



Piano dei Controlli
della bevanda spiritosa
IG "Nocino di Modena"

PdC 16 – Nocino di Modena

Rev. 0 del 10/08/2023



**PIANO DEI CONTROLLI
DELLA BEVANDA SPIRITOSA
IG "NOCINO DI MODENA"**

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
	0	Prima emissione

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE
Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Antifrode – Ufficio Laboratori <i>dott.ssa S. Barbera; dr. L. Ciogli; dott.ssa A. De Santis</i>	Agenzia delle Dogane e dei Monopoli Direzione Antifrode – Ufficio Laboratori <i>Il Dirigente: dr. Alessandro Proposito</i>	

PREMESSA

Il Decreto ministeriale n. 5195 del 13 maggio 2010 avente ad oggetto “Disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n.110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008 (abrogato e sostituito dal Reg. UE 2019/787) concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l’etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, prescrive che l’Organismo di controllo presenti all’ICQRF uno specifico piano dei controlli realizzato sulla base del disciplinare della indicazione geografica.

Il presente documento, redatto sulla base dei regolamenti comunitari e della normativa nazionale vigente, descrive l’insieme dei controlli (documentali, ispettivi ed analitici) da effettuarsi lungo la filiera della IG “Nocino di Modena” affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e possa essere commercializzata con la corrispondente denominazione.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **autocontrollo:** corrispondenti alle attività di misura e analisi, verifica, registrazione e conservazione dei documenti svolte dai produttori materie prime, trasformatori (liquorifici) e dai confezionatori a fronte dei requisiti di conformità;
- ✓ **controlli di conformità** attuati da ADM-Cert designato, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive, svolte sul processo/strutture degli operatori, e prove analitiche sul prodotto.

Al riguardo, si precisa che il piano dei controlli dovrà fare riferimento ai requisiti del disciplinare evitando, laddove possibile, di riproporre per esteso quanto previsto dal disciplinare della bevanda spiritosa.

Il piano dei controlli è pubblicato sul sito di ADM-Cert, distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale di ADM-Cert.

**DOCUMENTO TECNICO
IG "NOCINO DI MODENA"**

Sommario

1	NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO	5
2	TERMINI E DEFINIZIONI.....	6
3	INGRESSO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	9
4	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO.	10
4.1	Valutazione documentale della richiesta di prima adesione.	10
4.2	Controllo dell'operatore inserito in filiera	11
	Tabella 1.....	11
5	ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	12
	Tabella 2.....	12
5.1	Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli.....	14
6	PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO.....	14
7	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	15
7.1	Obblighi generali degli operatori	15
7.2	Obblighi specifici degli operatori	15
8	SOSPENSIONE E RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI	16
9	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	16
10	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	17
11	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	17
12	CONTROLLI ANALITICI.....	17
12.1	Analisi in autocontrollo	17
12.2	Analisi da parte di ADM-Cert.....	18
13	NOTIFICA CONFORMITA' DA PARTE DI ADM-Cert	18
14	APPROVAZIONE ETICHETTE	19
15	PROVE DI CONFORMITA'	19
16	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI.....	20
17	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DI ADM-Cert.....	20
18	REVISIONE DELLE ANALISI.....	20
19	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	21
20	REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA ADM-Cert	21
21	NON CONFORMITÀ.....	22
21.1	NC rilevate da ADM-Cert nel corso dell'attività di controllo	22
22	TEMPI DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI ADM-Cert.....	23
23	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO	23



**Piano dei Controlli
della bevanda spiritosa
IG “Nocino di Modena”**

PdC 16 – Nocino di Modena

Rev. 0 del 10/08/2023

24	CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	23
25	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI ADM-Cert.....	24
26	RISERVATEZZA.....	24
27	PUBBLICITA' E TRASPARENZA	24
	Tabella 3: Sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione	25
	Tabella 4: Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti	26
	ALLEGATO I - ANALISI DEL RISCHIO	30

1 NORMATIVA PRINCIPALE DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (UE) n. 2017/625** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- **Testo Unico** delle disposizioni legislative concernenti le imposte sulla produzione e sui consumi e relative sanzioni penali e amministrative approvato con Decreto Legislativo 26/10/1995 n. 504 e successive modifiche.
- **Decreto del Ministero delle finanze n. 153 del 27 marzo 2001** Regolamento recante disposizioni per il controllo della fabbricazione, trasformazione, circolazione e deposito dell'alcole etilico e delle bevande alcoliche, sottoposti al regime delle accise, nonché per l'effettuazione della vigilanza fiscale sugli alcoli metilico, propilico ed isopropilico e sulle materie prime alcoligene.
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi".
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".
- **Regolamento (UE) n. 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 aprile 2019** relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione e all'etichettatura delle bevande spiritose, all'uso delle denominazioni di bevande spiritose nella presentazione e nell'etichettatura di altri prodotti alimentari, nonché alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e all'uso dell'alcole etilico e di distillati di origine agricola nelle bevande alcoliche, e che abroga il regolamento (CE) n. 110/2008.
- **Regolamento delegato (UE) n. 2021/1235** della Commissione del 12 maggio 2021 che integra il regolamento (UE) 2019/787 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme concernenti le domande di registrazione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose, le modifiche del disciplinare, la cancellazione della registrazione e il registro.
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25/10/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
- **Decreto ministeriale del MIPAAF 13 maggio 2010 Decreto, n. 5195** Disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 15/01/2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose.
- **Disciplinare della IG "Nocino di Modena": Decreto MIPAAF di adozione del disciplinare della IG n. 3510 del 10 giugno 2014** - Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15/01/2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose – scheda tecnica del "Nocino di Modena", **modificato con Decreto MIPAAF del 8 giugno 2016.**
- **Decreto legislativo 15 dicembre 2017, n. 231.** Disciplina sanzionatoria per la violazione delle

disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015».

- **Legge 12 dicembre 2016, n. 238** Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino e in particolare l'articolo 70 comma 11 relativo alle sanzioni per il settore delle bevande spiritose.

2 TERMINI E DEFINIZIONI

Accisa	Imposizione indiretta applicata sulla produzione o sul consumo dell'alcol etilico e delle bevande alcoliche.
ADM-Cert	Settore Certificazione dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli – Organismo di Controllo designato dal MASAF al controllo della IG “Nocino di Modena”
Anagrafica Accise	Database in cui viene registrato ogni operatore che opera nel settore assoggettato al regime delle accise.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale ADM-Cert, o una associazione di produttori o un Istituto/Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura, al disciplinare di produzione e alle disposizioni MASAF.
Attività di controllo	Esame documentale, ispezione e/o prova effettuata da ADM-Cert mediante il quale ADM-Cert stesso verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IG “Nocino di Modena” specificati nel presente piano di controllo ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IG “Nocino di Modena” che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare.
Autorità competenti	Sono le autorità competenti nelle varie materie di interesse del presente piano di controllo (MASAF-ICQRF, Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza, ASL, ecc.).
Autorità di vigilanza	ICQRF Dipartimento dell'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Certificazione IG “Nocino di Modena”	Atto mediante il quale ADM-Cert, attesta la conformità del prodotto a quanto stabilito dal disciplinare della IG “Nocino di Modena”.



