zafferano di Sardegna" DOP attuata e registrata da parte dei soggetti coinvolti nella filiera presso i propri siti produttivi e per ciascuna fase di processo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi che anche i propri fornitori abbiano seguito le prescrizioni disciplinate.
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, nonché Regioni e Province Autonome interessate alla Denominazione.
- **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità evidenziate.
- **Campione del lotto:** quantitativo di zafferano estratto casualmente da un lotto da sottoporre alle valutazioni di conformità, distruttive e non, che assicurino una buona rappresentatività.
- **Concessionario:** soggetto che ha ottenuto da AGRIS l'attestazione di conformità di una determinata partita di zafferano.
- **Confezionatore:** soggetto identificato e riconosciuto che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione, che prepara il prodotto finito e lo confeziona secondo le modalità descritte nel relativo DP apponendovi la denominazione "Zafferano di Sardegna".
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela della denominazione riconosciuto con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.
- **Controllo di Conformità:** azione mediante la quale AGRIS verifica il rispetto dei requisiti di conformità della denominazione "Zafferano di Sardegna" specificati nel Disciplinare e nel presente Piano di Controllo ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
- **Disciplinare di produzione:** documento che specifica i requisiti obbligatori dello "Zafferano di Sardegna DOP" e del procedimento necessario alla sua produzione.
- **Lotto di confezionamento:** partita di zafferano ritenuta omogenea, della stessa annata, cui è stato assegnato un codice univoco, contenuta in un unico o più recipienti custoditi nello stesso laboratorio, da destinare al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di AGRIS, che preventivamente ne predispone l'analisi chimico-fisica. Dopo il prelievo, se il lotto viene miscelato con altro zafferano dovrà essere identificato diversamente e subire nuove analisi.
- **Non Conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati; sono classificate come gravi e lievi.
- **Non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto stesso ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal Piano di Controllo; il prodotto non può essere identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna DOP".
- **Non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto stesso ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal Piano di Controllo, ma può nel tempo comprometterla; il prodotto può essere identificato come "Zafferano di Sardegna DOP".

- **Operatore:** soggetto della filiera disciplinata – Produttore Agricolo, Trasformatore, Confezionatore - che richiede ad AGRIS l'adesione al sistema di controllo e certificazione ai fini della DOP.
- **Partita di zafferano:** quantità omogenea di zafferano di cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche". L'art.3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'art.1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori".
- **Produttore agricolo (o Agricoltore):** soggetto identificato e riconosciuto che conduce i terreni coltivati a zafferano ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare per ottenere un prodotto idoneo ad essere denominato "Zafferano di Sardegna".
- **Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini della denominazione.
- **Trasformatore:** soggetto identificato e riconosciuto che svolge attività di mondatura o sfioritura (operazione manuale con la quale si separa la parte di colore rosso aranciato degli stimmi) ed essiccazione dello zafferano destinato alla denominazione "Zafferano di Sardegna".
- **Zona di Produzione:** zona geografica delimitata, all'interno della quale è possibile la produzione dello "Zafferano di Sardegna" DOP.

6. Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta "Zafferano di Sardegna" è riservata allo zafferano essiccato in stimmi o fili proveniente dalle coltivazioni di *Crocus sativus L.* rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel Disciplinare di Produzione.

7. Adesione al sistema dei controlli e procedure di riconoscimento

I soggetti della filiera produttiva che intendono operare nell'ambito della denominazione "Zafferano di Sardegna" sono rappresentati da:

- **Agricoltori,**
- **Trasformatori,**
- **Confezionatori.**

Ogni soggetto che intende operare nell'ambito della denominazione deve presentare ad AGRIS Sardegna entro e non oltre il 1 settembre la propria domanda di adesione al sistema dei controlli di conformità, corredata degli allegati richiesti, attraverso i seguenti moduli:

- Mod01_DA_Agri per il soggetto che svolge attività di coltivazione;
- Mod02_DA_Trasf per il soggetto che svolge attività di trasformazione;
- Mod03_DA_Conf per il soggetto che svolge attività di confezionamento.

In presenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, questi potrà consegnare la richiesta di adesione in nome e per conto dei propri associati in forza di specifica delega; le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto delegante.

In tal caso la richiesta di adesione dovrà essere formalizzata utilizzando il Mod04_DA_CdT con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati; la richiesta dovrà essere compilata in ogni sua parte e contenere tutta la documentazione prescritta per singolo soggetto di cui si chiede il riconoscimento nell'ambito del sistema di controllo.

Nel caso in cui la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che AGRIS emetterà nei confronti del Consorzio di Tutela verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore sulla base del sistema tariffario in vigore.

Con l'atto della presentazione all'AdC della domanda di adesione, i soggetti richiedenti accettano integralmente i contenuti del Piano di Controllo e del Tariffario della denominazione "Zafferano di Sardegna" e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Ricevuta la richiesta di adesione al sistema dei controlli, AGRIS verifica in primo luogo la correttezza, la completezza e l'ammissibilità della documentazione trasmessa, presupposti necessari per l'avvio dell'iter di riconoscimento, richiedendo se necessario eventuali integrazioni alla stessa.

Conclusa positivamente la verifica documentale, l'AdC provvede:

- per gli Agricoltori a disporre l'apposito sopralluogo ispettivo in campo (Verifica Ispettiva Iniziale) per il riscontro delle dichiarazioni e delle informazioni fornite dal richiedente e per il controllo della rispondenza delle condizioni di coltivazione al disciplinare di produzione;
- per i Trasformatori e i Confezionatori a disporre l'apposito sopralluogo ispettivo presso gli impianti di trasformazione/confezionamento (Verifica Ispettiva Iniziale) per il riscontro delle dichiarazioni e delle informazioni fornite dal richiedente e per il controllo della rispondenza delle condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature alle prescrizioni del disciplinare.

Nella stessa occasione sarà redatto apposito verbale e notificati agli interessati il Piano di Controllo, la Tabella dei Controlli e il Tariffario.

In caso di esito positivo del sopralluogo, l'AdC assume il corrispondente provvedimento di riconoscimento, che comporta l'attribuzione di un codice fascicolo che identifica permanentemente il soggetto riconosciuto, consentendogli di operare all'interno del sistema di controllo.

In caso contrario, il soggetto non viene riconosciuto fino a che non vengono rimosse le cause che ostacolano il riconoscimento stesso, previa corrispondente estensione dell'attività istruttoria.

L'istruttoria viene conclusa entro un periodo massimo di 45 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al sistema dei controlli, e comunque:

- se Agricoltori, prima dell'inizio delle attività di raccolta;
- se Trasformatori o Confezionatori, prima dell'inizio delle attività di trasformazione e confezionamento.

L'iscrizione a ruolo degli operatori idonei viene comunicata da AGRIS ai soggetti richiedenti e/o al Consorzio di Tutela delegato.

Le ditte che non possiedono i requisiti previsti ai successivi punti 10.2, 10.3 e 10.4 del PdC, non potranno accedere al sistema dei controlli e non potranno produrre per la Denominazione di origine protetta "Zafferano di Sardegna".

8. **Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento**

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema di certificazione devono far pervenire entro e non oltre il 1 settembre di ogni anno, la richiesta di riconferma compilata in ogni sua parte (Mod01_DA_Agri; Mod02_DA_Trasf; Mod03_DA_Conf).

Nel caso in cui intervengano variazioni rispetto alla domanda di adesione, è necessario, ai fini del mantenimento nel sistema di certificazione, che queste vengano comunicate dagli operatori all'AdC entro 30 giorni dal loro verificarsi e per iscritto.

In particolare:

- gli **Agricoltori** dovranno comunicare le variazioni relative:
 - alla sede legale, operativa e/o alla titolarità dell'azienda;
 - alle superfici aziendali coltivate a zafferano destinato al riconoscimento DOP;
- i **Trasformatori** e i **Confezionatori** dovranno comunicare le variazioni relative:
 - alla sede legale, operativa e/o alla titolarità dell'azienda;
 - alla vigenza delle autorizzazioni inerenti le attività di trasformazione e confezionamento;
 - alla disposizione e tipologia degli impianti utilizzati nonché all'introduzione di nuove attrezzature per la lavorazione dello zafferano destinato al riconoscimento DOP.

