



**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“GRANO DURO E DERIVATI”**

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 1 di 25

**STATO DI REVISIONE E MODIFICHE**

<b>N°</b>	<b>Data</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Elaborazione</b>	<b>Verifica/ Validazione</b>	<b>Approvazione</b>
0	20/05/2020	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD

**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“GRANO DURO E DERIVATI”**



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 2 di 25

### Sommario

1.	PREMESSA.....	4
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	4
3.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	5
4.	TERMINI E DEFINIZIONI .....	7
5.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO .....	9
5.1	SOGGETTI COINVOLTI.....	9
5.2	MODALITÀ DI ACCESSO.....	9
5.2.1	AZIENDE DI PRODUZIONE (AGRICOLTORI) .....	9
5.2.2	CENTRO DI STOCCAGGIO .....	10
5.2.3	AZIENDE MOLITORIE .....	10
5.2.4	AZIENDE PASTAIE.....	11
5.2.5	AZIENDE DI PRODUZIONE (AGRICOLTORI), CENTRI DI STOCCAGGIO, AZIENDE MOLITORIE E AZIENDE PASTAIE.....	11
6.	VERIFICA DI IDONEITÀ DEGLI OPERATORI PER L’INSERIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	12
6.1	VALUTAZIONE DOCUMENTALE DELLA RICHIESTA DI ADESIONE.....	12
6.2	VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE.....	12
6.2.1	PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI PER IL RICONOSCIMENTO INIZIALE .....	13
6.3	INSERIMENTO NELL’ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	13
7.	CONTROLLO PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	13
7.1	VERIFICHE ISPETTIVE DI SORVEGLIANZA .....	14
7.2	INDAGINI ANALITICHE .....	15
8.	OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO.....	15
9.	OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO.....	16
9.1	AZIENDE DI PRODUZIONE (AGRICOLTORI).....	16
9.2	CENTRI DI STOCCAGGIO.....	17
9.3	AZIENDE MOLITORIE .....	17
9.4	AZIENDE PASTAIE.....	17
10.	IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME.....	18
10.1	IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI.....	18
10.2	CONTROLLI IN ACCETTAZIONE .....	18
10.2.1	CENTRO DI STOCCAGGIO .....	19



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 3 di 25

10.2.2 AZIENDA MOLITORIA .....	19
10.2.3 AZIENDA PASTAIA .....	19
11. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ .....	20
12. ETICHETTATURA .....	21
12.1 VERIFICA CONFORMITÀ ETICHETTE .....	22
13. PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ .....	22



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 4 di 25

### 1. PREMESSA

Il DDG n. 3326 del 7 novembre 2017 Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo del logo”, all’articolo 6 prevede che il rispetto dei requisiti di processo e/o di prodotto, contenuti nel disciplinare di produzione, approvato con DDG n. 27 del 23 gennaio 2020, siano verificati da un’Autorità Pubblica di Controllo, o da un Organismo di Controllo privato, operante ai sensi della Norma ISO/IEC 17065, accreditato dallo Stato Membro di appartenenza.

Il presente piano dei controlli, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 3, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l’insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione “Grano duro e derivati” a marchio “QS” Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.

### 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano di controllo è lo strumento atto ad assicurare, con un adeguato livello di fiducia, attraverso l’attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”, per ogni specifica attività, da parte degli operatori inseriti nel sistema.

Gli elementi presi in considerazione nel presente piano di controllo si riferiscono a:

- 1) modalità di adesione al sistema da parte degli operatori;
- 2) verifica e mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione;
- 3) tipo di non conformità, trattamento e azione correttiva della stessa.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 5 di 25

### 3. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017.
Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019
Approvazione Regola Tecnica relativa al disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”	Decreto del Dirigente Generale n. 27 del 23/01/2020 GURS n.7 Parte I del 07/02/2020
REG. (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio	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.
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 1881/2006 della Commissione	Definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
Raccomandazione della Commissione Europea n. 165/2013	Presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali.
Reg. (UE) n. 1169/2011	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Legge ordinaria del Parlamento n. 580/1967	Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 6 di 25

	alimentari.
D.P.R. n. 187/2001	Revisione della normativa sulla produzione e commercializzazione di sfarinati e paste alimentari, a norma dell'articolo 50 della legge 22 febbraio 1994, n. 146.
Direttiva del Parlamento e del Consiglio 128/2009	Istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.
D.lgs. n. 150/2012	Attuazione della Direttiva del Parlamento e del Consiglio 128/2009.
D.P.R. n. 290/2001	Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti.
Direttiva 66/402/CEE del Consiglio	Commercializzazione delle sementi di cereali.
Direttiva 2008/62/CE della Commissione	Deroghe per l'ammissione di ecotipi e varietà agricole naturalmente adattate alle condizioni locali e regionali e minacciate di erosione genetica, nonché per la commercializzazione di sementi e di tuberi di patata a semina di tali ecotipi e varietà