**Piano dei Controlli
della bevanda spiritosa
IG "Nocino di Modena"**

PdC 16 – Nocino di Modena

Rev. 0 del 10/08/2023

Depositario autorizzato	Soggetto titolare e responsabile della gestione del deposito fiscale.
Deposito fiscale	Impianto in cui vengono fabbricati, trasformati, detenuti, ricevuti o spediti prodotti sottoposti ad accisa, in regime di sospensione dei diritti di accisa, alle condizioni stabilite dall'Amministrazione finanziaria.
Disciplinare (ex Scheda tecnica)	Il fascicolo allegato alla domanda di protezione di un'indicazione geografica in cui sono illustrati i requisiti che la bevanda spiritosa deve soddisfare e che era definito «scheda tecnica» a norma del regolamento (CE) n. 110/2008.
Trasformatore (liquorificio)	Figura professionale che ha come attività principale l'esercizio di un liquorificio esercitato in regime di deposito fiscale od operante in regime forfettario censito nell'anagrafica accise come "stabilimento di produzione".
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
Imbottigliatore/ Condizionatore/ Confezionatore	Soggetto identificato che, procedendo al condizionamento della IG "Nocino di Modena", assume i medesimi obblighi e responsabilità previste per il produttore (liquorificio).
Indicazione Geografica	Definizione di cui all'articolo 3 punto 4 del regolamento UE 2019/787 e ss.mm.
Ispettore ADM-Cert	Persona qualificata e incaricata a svolgere le attività di controllo, (documentali, ispettive e di prelievo campioni) previste dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo.
Laboratorio Chimico	Laboratorio chimico individuato dall'operatore per le specifiche prove richieste per la IG per le analisi in autocontrollo.
Laboratorio chimico accreditato	Laboratorio Chimico accreditato secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzato da ADM-Cert ai fini della certificazione.
Magazzino Invecchiamento	Magazzino o recipiente realizzato in modo che non vi si possa accedere senza lasciare traccia, suggellati dall'Ufficio Dogane (ex UTF), in cui la IG "Nocino di Modena" viene sottoposta all'invecchiamento.
Metodi di analisi	Metodi di prova da applicare per la verifica dei parametri chimico-fisici ed organolettici previsti dal disciplinare del prodotto. Le analisi sono condotte applicando i metodi di riferimento dell'Unione (es. Reg. CE 2870/2000 e ss. mm.) ed i pertinenti metodi internazionali.
MASAF	Ministero dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste



**Piano dei Controlli
della bevanda spiritosa
IG “Nocino di Modena”**

PdC 16 – Nocino di Modena

Rev. 0 del 10/08/2023

Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli .
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l’esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità (NC) reiterate per la stessa fattispecie	Per NC reiterate per la stessa fattispecie si intendono NC afferenti allo stesso ID categoria requisito della tab. 4. Il numero di NC reiterate influenza la classe di rischio nell’Analisi dei Rischi (tab.7)
Notifica conformità analisi	Documento con il quale ADM-Cert notifica all’operatore inserito nella filiera il rapporto di analisi inviato dal Laboratorio chimico accreditato attestante la rispondenza o meno dei prodotti sottoposti ad analisi (materie prime o prodotti finiti) rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare.
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata.
Opificio di condizionamento/imbottigliamento	Locale censito nell’anagrafica accise dall’Ufficio delle Dogane, in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa (deposito fiscale) ovvero ad accisa assoggettata (depositi liberi), in cui avviene l’imbottigliamento della IG.
Opificio di Trasformazione o elaborazione	Locale censito nell’anagrafica accise dall’Ufficio delle Dogane in cui possono trovarsi prodotti in sospensione di accisa (deposito fiscale) ovvero ad accisa assoggettata (depositi liberi), ove le bevande spiritose vengono diluite, edulcorate, assemblate ossia sottoposte a tutte le pratiche idonee a rendere il “Nocino di Modena” pronto per l’imbottigliamento e la successiva immissione in consumo.
Produttore/conferitore di materie prime (mallo di noci, infusi di spezie)	Qualsiasi persona fisica o giuridica o associazione di dette persone che produce o consegna al liquorificio le materie prime utilizzabili ai fini della IG.
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi a quanto stabilito dal disciplinare.
Trasformatore/ Elaboratore	Operatore identificato da ADM-Cert, che procede alla elaborazione, trasformazione e/o invecchiamento e/o condizionamento della IG, nel rispetto del disciplinare, per rendere il prodotto sfuso idoneo, a IG pronta per l’imbottigliamento.

Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare e dal piano dei controlli.
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale ADM-Cert accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale ADM-Cert accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare ai fini dell’inserimento dell’operatore nell’elenco degli operatori controllati.

3 INGRESSO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Gli operatori assoggettati alle prescrizioni del piano dei controlli ed effettivamente presenti nella filiera della IG “Nocino di Modena” sono i produttori/conferitori di materia prima, i trasformatori (elaboratori, liquorifici), i magazzini di invecchiamento e gli imbottigliatori.

Gli operatori soggetti all’applicazione della normativa sulle accise sono obbligatoriamente abilitati e censiti sull’anagrafica accise e sull’anagrafica comunitaria (SEED).

Le modalità di richiesta, verifica e rilascio della licenza di esercizio variano in funzione della figura professionale e delle modalità operative scelte e rivestite dall’azienda richiedente.

La richiesta è presentata ad ADM-Cert direttamente dal soggetto richiedente o in alternativa dall’associazione dei produttori/istituto di tutela/consorzio riconosciuto.

Ad esclusione dei Produttori/Conferitori di materia prima, ADM-Cert al momento dell’iscrizione rilascia un codice identificativo (ID) all’operatore inserito in filiera, come dettagliato di seguito.

All’operatore che esercita più attività verrà comunque rilasciato un codice ID identificativo unico.

Nel caso in cui l’operatore deleghi all’associazione dei produttori/istituto di tutela/consorzio riconosciuto l’invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire a ADM-Cert una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall’operatore.

L’iscrizione ed il mantenimento all’interno della filiera dei controlli sono soggetti al pagamento di una quota annuale fissa da versare entro il 31 gennaio di ogni anno. È dovuta una sola quota per operatore (corrispondente alla tariffa più alta tra quelle delle diverse figure rivestite) ad eccezione dei casi in cui i soggetti presentino domande in vari momenti o per diverse sedi.

Produttore/Conferitore di materia prima

Per il tramite del trasformatore che esercita la sua attività nella zona di produzione prevista dal disciplinare della IG “Nocino di Modena”, tutti coloro che consegnano materia prima idonea alla trasformazione in IG, ovvero mallo di noci e infusi di spezie, sono inseriti nel circuito della medesima IG. Il trasformatore fornisce a ADM-Cert, se richiesta, la scheda anagrafica del fornitore.