Nei casi dianzi considerati, l'AdC entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, procederà alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali e/o ad effettuare eventuali visite ispettive supplementari.

Nel caso le modifiche siano tali da non pregiudicare il soddisfacimento dei requisiti di idoneità prescritti, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dall'AdC secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

Qualora il Piano dei Controlli e il Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche preventivamente approvate da ICQRF, il mantenimento nel sistema di controllo sarà implicitamente subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

9. **Rinuncia attività e recesso dal sistema dei controlli**

Gli operatori possono in qualsiasi momento cessare la propria attività ai fini della denominazione e recedere dal sistema dei controlli, informandone AGRIS per iscritto mediante lettera raccomandata a.r. o altro mezzo equivalente (PEC: autoritacontrollo@pec.agrisricerca.it).

L'emissione del provvedimento di revoca del riconoscimento da parte dell'AdC comporta la cancellazione dell'operatore dall'Elenco dei soggetti riconosciuti.

L'eventuale ripresa di una attività già cessata o revocata comporta la presentazione di una nuova richiesta di riconoscimento e l'attribuzione conseguente di un nuovo codice fascicolo.

10. **Caratteristiche del prodotto, disciplina produttiva e requisiti di conformità**

Il prodotto ammesso a tutela è costituito esclusivamente dagli stimmi (o stigmi) o "filì" interi ed essiccati del fiore dello zafferano proveniente da coltivazioni di ecotipi locali di *Crocus sativus L.*, avente le caratteristiche e ottenuto secondo i processi di coltivazione e di lavorazione descritti nel Disciplinare di produzione.

I soggetti che aderiscono alla denominazione “Zafferano di Sardegna” dovranno operare in conformità ai requisiti ivi previsti e saranno assoggettati alle misure di controllo attuate da AGRIS secondo quanto riportato nel presente Piano di Controllo approvato dal MiPAAF e codificate nella allegata Tabella dei Controlli.

10.1 Zona di produzione

La zona di produzione dello “Zafferano di Sardegna” DOP comprende l'intero territorio dei Comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca, situati nella provincia del Sud Sardegna (SU).

10.2 Requisiti di conformità per la coltivazione

Le coltivazioni devono essere condotte nei territori dei Comuni della Regione Sardegna richiamati al punto precedente.

Gli operatori devono praticare la coltivazione in pieno campo, su terreni sciolti e ben drenati, la cui preparazione abbia previsto una aratura di media profondità seguita da erpicatura e assolcatura.

È consentita la concimazione solo con l'impiego di fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica.

Il controllo delle erbe infestanti deve avvenire senza l'ausilio di sostanze chimiche, ma prevalentemente attraverso interventi manuali e/o meccanici di zappatura e fresatura.

La propagazione deve avvenire mediante bulbo-tuberi selezionati provenienti dalle zone di produzione indicate al precedente punto 10.1.

La messa a dimora deve essere realizzata nel periodo compreso tra il 1° giugno e il 10 ottobre, ponendo i bulbo-tuberi alla profondità di 15-20 cm, a una distanza di 5-10 cm sulla fila e di almeno 30 cm tra le file.

La coltivazione ha durata di quattro anni, e il bulbo-tubero non può essere reimpiantato sullo stesso terreno prima di ulteriori quattro anni.

La raccolta avviene in un arco di tempo compreso tra il 15 ottobre e il 30 novembre, e deve essere eseguita con un taglio praticato alla base del perigonio; la fioritura si protrae per circa 15-20 gg; i fiori devono essere raccolti dalle prime ore del mattino quando sono ancora chiusi o leggermente aperti, avendo cura di adagiarli in sottili strati senza alcuna compressione.

Le rese produttive massime annue dello “Zafferano di Sardegna” sono pari a 75 kg per ettaro di prodotto fresco e pari a 15 Kg per ettaro di prodotto essiccato.

10.3 Requisiti di conformità per la trasformazione

Le attività di trasformazione devono svolgersi per intero nei territori dei Comuni della Regione Sardegna individuati al precedente punto 10.1.

Lo “Zafferano di Sardegna” deve essere ottenuto attraverso un processo di lavorazione da realizzarsi nel giorno stesso della raccolta, che prevede la separazione degli stimmi dalle restanti parti del fiore (perigonio e stami); tale operazione deve essere eseguita con particolare cura, aprendo i fiori e recidendo lo stilo poco più in alto dell'inserzione degli stimmi, facendo attenzione a non dividerli.

L'essiccazione degli stimmi deve essere eseguita attraverso esposizione degli stessi a sorgenti di calore blando, ad una temperatura compresa tra i 20 e i 45 °C, in modo che il processo avvenga lentamente, fino al momento in cui gli stimmi si spezzano facilmente con frattura netta. Tra i sistemi di essiccamento sono anche ammessi la radiazione solare, i piccoli forni e gli essiccatoi elettrici.

Prima dell'essiccazione è consentita la pratica dell'umettamento degli stimmi con olio extra vergine d'oliva prodotto in Sardegna; la quantità di olio ammessa per manipolare il materiale con i polpastrelli delle dita unti è compresa tra 0,1 ml e 1,5 ml per 100 g di prodotto.

In attesa del confezionamento, lo "Zafferano di Sardegna" deve essere conservato in contenitori di vetro o latta o acciaio inox a chiusura ermetica che lo preservino dall'esposizione alla luce e all'aria.

10.4 Requisiti di conformità per il confezionamento

Lo "Zafferano di Sardegna" deve essere confezionato nei territori dei Comuni della Regione Sardegna individuati al precedente punto 10.1.

Ai fini dell'immissione in commercio, deve essere classificato nella categoria "zafferano in stimmi o fili" e presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: colore rosso brillante dato dal contenuto di crocina, aroma molto intenso derivante dal contenuto di safranale e gusto deciso scaturente dal contenuto di picrocrocina; i valori analitici di riferimento sono riportati nella tabella che segue:

Categoria	Potere colorante espresso in lettura diretta dell'assorbenza di crocina a circa 440 nm su base secca	Potere amaricante espresso in lettura diretta dell'assorbenza di picrocrocina a circa 257 nm su base secca	Potere aromatico safranale espresso in lettura diretta dell'assorbenza a circa 330 nm su base secca
I	≥ 190	≥ 70	da 20 a 50

Deve, inoltre, essere scevro da qualsiasi forma di sofisticazione o adulterazione.

Il materiale delle confezioni deve essere di vetro o terracotta o sughero o cartoncino (quello a diretto contatto con il prodotto è costituito da vetro o carta) e deve essere tale da evitare danni o alterazioni durante il trasporto e la conservazione.

Le confezioni dovranno avere un contenuto di peso pari a: 0,25 g, 0,5 g, 1 g, 2 g o 5 g.

Le confezioni devono recare obbligatoriamente:

- il logo della denominazione "Zafferano di Sardegna";
- il logo comunitario delle DOP;
- la numerazione progressiva delle quantità prodotte, autorizzata dal Consorzio di Tutela incaricato dal MiPAAF o in caso di sua assenza dalla Autorità di Controllo;
- la dicitura "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali".
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

Il logo della denominazione deve essere riprodotto integralmente secondo le prescrizioni indicate all'art. 8 del Disciplinare di produzione dello "Zafferano di Sardegna".

La dicitura Denominazione di Origine Protetta "Zafferano di Sardegna" deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta.

Se l'applicazione del logo sui diversi tipi di etichette rende necessario ridurre le dimensioni, è prescritto un formato minimo di larghezza non inferiore a 25 mm.

Al marchio DOP è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal

Disciplinare di Produzione.

11. Identificazione e rintracciabilità

Il prodotto “Zafferano di Sardegna” DOP deve risultare sempre identificabile durante le fasi di coltivazione, trasformazione e confezionamento.

La rintracciabilità deve essere garantita attraverso tutti i passaggi che segnano la movimentazione del prodotto, dalla raccolta al confezionamento; della rintracciabilità deve essere data evidenza con i documenti di trasporto, accompagnamento e registrazione, da fornire all’AdC all’atto delle verifiche ispettive di sorveglianza; ogni operatore iscritto negli elenchi della DOP ha l’obbligo di accertarsi della provenienza del prodotto acquisito, verificando che il mittente sia iscritto nei medesimi elenchi.

A garanzia della separazione delle produzioni di “Zafferano di Sardegna” DOP da quelle generiche eventualmente presenti, le partite e i lotti idonei a divenire DOP devono essere univocamente identificati dal momento della raccolta e sino alla etichettatura del prodotto finito, in modo tale da essere sempre distinguibili dalle produzioni di zafferano generico.

La lavorazione del prodotto destinato alla DOP dovrà sempre avvenire disgiuntamente da quella del prodotto generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione, dovranno essere evidenziati in planimetria i locali, gli impianti e le linee dedicati alla DOP “Zafferano di Sardegna”; nei casi in cui sia realizzata la separazione temporale delle lavorazioni, dovranno essere annotati sul Registro di confezionamento, all’inizio di ogni operazione, date e orari delle lavorazioni a DOP.

Ogni fase del processo produttivo dovrà essere puntualmente monitorata e documentata.

12. Procedure di Sorveglianza

I soggetti che aderiscono alla denominazione “Zafferano di Sardegna” dovranno operare in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e saranno assoggettati alle misure di controllo riportate nel presente Piano di Controllo e codificate nella allegata Tabella dei Controlli.

I controlli di conformità potranno essere:

- esterni, attraverso **Verifiche Ispettive e Analitiche** disposte ed eseguite da AGRIS al fine di accertare il soddisfacimento dei requisiti specificati nel DP e degli obblighi previsti dal PdC, in relazione alle strutture produttive, al processo di lavorazione, alle caratteristiche del prodotto finito nonché alla sua immissione nel circuito della DOP;
- interni, esercitati in **Autocontrollo** dagli stessi operatori (Agricoltori, Trasformatori e Confezionatori) e inerenti le attività di verifica, misura, registrazione e analisi svolte allo scopo di monitorare costantemente il processo produttivo aziendale in funzione del mantenimento dei requisiti di conformità dello “Zafferano di Sardegna” DOP.

Al presente Piano di Controllo è allegata la Tabella dei Controlli di conformità, in cui vengono indicate nel dettaglio e in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione, le azioni cui sono chiamati gli operatori in autocontrollo e le attività di sorveglianza (tipologia e frequenza dei controlli) che competono ad AGRIS nei confronti di Agricoltori, Trasformatori e Confezionatori, con particolare riferimento alle eventuali non conformità e alle azioni correttive da adottare per risolverle.

13. Verifiche ispettive

L'AdC dispone **Verifiche Ispettive Annuali** sugli operatori già inseriti negli Elenchi della denominazione:

- su un campione almeno pari al 35% dei Produttori Agricoli, costituito dal 33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente, garantendo così che ciascun Produttore Agricolo sia controllato almeno una volta ogni tre anni, senza escludere l'eventualità di un ulteriore controllo casuale nel medesimo lasso di tempo;
- su un campione almeno pari al 35% dei Trasformatori, costituito secondo gli stessi criteri richiamati al punto precedente;
- su un campione pari al 100% dei Confezionatori; il numero di verifiche ispettive sui confezionatori è almeno pari a uno per campagna produttiva.

Frequenze e casistica per ciascuna categoria-operatore sono riassunti nella tabella che segue:

tipologia di operatore	tipo di verifica	% di verifica	frequenza verifica	fase critica controllata
Produttore agricolo	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di variazioni alle situazioni di riconoscimento	ubicazione terreni, tecnica colturale; conformità ai requisiti
	sorveglianza	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	tutti gli anni	processo produttivo; rintracciabilità prodotto
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di variazioni alle situazioni di riconoscimento	ubicazione impianti, strutture produttive; conformità ai requisiti
	sorveglianza	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	tutti gli anni	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di variazioni alle situazioni di riconoscimento	ubicazione impianti, strutture produttive; conformità ai requisiti
	sorveglianza	100% degli iscritti	tutti gli anni	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
	certificazione	100% dei lotti per cui si richiede la certificazione	a ogni richiesta di analisi per lotto di confezionamento	parametri chimico-fisici; rintracciabilità lotto

In occasione delle ispezioni programmate, gli operatori sono tenuti a rendere disponibile all'AdC tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo.

In caso di accertamento di non conformità durante le normali verifiche di sorveglianza, di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati e ogni qual volta dall'esame delle informazioni trasmesse emergano dubbi circa la conformità ai requisiti previsti, AGRIS si riserva di disporre l'esecuzione di **Verifiche Ispettive Supplementari** volte a riscontrare la risoluzione delle non conformità.

14. Verifiche analitiche e certificazione

14.1 Lotto di confezionamento

L'operatore che detiene partite di zafferano idonee a divenire DOP definisce il lotto di confezionamento da destinare alla certificazione, dichiarandone sotto la propria responsabilità l'omogeneità chimico-fisica.

Attraverso apposita modulistica (Mod09_ALC), l'operatore richiede ad AGRIS il prelievo del campione per le analisi chimico-fisiche con almeno 10 giorni di anticipo rispetto alla data prevista; AGRIS, concordata con il richiedente la data del prelievo e previa verifica della documentazione comprovante l'identificazione e la rintracciabilità del lotto di confezionamento, esegue le operazioni di campionamento come descritte al punto successivo, consegnando al laboratorio di analisi, entro i 2 giorni lavorativi successivi, il campione così ottenuto per il controllo di conformità.

14.2 Campionamento

Il prelievo dei campioni di zafferano da sottoporre alle verifiche analitiche è effettuato da personale incaricato da AGRIS e viene eseguito sempre in presenza dell'operatore che detiene la partita o di un suo delegato.

Il prelevatore, verificata la conformità del lotto con gli atti documentali in possesso dell'AdC, accerta il quantitativo di zafferano oggetto di certificazione e procede al prelievo del campione rappresentativo della massa, costituito da tre aliquote omogenee di tre grammi ciascuna.

Delle tre aliquote, una è immediatamente destinata al laboratorio che esegue le analisi chimico-fisiche, e due sono conservate da AGRIS per la durata di cinque mesi dal rilascio della certificazione o dal giudizio definitivo in caso di procedimento di appello; trascorso tale periodo, i controcampioni potranno essere riconsegnati all'azienda previa loro richiesta.

Nel caso il prodotto da certificare sia contenuto in un unico recipiente, viene prelevato un solo campione da avviare ad analisi.

Nel caso il prodotto da certificare sia contenuto in un numero di recipienti fino a dieci, si prelevano quantità parziali rappresentative da almeno il 50% di essi, che vengono riunite e mescolate tra loro per ricavare il campione definitivo da destinare all'analisi.

Nel caso il prodotto da certificare sia contenuto in un numero di recipienti superiore a dieci, si prelevano quantità parziali rappresentative da almeno il 20% di essi, che vengono riunite e mescolate tra loro per ricavare il campione da avviare ad analisi.

Qualsiasi deroga a tale norma deve essere segnalata nel verbale di campionamento.

I campioni prelevati devono essere conservati fino alla effettuazione delle analisi in condizioni controllate, tali da mantenere le caratteristiche chimico-fisiche presenti al momento del prelievo.

Sul contenitore di ogni aliquota-prelievo è apposto un sigillo a garanzia della salvaguardia della procedura di certificazione, recante il numero di verbale e la dizione "Campione di controllo Zafferano di Sardegna, esente bolla di accompagnamento ai sensi del punto 8 art. 4 DPR 6/10/78 n. 627".