Trasformatori/elaboratori, Imbottiglieratori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli operatori che esercitano la loro attività nella zona di produzione prevista dal disciplinare della IG “Nocino di Modena”, che risultano censiti nell’anagrafica accise dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli, che svolgono, come attività principale, quella rispettivamente di Stabilimento di produzione, Opificio di trasformazione o elaborazione e/o opificio di condizionamento/imbottigliamento. Gli operatori che intendono aderire alla IG “Nocino di Modena” inviano a ADM-Cert la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando i moduli presenti sulla pagina web dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

La richiesta di inserimento nella filiera deve essere effettuata anche dall’imbottigliatore che opera al di fuori del territorio nazionale.

Magazzini di invecchiamento

I magazzini di invecchiamento, **qualora diversi dagli operatori suddetti** (trasformatori, elaboratori, imbottiglieratori), che intendono aderire alla IG “Nocino di Modena” inviano a ADM-Cert la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando i moduli presenti sulla pagina web dell’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

I Magazzini di invecchiamento, che svolgono per loro natura attività pluriennale, sono controllati **da ADM-Cert ai fini della possibilità di imbottigliare la IG “Nocino di Modena”**, e l’attività dovrà ritenersi automaticamente autorizzata di anno in anno in presenza di partite di IG “Nocino di Modena”, all’interno di detti magazzini. Tutto il prodotto presente nei magazzini di invecchiamento sarà infatti controllato a livello documentale e secondo le verifiche previste in Tabella 2, ai fini del rilascio della certificazione del prodotto medesimo.

4 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO.

4.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione.

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, ADM-Cert verifica la completezza e la conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Presentazione della pratica a ADM-Cert da parte dell’operatore	Situazioni	Provvedimento
Richiesta correttamente presentata e operatore avente le caratteristiche previste dal disciplinare	Richiesta accettata	ADM-Cert, entro 15 giorni lavorativi, procede alla valutazione dell’operatore in funzione della figura professionale e del tratto di filiera interessata
Richiesta incompleta o operatore non avente le caratteristiche previste dal disciplinare	Richiesta sospesa	ADM-Cert sospende l’iscrizione dell’operatore nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell’inserimento nella filiera
Richiesta insanabile per mancanza dei requisiti previsti	Richiesta rigettata	ADM-Cert informa l’operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.2 Controllo dell’operatore inserito in filiera

Dopo l’accettazione della domanda, ADM-Cert valuta, anteriormente alle operazioni di produzione- trasformazione-condizionamento della IG “Nocino di Modena”, per la categoria cui appartiene l’operatore:

- A la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l’idoneità dell’operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B segnala le eventuali criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate e valuta le azioni correttive proposte dall’operatore;
- C informa l’operatore dell’avvenuto riconoscimento.

I controlli per il riconoscimento iniziale sono pianificati come da seguente **Tabella 1**.

Nel caso di ispezioni presso opifici di condizionamento ubicati al di fuori dal territorio nazionale, le procedure saranno valutate singolarmente in funzione del Paese considerato.

Tabella 1

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza controllo	Tipo di controllo	Requisiti
Produttore/ Conferitore di materia prima (mallo di noci – Juglans Regia L.-, infusi di spezie)	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale (da registri/documenti di trasporto raccolti a cura del Trasformatore)	Conformità ai requisiti disciplinati per periodo di raccolta, specie botanica. (Disciplinare All. A p.to 1)
Trasformatore/ elaboratore (liquorificio)	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati; rintracciabilità di prodotto (Disciplinare All. A p.to 1 e p.to 2 lettere c, d)
Imbottigliatore/ Confezionatore	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	Conformità ai requisiti disciplinati; rintracciabilità di prodotto (Disciplinare All. A p.to 2 lettere d, g)
Magazzino di invecchiamento	iscrizione ed in caso di modifiche sostanziali	100% dei richiedenti	Documentale e ispettivo	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti disciplinati; rintracciabilità di prodotto (Disciplinare All. A p.to 2 lettere c, d, g)

Nei controlli previsti in prima adesione, le verifiche eseguite da ADM ai fini fiscali assolvono le ispezioni previste dal presente Piano dei Controlli in quanto operatori già censiti ed inseriti all’interno dell’Anagrafica Accise.

- L’iscrizione nell’elenco degli operatori controllati avviene da parte di ADM-Cert sulla base dei rapporti di ispezione (si veda par. 20).

- Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di adesione devono essere comunicate a ADM-Cert entro 15 giorni dal loro verificarsi.
- **Se la valutazione è positiva**, ADM-Cert iscrive l’operatore nell’elenco operatori controllati (che pubblica sul proprio sito ai fini di informazione) entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico a ADM-Cert e comunque entro 60 giorni dal ricevimento delle domande di adesione. Le domande di adesione da parte dei confezionatori devono essere valutate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.
- **Se la valutazione è negativa**, ADM-Cert comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. ADM-Cert può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell’operatore ai requisiti previsti dal disciplinare in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti nell’elenco degli operatori controllati.

5 ATTIVITA’ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

ADM-Cert effettua la verifica, anche accertando la corrispondenza dello stato degli impianti, del deposito e della impresa con quanto a suo tempo denunciato e autorizzato.

Il mantenimento all’interno della filiera dei controlli è soggetto al pagamento di una quota annuale fissa da versare entro il 31 gennaio di ogni anno. Nel caso di operatori che esercitano più attività, la verifica sarà unica per tutte le attività svolte così come la tariffa annuale applicata (corrispondente alla tariffa più alta tra quelle delle diverse figure rivestite).

I controlli sono di tipo documentale, fisico ed analitico. La verifica ispettiva deve avvenire in concomitanza con le attività di produzione/lavorazione; qualora, per motivi eccezionali (debitamente documentati) ciò non sia possibile, si svolgerà su base documentale. I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare per almeno un anno tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità supplementari svolti da ADM-Cert.

Nel caso di operatori che esercitano più attività, la verifica sarà unica per tutte le attività svolte.

Di seguito, la **Tabella 2**, riporta la frequenza annuale delle verifiche ispettive che verrà applicata per i primi 3 anni di assoggettamento al piano dei controlli.

A partire dal quarto anno, i controlli saranno condotti secondo l’Analisi del rischio (AdR) riportata nell’omonimo allegato. Al termine del primo anno di applicazione dell’AdR, ADM-Cert effettuerà una ricognizione degli esiti di tale attività.

Tabella 2

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza di controllo	Requisiti
Produttore/ Conferitore/ Detentore delle materie prime (mallo di noci – Juglans Regia L.-, infusi di spezie)	Mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all’analisi del rischio	Conformità ai requisiti disciplinati per periodo di raccolta, specie botanica; rintracciabilità di prodotto (Disciplinare All. A p.to 1)
Trasformatore/ Elaboratore/	Mantenimento	35% annuale per i primi tre anni e successivamente in base all’analisi del rischio	Conformità e ubicazione degli impianti; fasi di processo disciplinate;

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza di controllo	Requisiti
Magazzino di invecchiamento			rintracciabilità di prodotto (Disciplinare All. A p.to 1 e p.to 2 lettere c, d, g)
Imbottigliatore/ Confezionatore	Mantenimento	35% annuale per i primi tre anni esuccessivamente in base all’analisi del rischio	Conformità degli impianti; Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto (Disciplinare All. A p.to 2 lettere d, g)
Prodotto Finito	Analisi in autocontrollo	100% lotti di produzione dichiarati IG pronti per il confezionamento (a carico dell’operatore)	Parametri chimico-fisici e organolettici; rintracciabilità lotto (Disciplinare All. A p.to 2 lettere a, b)
Prodotto Finito	Analisi da parte di ADM-Cert	<p>*1 **2</p> <p>Capacità produttiva inferiore/uguale a 10.000 litri idrati: 1 prelievo e analisi senza preavviso all’anno Capacità produttiva da 10.001 a 20.000 litri idrati: 2 prelievi e analisi senza preavviso all’anno Capacità produttiva da 20.001 a 100.000 litri idrati: 3 prelievi e analisi senza preavviso all’anno Capacità produttiva da 100.001 a 400.000 litri idrati: 4 prelievi e analisi senza preavviso all’anno Capacità produttiva oltre 400.000 litri idrati: 5 prelievi e analisi senza preavviso all’anno</p> <p>sul prodotto pronto per</p>	Parametri chimico-fisici e organolettici; rintracciabilità lotto (Disciplinare All. A p.to 2 lettere a, b)

*1 Per “capacità produttiva” ivi indicata si intende la quantità di “Nocino di Modena” certificata nell’anno precedente.

**2 Con i numeri di prelievi di cui alla presente colonna, si deve intendere che il numero fisso annuo di prelievi condotti da ADM-Cert debba essere pari a tale numero: a tali prelievi si aggiungono, eventualmente, i prelievi effettuati nel corso delle visite aggiuntive in base al par. 5.1.

Tipologia di operatore	Momento del controllo	Frequenza di controllo	Requisiti
		<p>l’imbottigliamento per il quale l’operatore sia già in possesso del certificato di analisi ottenuto a seguito di autocontrollo.</p> <p>Successivamente, dal quarto anno, in base all’analisi del rischio</p>	

Per il computo della “capacità produttiva”, in funzione dell’operatore che si assume la responsabilità della certificazione, deve intendersi, limitatamente alla produzione della bevanda spiritosa IG “Nocino di Modena”, “Nocino di Modena invecchiato” e “Nocino di Modena riserva”:

- Elaboratore: il quantitativo totale di prodotto passato in lavorazione nell’esercizio finanziario riferito all’anno finanziario precedente come risulta dalle contabilità tenuta ai fini accise e dalle schede di lavorazione;
- Confezionatore/Imbottigliatore: il quantitativo totale di prodotto condizionato nell’esercizio finanziario riferito all’anno finanziario precedente come risulta dalle contabilità e dalle schede di imbottigliamento.

Per l’operatore che esercita più attività dovranno essere presi in considerazione i soli volumi dell’attività prevalente, non cumulando fra loro le “capacità produttive” di cui al precedente periodo.

5.1 Visite ispettive aggiuntive all’ordinario programma annuale dei controlli

ADM-Cert potrà effettuare visite ispettive aggiuntive:

- nel caso di segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- nel caso di specifiche non conformità gravi accertate a carico dell’operatore;
- nei casi in cui l’operatore non ha trasmesso a ADM-Cert le comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni a ADM-Cert di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato -struttura, stoccaggio...- previsti da norma cogente).

6 PERMANENZA NEL SISTEMA DI CONTROLLO

In assenza di specifica comunicazione di recesso dal sistema di controllo della IG “Nocino di Modena” l’operatore si intende stabilmente inserito nel sistema di filiera ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal tariffario di ADM-Cert. ADM-Cert ne darà chiara informazione all’operatore al momento dell’ingresso nel sistema di controllo.

7 REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

7.1 Obblighi generali degli operatori

- A. Accertano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare ed effettuano le prescritte registrazioni (schede di lavorazione, registri, documenti di trasporto etc);
- B. effettuano tutte le operazioni di adeguamento richieste da ADM-Cert utili al raggiungimento di quanto prescritto dal PdC;
- C. tengono le contabilità dei prodotti, siano essi materie prime, semilavorati o prodotto finito, in modo che i prodotti non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IG;
- D. gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte di ADM-Cert e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E. conservano tutta la documentazione riguardante la IG presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F. **comunicano con immediatezza a ADM-Cert, e comunque entro 3 giorni dall'avvenuto accertamento, tutti gli esiti dei controlli svolti da Autorità amministrative o giudiziarie competenti**, limitatamente a quanto possa incidere sulla certificazione del prodotto a IG (lotto). Detti esiti saranno valutati da ADM-Cert ai fini dell'analisi del rischio;
- G. mantengono separati temporalmente e/o spazialmente le materie prime e i processi di lavorazione dei prodotti destinati alla denominazione IG "Nocino di Modena". Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso le registrazioni aziendali prescritte dalla normativa sulle accise.
- H. Tutti gli operatori non soggetti all'obbligo della telematizzazione accise EDI (es. operatori in regime forfettario, opifici di trasformazione prodotti assoggettati, etc.) comunicano all'organismo di controllo l'inizio ed il termine delle lavorazioni di ciascun lotto certificato, al fine di consentire l'accertamento quantitativo e l'eventuale prelievo del campione secondo le previsioni di cui alla Tabella 2.

7.2 Obblighi specifici degli operatori

› Trasformatori (liquorifici)

- A. Accertano i requisiti di conformità della materia prima dichiarati dal conferitore di materia prima previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare, relativamente a specie botanica e periodo di raccolta delle noci, ed effettuano le prescritte registrazioni (acquisiscono dai fornitori attestazioni relative alla raccolta e alla specie botanica delle noci ricevute, schede di lavorazione, registri, documenti di trasporto, etc. e li siglano come registrazione del controllo avvenuto);
- B. Sottopongono le materie prime alla lavorazione secondo le prescrizioni dettate dal disciplinare, procedono alle registrazioni, stoccano il semilavorato (es. infuso) e la bevanda spiritosa (es. liquori) ottenuta e la sottopongono alle verifiche previste (sia in autocontrollo che da parte di ADM-Cert) al fine di dichiararla IG "Nocino di Modena".
- C. Detengono la IG "Nocino di Modena" *finita* sfusa pronta per l'analisi di controllo in serbatoi distinti e idonei al prelievo dei campioni (sia in autocontrollo che da parte di ADM-Cert).
- D. Nel caso di campionamento ai fini dell'analisi da parte di ADM-Cert, dopo il prelievo i lotti di confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né venire miscelati con altre partite della bevanda.

E. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva (corretta identificazione del prodotto, l'adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti) e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

› **Imbottiglieri**

- A. Nel caso in cui l'imbottigliatore sia diverso dall'elaboratore, deve accertarsi che la partita della bevanda atta a divenire IG "Nocino di Modena" sia accompagnata dalla corretta documentazione di accompagnamento, inclusa quella relativa all'autocontrollo.
- B. È cura di ogni operatore accertarsi di confezionare la bevanda IG, ottenuta da trasformatori iscritti alla IG. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti a ADM-Cert o consultati sul suo sito web.
- C. Nel caso di imbottigliamento fuori dal territorio italiano, gli imbottiglieri esteri sono assoggettati al controllo e a tal fine il produttore che cede la bevanda spiritosa IG sfusa ad un imbottigliatore estero lo segnala a ADM-Cert.

› **Detentori della partita (lotto di prodotto finito)**

La documentazione di accompagnamento della partita di "Nocino di Modena" IG finita deve essere conservata per almeno un anno e messa a disposizione di ADM-Cert a cura del detentore della partita stessa al momento del controllo.

Il detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità chimico-fisica ed organolettica della partita costituente tale lotto.

8 SOSPENSIONE E RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI

Gli operatori che intendono recedere o autosospendersi dalla filiera regolamentata devono effettuare la relativa comunicazione a ADM-Cert entro 15 gg dalla decisione.

Gli operatori possono autosospendersi dalla filiera per un periodo massimo di 18 mesi.

Gli operatori all'atto dell'autosospensione o della rinuncia devono:

- comunicare le giacenze di prodotto già certificato allo stato sfuso e/ o condizionato - presenti presso il loro deposito alla data di rinuncia;
- comunicare l'avvenuto esaurimento delle scorte dichiarate al punto A;
- sospendere, ad avvenuto esaurimento delle scorte di prodotto certificato, l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/publicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IG "Nocino di Modena".

In caso di sospensione dal sistema dei controlli ADM-Cert annoterà nell'elenco degli operatori lo status di "sospeso" e in tale periodo qualsiasi prodotto differente dalle giacenze dichiarate ai precedenti punti A. e B. non potrà essere rivendicato come "Nocino di Modena" IG.

In caso di recesso dal sistema dei controlli, la cancellazione dall'Elenco può avvenire a cura di ADM-Cert nel caso in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla produzione della IG per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi, previo esperimento della seguente procedura:

- ADM-Cert invia all'Azienda una comunicazione preventiva informandola della possibilità di cancellazione dall'Elenco degli operatori autorizzati;
- trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, ADM-Cert procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco.

9 RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione dell'attività sono esclusi dall'elenco degli operatori controllati, decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di 18 mesi. In caso di autosospensione, l'operatore che intende riprendere le attività nella filiera, dovrà darne comunicazione a ADM-Cert almeno 15 giorni prima dell'inizio, per l'espletamento delle eventuali verifiche sul possesso dei requisiti dichiarati in fase di inserimento nella filiera. Trascorsi i 18 mesi dalla richiesta di autosospensione, in mancanza di comunicazione da parte dell'operatore, quest'ultimo si intende automaticamente escluso dal sistema dei controlli e cancellato dall'elenco degli operatori controllati.

10 AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

ADM-Cert mantiene aggiornato l'elenco degli operatori nel registro in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme) e lo pubblica sulla propria pagina web.

11 REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della IG "Nocino di Modena" devono assoggettarsi al controllo di ADM-Cert e operare in conformità al presente documento tecnico ed al disciplinare. La **tabella 3** in allegato riporta la **sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione**.

12 CONTROLLI ANALITICI

L'insieme complessivo dei controlli (riferiti a materie prime, semilavorato atto a diventare IG "Nocino di Modena", IG "Nocino di Modena") sulla IG è costituito:

- dall'attività di controllo e analitica posta in essere dall'Ufficio delle Dogane competente sull'impianto soggetto al controllo della produzione della IG;
- dalle analisi cui l'operatore ha, in autocontrollo, sottoposto i campioni;
- dai controlli di conformità effettuati da ADM-Cert al fine di accertare la conformità del prodotto alla disciplina applicabile ai fini della IG.

12.1 Analisi in autocontrollo

L'operatore, prima di procedere alla designazione della IG, dovrà predisporre almeno 1 campione costituito da 3 aliquote del prodotto, da 500 ml cadauno, da certificare per ogni lotto: un'aliquota dovrà essere sottoposta ad analisi presso un Laboratorio chimico, anche interno all'Azienda, al fine di accertarne la conformità ai requisiti previsti dal p.to 2 lettere a) e b) del disciplinare, e 2 aliquote dovranno essere conservate per un periodo non superiore a 1 anno e rese disponibili per eventuali controanalisi da parte di ADM-Cert.

Nel corso dell'autocontrollo da parte degli operatori sul prodotto finito pronto alla designazione della IG, i parametri analitici da verificare sono i seguenti:

- **titolo alcolometrico volumico;**
- **densità relativa a 20°C**
- **contenuto in zuccheri (espressi come zucchero invertito);**
- **acidità (espressa come acido citrico)**
- **estratto secco netto**
- **ceneri**
- **caratteristiche organolettiche.**

Verificato l'esito positivo delle analisi chimico-fisiche ed organolettiche eseguite, che attestano la conformità del prodotto al disciplinare di produzione della bevanda spiritosa a IG, per ogni lotto, l'operatore può procedere alla designazione della IG e trasmette a ADM-Cert via PEC entro 3 gg, tutta la documentazione inerente all'autocontrollo (esiti analitici rilasciati dal laboratorio chimico scelto dall'operatore anche interno all'Azienda, scheda di lavorazione), al fine di permettere gli eventuali controlli di conformità da parte di ADM-Cert (Tabella 2).

Copia di tale documentazione dovrà essere conservata a cura dell'operatore e resa disponibile qualora richiesta da ADM-Cert o dalle autorità competenti.

In caso di non conformità riscontrata, a seguito dell'attività di autocontrollo (Tabella 2), l'operatore procede alla separazione fisica dagli altri lotti riconosciuti idonei e informa ADM-Cert, entro 15 giorni, in merito alle operazioni utili che intende eventualmente attuare al fine di rendere idoneo il lotto.

12.2 Analisi da parte di ADM-Cert

ADM-Cert effettuerà sugli operatori, con la cadenza prevista dalla tabella 2 e dal quarto anno in base all'AdR, ispezioni finalizzate a verificare la corretta tenuta delle registrazioni in autocontrollo, la piena tracciabilità delle partite, prendendo visione delle scritture contabili ed effettuando il prelievo di campioni sul prodotto finito, nel numero indicato in Tabella 2, per la verifica di tutti i parametri chimico-fisici ed organolettici previsti al p.to 2 lettere a) e b) del disciplinare della IG "Nocino di Modena".