L'incaricato, al momento del prelievo, redige un verbale (Mod15_VPC) in duplice copia (una per il detentore del lotto e una per AGRIS), dal quale devono risultare i seguenti elementi: numero del verbale (numero progressivo); nominativo del prelevatore; nominativo del detentore della partita e suo indirizzo o del suo fiduciario delegato a presenziare al prelevamento; anno di raccolta dello zafferano; identificazione dei contenitori e dei lotti di confezionamento oggetto di certificazione; modalità di prelevamento e sigillatura del campione.

14.3 Esito delle prove

Per le analisi fisico-chimiche relative alle verifiche di conformità del prodotto, AGRIS si avvale di laboratori di prova accreditati.

Il laboratorio incaricato rilascia l'esito delle analisi entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento del campione.

AGRIS, esaminata la documentazione pervenuta, completa l'attività di valutazione e rilascia l'attestazione di conformità del lotto (o non conformità) entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento del referto di analisi.

L'attestazione di conformità ha validità di 6 mesi dal suo rilascio; se il prodotto non viene confezionato entro tale periodo, l'analisi chimico-fisica della partita di zafferano dovrà essere ripetuta.

Il lotto di confezionamento autorizzato non può essere miscelato con altri lotti.

I lotti di zafferano per i quali si richiede l'attestazione di conformità devono sempre essere accompagnati da idonea documentazione che consenta di garantire l'identificazione e la tracciabilità del prodotto.

Il riscontro di eventuali non conformità determina l'immediata sospensione dell'iter fino alla risoluzione della NC stessa, oppure il diniego all'utilizzo della denominazione e all'immissione al consumo, ovvero il ritiro del prodotto dal circuito della DOP.

14.4 Procedimento di appello

In caso di esito non conforme della prova, il detentore del lotto può richiedere all'AdC la ripetizione dell'analisi su una seconda aliquota entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di non idoneità.

L'analisi di revisione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi sono a carico della parte soccombente.

L'esito dell'esame chimico-fisico del procedimento di appello è definitivo.

15. Etichettatura e autorizzazione al confezionamento e numerazione delle etichette

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, i confezionatori devono attenersi al rispetto della normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari e devono inoltre attenersi al rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

L'operatore è responsabile della conformità delle etichette ai requisiti del disciplinare e del PdC e del corretto uso del logo comunitario e deve verificare la correttezza delle indicazioni e della presentazione delle diciture in etichetta. In caso di presenza di Consorzio di Tutela, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di tutela riconosciuto che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Spetta, invece, all'AdC l'obbligo di verificare la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della denominazione protetta/indicazione geografica preventivamente alla sua immissione in commercio.

In seguito al rilascio dell'attestato di conformità alla DOP di ciascun lotto, l'operatore richiederà all'AdC l'autorizzazione al confezionamento dello "Zafferano di Sardegna" DOP e alla numerazione delle etichette, specificando attraverso l'apposito modulo (Mod23_AC) il lotto di riferimento, il formato delle confezioni, il materiale delle confezioni, la numerazione delle etichette per singolo formato.

Al fine di dare evidenza e garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione utilizzata per la denominazione "Zafferano di Sardegna" dovrà riportare una numerazione progressiva che associ inequivocabilmente ogni etichetta alla singola confezione di prodotto certificato.

In seguito, è obbligo del confezionatore comunicare mensilmente (con scadenza entro il mese successivo) le registrazioni riassuntive riguardanti il confezionamento, che riportino:

- il quantitativo totale di Zafferano autorizzato al confezionamento;
- il quantitativo di Zafferano confezionato con la denominazione "Zafferano di Sardegna" DOP;
- il quantitativo di Zafferano eventualmente scartato;
- il quantitativo di Zafferano confezionato come zafferano convenzionale;
- il tipo e le quantità di confezioni realizzate;
- la numerazione progressiva delle etichette abbinata al tipo di confezione.

Tali registrazioni possono essere effettuate per mezzo della modulistica messa a disposizione da AGRIS (Mod20_RegEt) oppure su altra modulistica aziendale che riporti gli stessi dati.

Le quantità complessive confezionate con la denominazione "Zafferano di Sardegna" DOP non possono eccedere il quantitativo certificato.

16. Autocontrollo e obblighi generali degli operatori

Gli operatori sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati dalla denominazione e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli; in particolare sono tenuti a documentare adeguatamente in autocontrollo l'attività svolta, e conservare, rendere disponibili e/o trasmettere tutte le registrazioni previste o necessarie a garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Gli operatori devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che l'AdC intende effettuare al fine delle valutazioni di congruenza presso i terreni coltivati a zafferano e i locali di trasformazione e confezionamento.

Nella Tabella dei Controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli operatori in relazione alle diverse attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate e ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura dell'AdC; sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere dall'AdC come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

Obblighi generali degli operatori:

- si accertano dei parametri di conformità previsti dal DP e dal PdC ed effettuano adeguate registrazioni;
- registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;

- gestiscono e archiviano la documentazione prevista dal PdC in modo da agevolare le verifiche da parte dei tecnici ispettori dell'AdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- conservano tutta la documentazione riguardante la DOP "Zafferano di Sardegna" presso l'azienda per almeno cinque anni dalla data di emissione;
- registrano le date ed eventualmente gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

Gli operatori possono utilizzare documenti cartacei o informatici diversi dai moduli predisposti dall'AdC purché riportino almeno le stesse informazioni in essi contenute, che consentono la corretta tracciabilità del prodotto e la puntuale registrazione di tutti i parametri disciplinati.

16.1 Agricoltori

Gli Agricoltori devono comunicare ad AGRIS l'inizio dell'attività di raccolta preliminarmente, almeno 5 giorni prima dal suo verificarsi (Mod06_IR).

Al termine della raccolta gli agricoltori devono inoltre comunicare, mediante dichiarazione sottoscritta, la produzione complessiva di zafferano raccolto durante la campagna.

È cura di ogni operatore trascrivere sul Registro delle Operazioni colturali (Mod17_RegAgri) le annotazioni relative alla provenienza dei bulbo-tuberi utilizzati per il trapianto, alle modalità di coltivazione dello zafferano e alle operazioni di raccolta.

È cura di ogni operatore emettere idonea documentazione di trasporto o di accompagnamento dello zafferano raccolto (Mod11_DdT); tali documenti dovranno chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, la dicitura "Zafferano destinato alla denominazione Zafferano di Sardegna", il peso della partita, la data di raccolta dello zafferano.

E' cura di ogni operatore accertarsi di conferire lo zafferano a Trasformatori iscritti alla denominazione "Zafferano di Sardegna"; gli elenchi degli iscritti sono disponibili sul sito web <http://www.sardegnaagricoltura.it> o possono essere richiesti direttamente ad AGRIS.

16.2 Trasformatori

I Trasformatori devono comunicare ad AGRIS l'inizio dell'attività di trasformazione almeno 5 giorni prima del suo verificarsi (Mod07_IT), e durante tutto il processo devono accertarsi del rispetto dei parametri disciplinati.

È cura di ogni operatore annotare sul Registro delle attività di Trasformazione (Mod18_RegTrasf) le registrazioni relative al carico, alla lavorazione, all'essiccazione, all'eventuale umettamento, alle rese e allo stoccaggio del prodotto.

Al momento dell'accettazione dello zafferano, i Trasformatori devono accertare la corretta identificazione del prodotto in ingresso, il rispetto delle date di raccolta, l'adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione accompagnatoria (DdT se ditta diversa dal trasformatore o Registro Operazioni colturali se ditta medesima) e siglarla a conferma dell'esito positivo della verifica.

E' cura di ogni operatore verificare che lo zafferano atto a divenire DOP destinato alla trasformazione provenga da agricoltori iscritti alla denominazione "Zafferano di Sardegna"; gli elenchi degli iscritti sono disponibili sul sito web <http://www.sardegnaagricoltura.it> o possono essere richiesti direttamente ad AGRIS.