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

ADM-Cert, valutati i certificati di analisi resi disponibili dall'operatore e l'effettiva possibilità della partita ad essere sottoposta a verifica di rintracciabilità, procede al prelievo delle aliquote per la determinazione dei caratteri specifici della IG, come descritto al § 17.

L'ispettore di ADM-Cert, al fine di verificare le attività in autocontrollo eseguite dall'operatore, può anche acquisire una delle due aliquote già prelevate in autonomia dall'operatore stesso secondo quanto previsto al § 12.1 "Analisi in Autocontrollo".

La numerosità dei prelievi del prodotto rispetta in ogni caso le capacità produttive previste in Tabella 2.

13 NOTIFICA CONFORMITA' DA PARTE DI ADM-Cert

Il Comitato di Certificazione di ADM-Cert procederà alla valutazione e alla notifica dell'esito via PEC all'operatore oggetto di ispezione, entro 15 giorni dal prelievo dei campioni:

- in caso di esito positivo, rilasciando una attestazione di conformità al disciplinare;
- in caso di esito negativo, comunicherà le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento.

Nel caso di mancato adeguamento, gli operatori usciranno dal sistema di controllo e saranno cancellati dall'elenco degli operatori controllati.

Si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	ADM-Cert comunica la conformità ai requisiti mediante la notifica dell'esito di analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal Laboratorio Chimico

<p>2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati</p>	<p>accreditato.</p> <p>ADM-Cert notifica all’operatore l’esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l’operatore identifica e segrega il lotto non certificabile nelle more di una eventuale richiesta di revisione dell’analisi, ovvero lo declassa.</p> <p>ADM-Cert potrà deliberare in ordine all’esecuzione di un prelievo nei successivi 5 lotti. Qualora una sola delle analisi dei 5 lotti successivi fornisca risultati non conformi il prelievo verrà esteso ulteriormente ad altri 5 lotti successivi, fino a quando tutti i referti non saranno conformi. I lotti non conformi dovranno essere esclusi dal circuito.</p>
--	---

Il lotto di prodotto finito non conforme non può essere miscelato con la IG “Nocino di Modena” pena il declassamento di tutta la partita.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità sul dato analitico riportato sul rapporto di prova ADM-Cert considera esclusivamente l’incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme ai parametri contenuti nel disciplinare se rientra nell’intervallo dell’incertezza di misura ovvero nell’ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

I risultati delle attività ispettive e dei controlli analitici condotti nei primi tre anni da ADM-Cert secondo le modalità stabilite al punto 5 del presente Piano dei Controlli e specificate nella Tabella 2, saranno valutati ai fini dell’analisi del rischio (in allegato) sulla quale saranno basati i controlli a partire dal quarto anno.

14 APPROVAZIONE ETICHETTE

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell’attività di assistenza tecnica prestata dall’associazione di produttori riconosciuta/Istituto di tutela/consorzio che può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Nel corso delle ispezioni previste (tabella 2) ADM-Cert verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione **ai fini della IG** per la commercializzazione del “Nocino di Modena” IG.

In tali verifiche, ADM-Cert valuta la conformità delle etichette esclusivamente rispetto agli aspetti legati alla certificazione della presente IG (designazione del prodotto, ingredienti, presenza delle indicazioni previste dal punto 2 lettera g) del disciplinare ed assenza di indicazioni eventualmente da esso vietate). ADM-Cert non è responsabile delle informazioni dichiarate in etichetta ai sensi del Reg. (UE) 1169/2011 che esulano dalla presente certificazione.

15 PROVE DI CONFORMITA’

La IG “Nocino di Modena”, all’atto dell’immissione in consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dal disciplinare, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi

dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

16 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da ADM-Cert e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato.

Qualora l'operatore ritenga che la non conformità rilevata possa essere sanabile, potrà comunicare ad ADM-Cert di sottoporre a lavorazione il lotto declassato per acquisire i requisiti previsti ai fini IG; tale prodotto così rilavorato dovrà essere identificato con un nuovo numero di lotto e sottoposto a tutti i controlli previsti dal presente PdC.

I soggetti interessati devono fornire evidenza a ADM-Cert della riclassificazione e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione.

Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, ADM-Cert dovrà chiedere all'operatore di effettuare il richiamo del prodotto dal mercato, dandone contestuale segnalazione all'Autorità competente (ICQRF) e all'associazione o organizzazione professionale richiedente l'IG.

17 MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DI ADM-Cert

L'ispettore di ADM-Cert procede al campionamento *ex-novo* di aliquote da sottoporre a prova da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi e/o da prodotti già imbottigliati. Nel caso di campionamento da contenitori di stoccaggio e/o serbatoi, l'operatore dovrà dichiararne preliminarmente l'omogeneità.

Il campione finale consiste in 5 aliquote, di cui:

- una lasciata all'operatore;
- due inoltrate al laboratorio: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione delle analisi;
- due conservate da ADM-Cert come contro-campione per l'eventuale ripetizione delle analisi.

- 1 In caso di prodotto da analizzare contenuto in un **unico serbatoio**, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- 2 in caso di lotto contenuto in **più serbatoi separati e non comunicanti**, sarà cura di ADM-Cert effettuare il campionamento in uno dei seguenti modi:
 - a) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
 - b) il coacervo del campione deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

18 REVISIONE DELLE ANALISI

In caso di **esito non conforme** delle analisi, ADM-Cert deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 15 (quindici) gg. dalla ricezione della

comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della IG "Nocino di Modena" e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sui registri entro i 15 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

ADM-Cert potrà procedere all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento per verificare l'avvenuto aggiornamento.

Le analisi di revisione sono eseguite presso altro Laboratorio Chimico, accreditato ACCREDIA nel settore delle bevande spiritose con procedure conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025.

L'esito negativo delle analisi di revisione è definitivo.

Il laboratorio di cui sopra dovrà comunicare a ADM-Cert e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se la seconda prova dà esito conforme, ADM-Cert procederà alla comunicazione dell'esito all'operatore. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

19 ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a ADM-Cert:

- l'accesso a tutte le aree pertinenti, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori di ADM-Cert ed ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare, graficamente o informaticamente, i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.

ADM-Cert applica le NC previste in **tabella 4** e comunica all'operatore la data in cui si svolgerà la visita ispettiva o entro cui l'operatore dovrà fornire le informazioni richieste e che non potrà essere superiore a 10 giorni lavorativi. Qualora la NC venga confermata, ADM-Cert sospende l'operatore fino al ripristino delle condizioni di conformità e comunica tale provvedimento al MASAF.

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. ADM-Cert comunica all'operatore inadempiente l'esclusione dal sistema di controllo, lo cancella dall'elenco degli operatori controllati e dà comunicazione di tale provvedimento al MASAF.

20 REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA ADM-Cert

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di ADM-Cert viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli **elementi base di ciascun verbale ispettivo** sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore di ADM-Cert e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che

- accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli **elementi base di ciascun verbale di prelievo campione** sono:

- data e luogo del prelievo
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

21 NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da ADM-Cert, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi (G) e lievi (L) e sono associate ai requisiti che non vengono soddisfatti tra quelli indicati in Tab.4 mediante lo specifico **ID categoria requisito**.

A seguito delle NC vengono adottati da ADM-Cert dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità e le azioni correttive corrispondenti sono sempre comunicati all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IG: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IG fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale ADM-Cert richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

L'allegata **tabella 4** riporta la classificazione delle possibili NC a carico di ciascun operatore della filiera ed i relativi trattamenti previsti dal piano dei controlli.

21.1 NC rilevate da ADM-Cert nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da ADM-Cert nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la

presentazione del ricorso (vedi paragrafo 23) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 18).

22 TEMPI DI GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI ADM-Cert

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla rilevazione iniziale (**Salvo il caso di cui al punto 23**).

23 RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO

Le politiche e le procedure di ADM-Cert hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva delle controversie e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso in cui tali procedure non conducessero ad una risoluzione della controversia, o qualora la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, ADM-Cert prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami

Tutti i reclami devono pervenire in forma scritta a ADM-Cert e sono gestiti secondo la procedura disponibile sul sito web di ADM-Cert. L'esito degli approfondimenti e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi da ADM-Cert entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo, dandone comunicazione all'operatore interessato.

Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso a ADM-Cert contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso ADM-Cert a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da ADM-Cert. Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

Il Comitato di Gestione Ricorsi di ADM-Cert esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per ADM-Cert e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Contenzioso

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente per la sede legale di ADM-Cert.

24 CONSENSO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati da ADM-Cert all'ICQRF; l'attività di prova può essere delegata ai Laboratori Chimici accreditati scelti da ADM-



Cert; gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta a ADM-Cert che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

25 MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DI ADM-Cert

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari genera una richiesta di pagamento da parte di ADM-Cert. Entro 30 gg. dalla scadenza prevista dal tariffario, ADM-Cert invia l'estratto conto e una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento. Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, entro 30 gg. dall'avvenuta comunicazione, ADM-Cert sospende l'operatore dal circuito della IG fino al ripristino delle condizioni.

ADM-Cert comunica all'ICQRF i provvedimenti di sospensione adottati.

26 RISERVATEZZA

ADM-Cert garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli atti di ADM-Cert sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di ADM-Cert (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

ADM-Cert richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. ADM-Cert, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

27 PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet di ADM-Cert sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore.

Tabella 3: Sintesi esemplificativa dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

Operatori	Requisiti disciplinati	Codice requisito	Rif. Disciplinare
Produttori/conferitori di materie prime	Materie prime (mallo di noci): specie botanica; grado di maturazione	I	Disciplinare All. A P.to 1
Opifici di trasformazione, magazzini di invecchiamento	Ubicazione nella zona di produzione prevista dal disciplinare	II	Disciplinare All. A P.to 2 lettera c)
Opifici di trasformazione, opifici di condizionamento, magazzini di invecchiamento	Acquisizione di materia prima, semilavorato o prodotto finito dal fornitore da operatore registrato al circuito di controllo della IG	III	PdC p.ti 7.1, 7.2
Opifici di trasformazione, Opifici di condizionamento, magazzini di invecchiamento	Modalità di fabbricazione (processi produttivi), trasformazione, elaborazione, invecchiamento e imbottigliamento	IV	Disciplinare All. A P.to 1 e P.to 2 lettere d), g)
Opifici di trasformazione, opifici di condizionamento, magazzini di invecchiamento	Idoneità degli impianti e comunicazione di eventuali variazioni rispetto alla domanda iniziale	V	PdC p.ti 3, 7.1, 7.2
Opifici di trasformazione, opifici di condizionamento, magazzini di invecchiamento	Identificazione e tracciabilità delle partite del prodotto atto a divenire IG o certificato IG; Separazione spaziale/temporale tra materie prime, semilavorati e prodotti finiti IG o atti a divenire IG con omologhi prodotti non IG o non atti a divenire IG; separazione di lotti non conformi eventualmente destinati a ulteriore lavorazione al fine di renderli conformi al disciplinare	VI	PdC p.ti 7.1, 7.2, 12.1, 16
Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Caratteristiche al consumo: chimico- fisiche ed organolettiche	VII	Disciplinare All. A punto 2 lettere a), b)
Opifici di trasformazione Opifici di condizionamento	Designazione, Presentazione ed Etichettatura	VIII	Disciplinare All. A punto 2 lettere d), g)

Tabella 4: Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	ID Categoria requisito	Categoria requisito NON rispettato	Codice req. (Tab. 3)	NC(*) L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Produttore/ Conferitore di Materie prime (mallo di noci)	1	Specie botanica; grado di maturazione	I	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
Fabbricazione elaborazione e invecchiamento	2	Acquisizione materie prime, semilavorato, IG finita, da operatore iscritto al circuito dei controlli della IG	III	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
	3	Conformità ubicazione stabilimento nella zona di produzione prevista dal disciplinare	II	G	
	4	Conformità del processo produttivo al disciplinare	IV	G	
	5	Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto	VII	G	
	6	Identificazione e separazione tra materie prime e semilavorati atti a divenire IG con omologhi prodotti non atti a divenire IG	VI	G	
Condizionamento Imbottigliamento	7	Acquisizione da operatore iscritto al circuito dei controlli della IG	III	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
	8	Conformità dei materiali di confezionamento al disciplinare	IV	G	

Fase del processo (operatore)	ID Categoria requisito	Categoria requisito NON rispettato	Codice req. (Tab. 3)	NC(*) L = lieve G = grave	Trattamento della NC
	9	Identificazione e separazione tra prodotti a IG con prodotti non IG	VI	G	
	10	Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche del prodotto	VII	G	
Visita/ Campionamento (Controllo da parte di ADM-Cert)	11	Rispondenza ai requisiti del disciplinare	IV, VII	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
Autocontrollo	12	Rispondenza ai requisiti del disciplinare relativamente ai processi di produzione/ trasformazione/ elaborazione/ invecchiamento/ condizionamento	IV	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
	13	Rispondenza ai requisiti del disciplinare relativamente alle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche al consumo (prove eseguite)	VII	G	

Fase del processo (operatore)	ID Categoria requisito	Categoria requisito NON rispettato	Codice req. (Tab. 3)	NC(*) L = lieve G = grave	Trattamento della NC
	14	Separazione fisica di lotti non conformi dagli altri lotti riconosciuti idonei e comunicazione ad ADM-Cert, entro 15 giorni, in merito alle operazioni utili che l'operatore intende attuare al fine di rendere idoneo il lotto	VI	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
Etichettatura - Conformità degli elementi di designazione e presentazione relativamente alla IG	15	Etichette conformi in fase antecedente alla messa in commercio	VIII	L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
	16	Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione conformi se non commercializzato	VIII	L	blocco prodotto con possibilità di sostituzione delle eventuali etichette non conformi; correzione etichetta; verifica adeguamento
	17	Utilizzo di etichette/materiale di designazione e presentazione conformi immesse in commercio	VIII	G	Esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento. Comunicazione all'operatore di esclusione delle partite non rispondenti e laddove possibile obbligo di riconfezionamento