Terminata la fase di trasformazione gli operatori devono comunicare, mediante dichiarazione sottoscritta, la produzione complessiva di zafferano essiccato atto a divenire DOP.

16.3 Confezionatori

Al momento dell'accettazione della partita di zafferano atto a divenire DOP, i Confezionatori devono accertare la corretta identificazione del prodotto in ingresso nonché la sua rintracciabilità attraverso le registrazioni presenti nella documentazione accompagnatoria (DdT se ditta diversa dal trasformatore oppure Registro attività di Trasformazione o Documento di accompagnamento interno se ditta medesima) e siglarla a conferma dell'esito positivo della verifica.

È cura di ogni operatore annotare sul Registro delle attività di Confezionamento (Mod19_RegConf) le registrazioni relative all'accettazione, allo stoccaggio, alla formazione del lotto, alla certificazione e al confezionamento del prodotto; gli operatori devono inoltre vigilare sul rispetto dei processi disciplinati.

E' cura di ogni operatore verificare che lo zafferano atto a divenire DOP destinato alla certificazione e al successivo confezionamento provenga sia da agricoltori che da trasformatori iscritti alla denominazione "Zafferano di Sardegna"; gli elenchi degli iscritti sono disponibili sul sito web <http://www.sardegnaagricoltura.it> o possono essere richiesti direttamente ad AGRIS.

L'inizio dell'attività di confezionamento deve essere comunicato ad AGRIS almeno 5 giorni prima del suo verificarsi (Mod08_IC).

17. Gestione delle Non Conformità

A seguito delle verifiche o dei controlli effettuati lungo la filiera produttiva, sul processo o sul prodotto, si possono rilevare delle "Non Conformità", intendendosi come tali *"un mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinary di produzione e degli obblighi previsti nel Piano di controllo"*, norme cui tutti gli operatori della filiera (Agricoltori, Trasformatori, Confezionatori) devono attenersi ai fini dell'immissione delle proprie produzioni nel circuito commerciale della DOP "Zafferano di Sardegna".

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nell'ambito delle attività di autocontrollo, sia dall'Autorità di Controllo nel corso dell'attività di sorveglianza.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite, allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito commerciale della denominazione.

17.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Qualora un operatore coinvolto nella filiera rilevi una non conformità, dovrà gestirla secondo le seguenti modalità:

- registrare la non conformità rilevata sul Registro delle Non Conformità (Mod21_RegNC) o su un analogo documento interno;
- definire modalità e responsabilità di gestione del prodotto non conforme, al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate e dei relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP qualora fosse impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
- comunicare tempestivamente all'AdC la non conformità e i relativi trattamenti/provvedimenti

adottati per la correzione della stessa e la risoluzione delle cause;

- comunicare all'AdC i quantitativi, o comunque tenere le evidenze in azienda, della eventuale mancata commercializzazione del prodotto già attestato come denominazione "Zafferano di Sardegna".

17.2 Gestione delle non conformità da parte dell'Autorità di controllo

Gli ispettori AGRIS durante le attività di controllo possono rilevare non conformità lungo l'intero percorso produttivo; tali carenze potranno essere evidenziate come:

- **Non Conformità Lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla; il prodotto può essere identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna";
- **Non Conformità Gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare; il prodotto non può essere identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna".

Le non conformità di prodotto e/o processo rilevate dall'AdC nel corso dei controlli sono immediatamente notificate agli operatori, con richiesta di gestione delle stesse (Mod16_RNC).

Se durante i controlli (verifiche ispettive, documentali ed analitiche) vengono rilevate non conformità classificate come lievi (NCL), AGRIS si assicura che l'operatore proceda al trattamento della non conformità e attui le specifiche azioni correttive prescritte, valutando altresì se intensificare i controlli sull'operatore stesso attraverso visite ispettive supplementari.

Se durante i controlli dovessero invece riscontrarsi non conformità gravi (NCG), queste verranno gestite attraverso l'identificazione del prodotto giudicato non conforme e la successiva prescrizione di appropriate misure di esclusione dei lotti interessati dal circuito della DOP "Zafferano di Sardegna"; ove necessario si procederà all'eventuale asportazione del marchio dai lotti già confezionati.

La mancata evidenza da parte dell'operatore del rispetto del divieto di commercializzazione del prodotto non conforme sotto la denominazione "Zafferano di Sardegna" comporta la comunicazione alla autorità nazionale di vigilanza.

AGRIS si riserva di effettuare verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati, di mancata risposta ai solleciti e ogni qual volta, dall'esame degli elementi trasmessi e dal loro confronto con le informazioni in possesso dell'Agenzia, emergano dubbi circa la conformità ai requisiti disciplinati del processo di produzione e del prodotto finito.

Il costo delle verifiche ispettive supplementari è a totale carico di AGRIS nel caso non si riscontrino non conformità o si riscontrino non conformità lievi, è invece a carico dell'operatore nel caso si rilevino non conformità gravi.

Il livello di gravità delle non conformità rilevate, nonché le azioni correttive assunte da AGRIS per il conseguente trattamento delle stesse, sono riportati nella Tabella dei Controlli di conformità (TdC) allegata al presente documento, di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

Le non conformità che determinano l'adozione di misure di esclusione del prodotto dal circuito della DOP verranno comunicate all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari, costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del Decreto Legislativo n. 297/2004.

18. Ricorsi

L'operatore può ricorrere contro le decisioni dell'AdC, esponendo entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i Ricorsi.

La contestazione dovrà esplicitare in forma dettagliata le argomentazioni del ricorso e la documentazione a supporto delle tesi di contraddittorio.

La comunicazione dovrà essere inviata ad *AGRIS Sardegna, Autorità di Controllo per la DOP "Zafferano di Sardegna" - Comitato per i Ricorsi*, a mezzo lettera raccomandata o anche spedita via PEC all'indirizzo *autoritacontrollo@pec.agrisricerca.it*.

Trascorsi i termini di presentazione, il ricorso si riterrà decaduto così come non verranno prese in considerazione le eventuali integrazioni argomentali o documentali che l'interessato non si fosse riservato di presentare successivamente.

Il Comitato per i Ricorsi decide e si pronuncia entro 30 giorni dalla ricezione del ricorso.

Il Responsabile delle comunicazioni all'operatore delle decisioni del Comitato dei Ricorsi riguardo l'istanza presentata è il DIR ovvero il Responsabile della Struttura di Controllo presso AGRIS Sardegna.

Le spese relative al ricorso (per analisi o visite ispettive supplementari) sono a carico del soccombente.

19. Reclami

L'Azienda può presentare reclami in forma scritta ed entro 30 giorni dal verificarsi della situazione contestata.

L'AdC li registra riportando le seguenti informazioni:

- la data di presentazione del reclamo;
- il soggetto che ha esposto il reclamo;
- l'oggetto del reclamo; in questo campo viene specificato dettagliatamente il tipo di reclamo e viene riportato il riferimento della documentazione relativa al reclamo.

L'AdC li registra, li valuta e formula la proposta di risoluzione da indirizzare all'operatore proponente entro 30 giorni dal suo ricevimento.

20. Struttura Organizzativa

Per rispondere alla funzione di Autorità Pubblica designata a effettuare i controlli per la Denominazione di origine protetta "Zafferano di Sardegna" AGRIS si è dotata di una specifica Struttura preposta esclusivamente all'attività di certificazione e controllo.

Gli Organi previsti sono:

- Responsabile della Struttura di Controllo (DIR);
- Comitato di Certificazione;
- Comitato di Verifica e Salvaguardia;
- Comitato per i Ricorsi.

Il Responsabile è il direttore della struttura organizzativa di livello dirigenziale cui sono attribuite le funzioni di Autorità di Controllo, che ha l'autorità e le responsabilità connesse all'applicazione del presente Piano di Controllo nel quale sono definite, assieme alla Tabella dei Controlli, le modalità per

effettuare le attività di controllo e certificazione.