Fase del processo (operatore)	ID Categoria requisito	Categoria requisito NON rispettato	Codice req. (Tab. 3)	NC(*) L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Per tutte le fasi del processo produttivo	18	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al Riconoscimento; comunicazione degli esiti dei controlli eseguiti da altre Autorità amministrative o giudiziarie competenti che possano incidere sulla IG	V	L	Richiesta di documentazione integrativa
				G (**)	
	19	Completezza della documentazione e/o errori formali nelle registrazioni contabili	VI	L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
	20	Corrispondenza del carico contabile relativo ai quantitativi della IG elaborata. Integrazione della documentazione di cui al punto precedente	VI	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
	21	Identificazione delle partite della IG in lavorazione	VI	L	Richiesta di adeguamento con presentazione o integrazione della documentazione
	22	Separazione della IG da altri prodotti non consentiti o non previsti dal disciplinare.	VI	G	Esclusione del prodotto dal circuito IG e notifica all'operatore
	23	Integrazione della documentazione di cui ai punti precedenti	VI	G	

Legenda:

(*) NC: NON conformità.

(**) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a IG.

ALLEGATO I - ANALISI DEL RISCHIO

La valutazione del rischio applicata al sistema delle IG bevande spiritose deve basarsi su dati oggettivi, in funzione dei punti critici della filiera ove si ritiene possa essere più facile incorrere in non conformità che richiedano di porre maggior attenzione ad un determinato prodotto.

Vengono quindi, definite le seguenti classi di rischio (**Tab.5**):

TRASCURABILE: l'operatore non genera alcuna preoccupazione per il sistema; è tuttavia prevista una quota percentuale di operatori rientranti in questa categoria estratti casualmente nella misura del 10%, dalla struttura di controllo che saranno sottoposti a visita preannunciata.

MEDIO: l'operatore ha mostrato nel tempo alcune criticità (probabilmente legate alla comprensione delle modalità di gestione del sistema di qualità) ma che comunque lo rendono tendenzialmente affidabile.

MODERATO: l'operatore ha mostrato delle criticità tali da adottare contromisure in un tempo ragionevolmente breve con visite più frequenti.

ELEVATO: l'operatore ha mostrato criticità tali da generare forti preoccupazioni per l'intero sistema che può continuare a funzionare solo se sottoposto a continuo e accurato monitoraggio; le azioni correttive e preventive atte alla riduzione del rischio devono essere messe in pratica e verificate in un tempo brevissimo.

Le ispezioni minime (**Tab. 6**) che dovranno essere eseguite deriveranno dalla media aritmetica ossia dalla somma dei valori ottenuti per ogni singolo fattore di rischio applicabile, diviso il numero dei fattori di rischio applicabili (5). I Fattori di Rischio sono elencati in **Tab. 7**.

Se il risultato dell'operazione non è un numero intero questo dovrà essere arrotondato all'intero superiore nel caso la cifra decimale sia superiore a 5 e all'intero inferiore nel caso la cifra decimale risulti inferiore o uguale a 5. **Un solo fattore di rischio elevato** (ossia pari a 3) **comporta l'effettuazione di una visita ispettiva presso l'operatore.**

Tab. 5 *Classi di rischio*

CLASSE DI RISCHIO	VALORE
TRASCURABILE	0
MEDIO	1
MODERATO	2
ELEVATO	3

Tab. 6 *Numero minimo di visite ispettive determinate dalla Classe di rischio*

CLASSE DI RISCHIO	N. VISITE	PERCENTUALE OPERATORI DA CONTROLLARE
TRASCURABILE	1	10% estratti casualmente con visita preannunciata
MEDIO	1	35%
MODERATO	2	100% di cui una non annunciata
ELEVATO	3	100% di cui due non annunciate

La metodologia di analisi seguita, essendo basata anche su valutazioni qualitative, ha come conseguenza un grado di soggettività intrinseco implicitamente accettato che deve essere periodicamente riconsiderato: l'efficacia delle azioni adottate deve essere infatti attentamente verificata tramite una attività di monitoraggio che può generare anche una rivalutazione del rischio a fronte di variazioni nei dati in ingresso considerati.

I valori numerici per macrocategorie di operatori sono determinati nelle relative tabelle sottostanti.

Il numero di ispezioni di controllo derivanti dall'elaborazione sono da intendersi quale livello minimo che ogni Struttura di controllo dovrà assicurare.

Presso il confezionatore estratto per la visita ispettiva, dovrà essere effettuato un campionamento del prodotto imbottigliato per la verifica della rispondenza del contenuto al disciplinare.

I costi per le verifiche ispettive, superiori ad una, effettuate da ADM-Cert a carico dei soggetti rientranti nella classe di rischio MEDIO ed ELEVATO, saranno imputate nel tariffario a carico dei medesimi operatori. L'importo da corrispondere sarà quello delle verifiche supplementari.

Tab. 7 Fattori di rischio

CLASSE DI RISCHIO FATTORI DI RISCHIO		PRODUTTORI-CONFERITORI MATERIE PRIME/DISTILLERIA/ CONFEZIONATORE/MAGAZZINO DI INVECCHIAMENTO			
		TRASCURABILE	MEDIO	MODERATO	ELEVATO
		Valori di rischio			
1	NC lievi nel triennio precedente (solo se reiterate per la stessa fattispecie) ³	0	1	2	3
2	NC gravi nel triennio precedente	0	1	2	3
3	Risultati da controlli delle Autorità competenti:				
	Nessuna sanzione	0			
	Pagamento in misura ridotta o sanzione amministrativa fino a 10.000€ edittali		1		
	Pagamento in misura ridotta sanzione amministrativa superiore a 10.000 € edittali			2	
	Sanzione penale e/o sequestro da parte AG				3

³ Per NC reiterate per la stessa fattispecie si intendono NC afferenti allo stesso ID categoria requisito (tab. 4). Nel caso si presentino tre o più NC lievi reiterate, il valore di rischio associato è pari a 3.

		PRODUTTORI-CONFERITORI MATERIE PRIME/DISTILLERIA/ CONFEZIONATORE/MAGAZZINO DI INVECCHIAMENTO			
CLASSE DI RISCHIO		TRASCURABILE	MEDIO	MODERATO	ELEVATO
FATTORI DI RISCHIO		Valori di rischio			
4	Data ultima ispezione:				
	1 anno	0			
	2 anni		1		
	3 anni			2	
	4 anni				3
5	Dimensione dell'impresa (produzione/elaborazione / confezionamento);				
	≤ di 300 lt idrati	0			
	> 300 fino a 20.000 lt idrati		1		
	> 20.000 fino a 400.000 lt idrati			2	
	> di 400.000 lt idrati				3