La Struttura assicura una corretta gestione dell'attività di controllo mediante un organico adeguato alle esigenze operative.

A tal fine può far ricorso a soggetti esterni che abbiano le competenze necessarie allo svolgimento delle attività per cui sono coinvolti.

Il personale che opera nell'ambito della Struttura di controllo è al corrente dei propri compiti e responsabilità (avendo ricevuto una copia del documento in forma controllata) e garantisce la segretezza in ordine alle informazioni e ai dati acquisiti nell'esercizio dell'attività di controllo.

Tutti i soggetti, interni ed esterni, impegnati in una o più fasi di controllo non possono svolgere consulenze o altre attività incompatibili (di carattere commerciale, finanziario o di altra natura) con le funzioni previste che potrebbero influenzare i risultati del processo di controllo.

Tutti i soggetti, interni ed esterni, sottoscrivono inoltre una dichiarazione contenente:

- l'impegno al rispetto delle regole di comportamento stabilite dall'Autorità di certificazione, ivi comprese riservatezza e indipendenza da interessi commerciali o di altro tipo;
- informazione di qualsiasi associazione (precedente o attuale, diretta o indiretta) con un fornitore o progettista di prodotti, con un erogatore o sviluppatore di servizi, o con un operatore o sviluppatore di processi;
- notizia di qualsiasi situazione di cui si sia a conoscenza che possa generare un conflitto di interessi con l'attività svolta;
- affermazione di assenza di rapporti di lavoro e/o di consulenza e/o commerciali nei confronti dei clienti sottoposti al controllo.

I controlli sulle dichiarazioni sono svolti dal Responsabile della struttura a campione e ogni volta in cui sorgano fondati dubbi.

Per tutti i soggetti interni ed esterni l'AdC tiene aggiornata la scheda personale che contiene:

- nome ed indirizzo;
- posizione lavorativa ricoperta;
- livello di istruzione e qualifica professionale;
- esperienza e formazione-addestramento;
- valutazione della competenza;
- monitoraggio delle prestazioni;
- abilitazioni acquisite nell'ambito dell'organismo di certificazione;
- data del più recente aggiornamento di ciascuna registrazione.

L'organigramma con i nomi del personale previsto nelle diverse posizioni della Struttura è approvato dal Responsabile della Struttura.

21 Responsabile della Struttura di Controllo

Il direttore della struttura organizzativa di livello dirigenziale cui sono attribuite le funzioni di Autorità di Controllo è il responsabile del funzionamento della Struttura, e assicura che essa operi in conformità alla normativa di riferimento e alle prescrizioni definite nel Piano dei Controlli, nella Tabella dei Controlli e nel Tariffario.

Requisiti: il Responsabile della Struttura deve possedere un'esperienza di almeno 6 mesi nel settore della certificazione agroalimentare e/o la partecipazione a momenti formativi relativi al Piano dei Controlli e alla sua applicazione .

il Responsabile della Struttura:

- definisce l'assetto organizzativo della Struttura di Controllo al fine di assicurare le condizioni per una corretta e funzionale operatività;
- valuta le competenze del personale esterno e seleziona gli ispettori cui affidare le attività di verifica, provvedendo a pianificarne la rotazione;
- approva i Piani di Controllo, i Tariffari, le Tabelle, i Regolamenti e le Istruzioni operative;
- firma ed approva i certificati e gli elenchi ufficiali;
- coordina le attività proprie della Struttura di Controllo, e in particolar modo:
 - la pianificazione delle attività ispettive;
 - la gestione documentale relativa alle attività ispettive, agli esiti delle verifiche e all'archivio;
 - la certificazione dei prodotti sottoposti al sistema dei controlli ;
 - l'aggiornamento degli elenchi degli operatori assoggettati al sistema di controllo;
 - le relazioni esterne, i rapporti e le comunicazioni inerenti l'attività di controllo indirizzate ai laboratori di prova, agli operatori e agli enti preposti;
 - il data entry della Banca Dati Vigilanza.

Il Responsabile della Struttura assolve anche alle funzioni di Responsabile del Piano dei Controlli e ne assicura la corretta attuazione:

- approva il documento relativo al Piano dei Controlli, insieme alla Tabella dei Controlli, ai Tariffari, ai regolamenti e alle istruzioni operative;
- approva la pianificazione dell'attività ispettiva;
- cura le relazioni verso le aziende e gli enti preposti;
- sovrintende all'estrazione casuale del campione di aziende da sottoporre ai controlli ispettivi;
- monitora le istruttorie relative all'attività ispettiva e alla certificazione di prodotto prevista dal PdC.

22 Struttura d'Ispezione

La struttura d'ispezione si avvale di personale interno e/o esterno (ispettori) per l'effettuazione delle verifiche ispettive presso le aziende soggette ad attività di controllo.

a) Requisiti.

Gli ispettori sono selezionati sulla base dei seguenti requisiti:

- esperienza di almeno 6 mesi nel settore della certificazione agroalimentare e/o la partecipazione a momenti formativi relativi al piano dei controlli ed alla sua applicazione .
- capacità di comunicazione scritta e orale;
- conoscenza della normativa del settore;
- conoscenza delle specificità tecniche e gestionali delle aziende del settore;
- esperienza di verifiche ispettive.

b) Selezione.

La selezione di personale esterno cui affidare l'attività di verifica è condotta da una commissione composta dal Responsabile della Struttura e da eventuali esperti di settore attraverso valutazione del curriculum vitae ed eventuale colloquio conoscitivo, i cui esiti sono riportati in un apposito verbale. Il

candidato dovrà fornire la documentazione attestante quanto riportato nel curriculum. La Struttura mantiene aggiornato l'elenco degli ispettori.

c) Registrazioni

Per ogni ispettore viene predisposta e mantenuta aggiornata una scheda in cui sono riportate le informazioni relative ai titoli di studio, le qualifiche professionali, le esperienze di lavoro, i corsi frequentati, le attività di verifica svolte presso le aziende.

d) Riservatezza e indipendenza

Tutti gli ispettori, all'atto dell'accettazione dell'incarico, devono firmare l'impegno a rispettare tutte le regole definite dalla Struttura, incluse quelle connesse alla riservatezza e all'indipendenza da interessi commerciali e di altra natura, precedenti e/o presenti, che possano influenzare l'obiettività di giudizio. Tale impegno è esteso anche ad accordi futuri che abbiano ad oggetto il coinvolgimento in attività connesse con i processi relativi ai sistemi oggetto di valutazione, ed è richiesto per due anni dal termine dell'incarico. A tal riguardo, tutti gli ispettori sono tenuti a fornire alla Struttura l'elenco di aziende cui hanno prestato o prestano consulenza.

e) Corso iniziale e consegna documentazione agli ispettori

La Struttura, prima dell'affidamento del primo incarico, provvede ad organizzare un corso formativo iniziale al fine di fornire le direttive, illustrare il Piano dei Controlli e l'uso della modulistica necessaria all'espletamento delle attività di controllo. Provvede inoltre a consegnare agli ispettori la documentazione necessaria allo svolgimento delle verifiche (Piano dei Controlli, modulistica, etc.), nonché, ove necessario, la raccolta delle disposizioni legislative di interesse relative al settore di riferimento. E' previsto un affiancamento iniziale di almeno 3 verifiche con personale tecnico che abbia già effettuato verifiche di conformità nel settore agroalimentare.

f) Aggiornamento degli ispettori

Per assicurare un costante livello di oggettività delle valutazioni fornite dagli ispettori in sede di verifica ispettiva, la Struttura organizza periodicamente e comunque ogni qualvolta necessario a fronte di intervenute variazioni del quadro normativo di riferimento, dei momenti formativi, al fine di assicurare il necessario aggiornamento sull'attività di controllo e il mutuo scambio di esperienze. Durante tali incontri sono effettuate apposite esercitazioni su casi teorici che hanno l'obiettivo di valutare la dispersione dei giudizi in merito alle non conformità e di intervenire per fornire criteri oggettivi di valutazione in grado di limitare la soggettività che determina tale dispersione.

23 Struttura di prova

Per le attività relative alle verifiche di conformità sul prodotto, secondo quanto previsto nel Piano di Controllo, la Struttura si avvale di laboratori e di prove accreditate ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

24 Addestramento del personale interno

La Struttura prevede la pianificazione e lo svolgimento delle attività di addestramento necessarie all'esecuzione della mansione assegnata.

Le attività d'addestramento del personale sono registrate.

25 Comitato di Certificazione

Il Comitato di Certificazione è l'organo all'interno del quale è garantita la competenza tecnica.

I componenti del Comitato sono nominati dal Responsabile della Struttura scegliendoli tra i dirigenti ed i funzionari dell'AGRIS Sardegna con specifiche competenze nella produzione agricola ed agroalimentare e non direttamente coinvolti nelle attività ispettive:

- *n.1 esperto nelle produzioni vegetali o animali;*
- *n.1 esperto nei prodotti trasformati di origine vegetale o animale;*
- *il Responsabile della Struttura.*

Il Comitato di Certificazione è quindi costituito da 3 componenti e almeno 3 supplenti, dura in carica 3 (tre) anni e può essere rinnovato. I componenti vi partecipano a titolo gratuito. Le decisioni sono prese a maggioranza e sono valide solo se presenti tutte e tre le componenti;

Il Responsabile della Struttura partecipa alle riunioni del Comitato in qualità di Presidente.

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

Il Comitato di Certificazione:

- delibera sulle conformità o non conformità degli operatori aderenti al sistema dei controlli e dei prodotti DOP;
- delibera sul rilascio delle certificazioni;
- delibera in merito alle istanze di iscrizione, mantenimento e revoca degli operatori dagli Elenchi dei produttori agricoli, trasformatori e confezionatori di Zafferano di Sardegna DOP;

I componenti del Comitato di Certificazione non possono svolgere consulenze o altre attività incompatibili con le funzioni previste che potrebbero influenzare i risultati del processo di controllo.

Tutti i soggetti sottoscrivono inoltre una dichiarazione contenente:

- l'impegno al rispetto delle regole di comportamento stabilite dall'Autorità di certificazione, ivi comprese riservatezza ed indipendenza da interessi commerciali e di altro tipo;
- informazione di qualsiasi associazione (precedente o attuale, diretta o indiretta) con un fornitore o progettista di prodotti, con un erogatore o sviluppatore di servizi, o con un operatore o sviluppatore di processi;
- notizia di qualsiasi situazione di cui si sia a conoscenza che possa generare un conflitto di interessi con l'attività svolta;
- affermazione di assenza di rapporti di lavoro e/o di consulenza e/o commerciali nei confronti dei clienti sottoposti al controllo.

Tutti i membri del Comitato di Certificazione sono tenuti a considerare come riservate le informazioni di cui vengono a conoscenza in ragione del loro incarico, sottoscrivendo un'apposita dichiarazione di impegno.

26 Comitato di Verifica e Salvaguardia

AGRIS Sardegna quale Agenzia parte del Sistema Regione Autonoma della Sardegna deve assolvere per statuto ai requisiti di imparzialità e terzietà propri di una Pubblica Amministrazione. Tuttavia, a ulteriore tutela delle parti interessate, ha deciso di dotarsi di un Comitato di Verifica e Salvaguardia (CVS), ovvero di un organo interno all'Autorità di Controllo tenuto a garantire l'indipendenza, trasparenza, competenza e imparzialità nei procedimenti di certificazione per le DOP il cui controllo è assegnato all'AGRIS Sardegna.

A tal fine AGRIS Sardegna individua la rappresentanza delle parti interessate al processo di certificazione. I componenti del Comitato sono perciò nominati dal Responsabile della Struttura attingendo agli enti appartenenti ai seguenti ambiti di interesse:

- operatori delle DOP riferibili ad AGRIS Sardegna;
- utilizzatori o utenti/consumatori dei prodotti coperti dalle certificazioni;

Il CVS è quindi costituito da rappresentanti delle parti sociali e degli interessi coinvolti nell'attività di certificazione con esperienza di almeno 6 mesi nel settore della certificazione agroalimentare.

Il Comitato di Verifica e Salvaguardia è costituito da 5 componenti e 2 supplenti, dura in carica 3 (tre) anni e può essere rinnovato. I componenti vi partecipano a titolo gratuito. Le decisioni sono prese a maggioranza e sono valide solo se presenti le due componenti ovvero almeno un rappresentante per ogni settore d'interesse (operatori o utilizzatori);

Il Responsabile della Struttura partecipa alle riunioni del Comitato in qualità di Presidente, senza diritto di voto.

Del Comitato di Verifica e Salvaguardia non potranno far parte coloro che, a qualsiasi titolo, siano coinvolti nelle attività di valutazione e controllo o che potrebbero incorrere nel conflitto di interessi con le richieste di certificazione. Pertanto, nel caso in cui uno dei membri del CVS debba deliberare su situazioni tali da compromettere l'obiettività del giudizio di una certificazione (per esempio, è coinvolto in una delle fasi di certificazione), questi non potrà partecipare alle discussioni né alle deliberazioni relative.

Il Comitato di Verifica e Salvaguardia annualmente procede:

- all'esame dell'attività svolta dalla Struttura di Controllo presso AGRIS, con l'obiettivo di individuare ogni possibile situazione di rischio (reale, potenziale o percepito) per l'imparzialità della certificazione. Conseguentemente valuta l'applicazione delle misure necessarie per la minimizzazione o eliminazione di tali rischi;
- alla verifica dell'esistenza di pressioni commerciali, finanziarie o di altra natura che possano interferire con l'imparzialità della certificazione;
- al riscontro dell'imparzialità complessiva dell'AdC, in relazione all'attività ispettiva e ai processi decisionali verificando a campione le pratiche relative al rilascio / mantenimento delle certificazioni;
- all'analisi della gestione dei reclami pervenuti presso l'AdC.

I componenti del Comitato di Verifica e Salvaguardia non possono svolgere consulenze o altre attività incompatibili (di carattere commerciale, finanziario o di altra natura) con le funzioni previste che potrebbero influenzare i risultati del processo di controllo.

Tutti i soggetti, interni ed esterni, sottoscrivono inoltre una dichiarazione vincolante riguardo:

- impegno al rispetto delle regole di comportamento stabilite dell'Autorità di certificazione, ivi comprese riservatezza ed indipendenza da interessi commerciali e di altro tipo;
- informazione di qualsiasi associazione (precedente o attuale, diretta o indiretta) con un fornitore o progettista di prodotti, con un erogatore o sviluppatore di servizi, o con un operatore o sviluppatore di processi;
- notizia di qualsiasi situazione di cui si sia a conoscenza che possa generare un conflitto di interessi con l'attività svolta;
- assenza di rapporti di lavoro e/o di consulenza e/o commerciali nei confronti dei clienti sottoposti al controllo.

Tutti i membri del Comitato di Verifica e Salvaguardia sono tenuti a considerare come riservate le informazioni di cui vengono a conoscenza in ragione del loro incarico, sottoscrivendo un'apposita dichiarazione di impegno.

27 Comitato per i Ricorsi

Contro le decisioni prese dalla Struttura, ogni operatore ha facoltà di inoltrare un ricorso scritto al Comitato per i Ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

L'Organo decidente i ricorsi è costituito da 3 componenti nominati dal Direttore Generale AGRIS in rappresentanza, ciascuno, dei seguenti ambiti di interesse:

- *produttori;*
- *autorità di regolazione competenti nei settori di attività dell'Organismo;*
- *utilizzatori o utenti-consumatori dei prodotti coperti dalle certificazioni.*

I requisiti minimi richiesti per i membri del Comitato per i Ricorsi sono: esperienza di almeno 6 mesi nel settore della certificazione agroalimentare.

La nomina a Componente del Comitato di Certificazione è, ovviamente, incompatibile con la nomina a Componente del Comitato dei Ricorsi.

Inoltre non possono far parte dell'organo decidente i ricorsi coloro che, a qualsiasi titolo, siano coinvolti nelle attività di valutazione e controllo o che potrebbero incorrere in conflitti di interesse con le richieste di certificazione.

Il Comitato per i Ricorsi dura in carica 3 (tre) anni e può essere rinnovato. I componenti vi partecipano a titolo gratuito.

Le decisioni sono prese a maggioranza e sono valide solo se presenti tutte e tre le componenti ovvero un rappresentante per ogni settore d'interesse.

Tutti i membri del Comitato sottoscrivono una dichiarazione contenente:

- l'impegno al rispetto delle regole di comportamento stabilite dell'Autorità di certificazione, ivi comprese riservatezza e indipendenza da interessi commerciali e di altro tipo;
- informazione di qualsiasi associazione (precedente o attuale, diretta o indiretta) con un fornitore o progettista di prodotti, con un erogatore o sviluppatore di servizi, o con un operatore o sviluppatore di processi;
- notizia di qualsiasi situazione di cui si sia a conoscenza che possa generare un conflitto di interessi con l'attività svolta;
- affermazione di assenza di rapporti di lavoro e/o di consulenza e/o commerciali nei confronti dei

clienti sottoposti al controllo.

Tutti i membri sono tenuti a considerare come riservate le informazioni di cui vengono a conoscenza in ragione del loro incarico; al riguardo i membri sottoscrivono un'apposita dichiarazione di impegno.

Modulistica allegata**A) ad uso degli Operatori della filiera produttiva:**

Mod01_DA_Agri	Domanda di adesione al Sistema dei controlli "Zafferano di Sardegna" DOP - Produttore Agricolo	Deve essere inviata ad AGRIS dal Produttore Agricolo, completa degli allegati: documento di iscrizione alla Camera di Commercio (o comprovante l'esonero); stralcio planimetrico ed elenco dei terreni destinati alla coltivazione.
Mod02_DA_Trasf	Domanda di adesione al sistema dei controlli "Zafferano di Sardegna" DOP - operatore Trasformatore	Deve essere inviata ad AGRIS dall'operatore Trasformatore, completa degli allegati: documento di iscrizione alla Camera di Commercio; dichiarazione di inizio attività; pianta e capacità produttiva.
Mod03_DA_Conf	Domanda di adesione al sistema dei controlli "Zafferano di Sardegna" DOP - operatore Confezionatore	Deve essere inviata ad AGRIS dall'operatore Confezionatore, completa degli allegati: documento di iscrizione alla Camera di Commercio; dichiarazione di inizio attività; pianta, descrizione tecnica degli impianti e capacità produttiva.
Mod04_DA_CdT	Domanda di adesione al Sistema dei controlli "Zafferano di Sardegna" DOP - Consorzio di Tutela	Deve essere inviata ad AGRIS dal Consorzio di Tutela riconosciuto, completa dell'Elenco degli Associati che hanno delegato il Consorzio a presentare domanda.
Mod05_ET	Elenco dei Terreni; contiene i dati catastali dei terreni destinati alla produzione di "Zafferano di Sardegna" DOP	Deve essere inviato ad AGRIS dal Produttore Agricolo come allegato al Mod01_DA_Agri al momento della prima iscrizione e tutte le volte che si verificano variazioni dei dati
Mod06_IR	Comunicazione inizio attività di raccolta	Deve essere inviata ad AGRIS dal Produttore Agricolo almeno 5 gg prima della data di inizio delle attività di raccolta dello Zafferano destinato alla DOP.

Mod07_IT	Comunicazione inizio attività di trasformazione	Deve essere inviata ad AGRIS dall'operatore Trasformatore almeno 5 gg prima della data di inizio delle attività di trasformazione dello Zafferano destinato alla DOP.
Mod08_IC	Comunicazione inizio attività di confezionamento	Deve essere inviata ad AGRIS dall'operatore Confezionatore almeno 5 gg prima della data di inizio delle attività di confezionamento dello Zafferano destinato alla DOP.
Mod09_ALC	Richiesta di analisi per lotto di confezionamento e certificazione	Deve essere inviata ad AGRIS dall'operatore che intende certificare un determinato lotto e allo scopo ne richiede l'analisi fisico-chimica.
Mod11_DdT	Documento di accompagnamento o di trasporto delle produzioni agricole	Deve essere compilato e custodito a cura del Produttore Agricolo, ed eventualmente spedito all'AdC in caso di richiesta.
Mod23_AC	Richiesta autorizzazione al confezionamento e numerazione di etichette	Deve essere inviata ad AGRIS dall'operatore detentore del lotto certificato per la quota e per i formati che intende confezionare.

B) ad uso degli Ispettori AGRIS per le verifiche di conformità:

Mod12_VVI_Agri	Verbale di controllo in campo Viene registrato l'esito della verifica ispettiva relativa alla fase di coltivazione dello zafferano	Viene redatto dall'ispettore AGRIS in duplice copia, una delle quali, sottoscritta per accettazione, rimane al Produttore Agricolo.
Mod13_VVI_Trasf	Verbale di controllo trasformatore Viene registrato l'esito della verifica ispettiva relativa alla fase di trasformazione dello zafferano	Viene redatto dall'ispettore AGRIS in duplice copia, una delle quali, sottoscritta per accettazione, rimane all'operatore Trasformatore.
Mod14_VVI_Conf	Verbale di controllo confezionatore Viene registrato l'esito della verifica ispettiva relativa alla fase di confezionamento dello zafferano	Viene redatto dall'ispettore AGRIS in duplice copia, una delle quali, sottoscritta per accettazione, rimane all'operatore Confezionatore.
Mod15_VPC	Verbale di prelievo del campione	Viene redatto in duplice copia dall'ispettore incaricato e sottoscritto per accettazione dall'operatore al momento del prelievo delle 3 aliquote del campione da sottoporre ad analisi; una copia rimane all'operatore.
Mod16_RNC	Rapporto di Non Conformità	Viene redatto in duplice copia dall'ispettore incaricato nel momento in cui rileva l'anomalia, e sottoscritto per accettazione dall'operatore a cui la stessa viene contestata; una copia rimane all'operatore.

C) Registri di Autocontrollo ad uso degli Operatori

I diversi soggetti della filiera, in regime di Autocontrollo (punto 16 del PdC), sono tenuti a monitorare costantemente il processo produttivo aziendale al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità dello “Zafferano di Sardegna” DOP, registrando i dati richiesti.

Tali annotazioni possono essere effettuate anche su adeguata modulistica predisposta da AGRIS sotto forma di “registri di attività”, su cui riportare tutte le informazioni richieste per ciascuna fase del processo produttivo e dare corretta evidenza dell’Autocontrollo svolto.

Mod17_RegAgri	Registro delle Operazioni Colturali	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dal Produttore Agricolo; viene messo a disposizione degli ispettori AGRIS in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l'invio in caso di controlli supplementari.
Mod18_RegTrasf	Registro delle Attività di Trasformazione.	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall'operatore Trasformatore; viene messo a disposizione degli ispettori AGRIS in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l'invio in caso di controlli supplementari.
Mod19_RegConf	Registro delle Attività di Confezionamento.	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall'operatore Confezionatore; viene messo a disposizione degli ispettori AGRIS in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l'invio in caso di controlli supplementari.
Mod20_RegEt	Registro delle Etichette	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall'operatore Confezionatore, e inviato ad AGRIS in occasione delle comunicazioni mensili di confezionamento.
Mod21_RegNC	Registro delle Non Conformità	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall'operatore Confezionatore; viene messo a disposizione degli ispettori AGRIS in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l'invio in caso di controlli supplementari.