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 7 di 25

### 4. TERMINI E DEFINIZIONI

TERMINE	DEFINIZIONE
Granella di grano duro	Frutto (cariosside) ottenuto dalla coltivazione del grano duro destinato ad uso alimentare (umano e/o animale)
Semente di grano duro	Frutto (cariosside) ottenuto dalla coltivazione del grano duro destinato alla successiva semina
Stoccaggio granella	Conservazione della granella
Semola di grano duro	Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione della granella, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità
Semola integrale di grano duro	Prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione della granella, liberata dalle sostanze estranee e dalle impurità. Rispetto alla semola di grano duro contiene parte dei tegumenti esterni della cariosside ed ha un maggior contenuto di ceneri
Pasta secca di semola di grano duro	Prodotto ottenuto dalla trafilazione/laminazione di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua e conseguente essiccamento (umidità max prodotto finito 12,50%)
Pasta secca di semola integrale di grano duro	Prodotto ottenuto dalla trafilazione/laminazione di impasti preparati esclusivamente con semola integrale di grano duro ed acqua e conseguente essiccamento (umidità max prodotto finito 12,50%)
Micotossine	Sostanze chimiche di origine naturale, prodotte da alcune specie di funghi che possono essere presenti nei cereali, con effetti cancerogeni e tossici nei confronti dell'uomo e degli animali
Prepulitura	Prima pulitura della granella al fine di separarla dalle impurità e consentire un adeguato stoccaggio
Pulitura	Allontanamento dei materiali estranei, di natura minerale e vegetale, dalla granella
Svecciatura	Separazione della granella dai semi vegetali estranei (altre specie) e dalla granella spezzata
Condizionamento	Bagnatura della granella al fine di facilitare il distacco delle parti esterne (tegumenti) e la rottura della stessa
Decorticazione	Abrasione superficiale della granella per eliminare i tegumenti esterni (crusca), mantenendo il chicco integro da sottoporre successivamente alla macinazione
Macinazione	Rottura della cariosside al fine di ottenere la separazione delle diverse componenti (semola, farinette, crusca, cruschetto)



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 8 di 25

TERMINE	DEFINIZIONE
Laminatoi	Macchina che svolge un'azione di rottura della cariosside, attraverso coppie di cilindri
Plansichter	Dispositivo costituito da una serie di setacci che permette di ottenere la separazione per setacciamento delle frazioni di diversa dimensione della granella sottoposta all'azione dei laminatoi
Abburattamento	Azione di setacciamento degli sfarinati prodotti a seguito della macinazione delle cariossidi
Semolatrice	Macchina/dispositivo costituita da setacci inclinati e da un sistema di aspirazione che permette di separare la semola dai frammenti cruscali, “ancora attaccati” alle particelle di semola, in funzione delle loro proprietà (forma, taglia, densità)
Gramolatura	Processo di affinamento dell'impasto di semola ed acqua per fornirgli un'adeguata consistenza e renderlo omogeneo
Laminazione	Processo che trasforma l'impasto in sfoglie da destinare alla preparazione di specifici formati di pasta (lasagne, ecc.).
Estrusione	Processo di compressione dell'impasto che indirizza lo stesso verso il passaggio nelle trafile
Trafilatura	Processo che permette attraverso le trafile di dare alla pasta la forma desiderata
Autorità di Vigilanza	Regione Siciliana – Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura.
Autocontrollo	Procedimento interno messo in atto da ciascun componente della filiera atto a verificare e garantire che il prodotto marchiato sia conforme ai requisiti previsti.
Controllo	Verifica del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal presente progetto di disciplinare effettuata dall'Organismo di controllo.
Organismo di controllo	Autorità Pubblica di controllo conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065 accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro, individuato nel CORFILCARNI GCC – P.IVA 02727090835 – C.F. 97066880838 con sede presso Dipartimento di Scienze Veterinarie – Università degli Studi di Messina – Polo Universitario dell'Annunziata – 98168 Messina e-mail: certificazione@corfilcarni.it; pec: corfilcarni@pec.it





## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 9 di 25

### 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

#### 5.1 Soggetti coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera del disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” sono: azienda di produzione grano duro (agricoltori), centro di stoccaggio, azienda molitoria, azienda pastaia.

#### 5.2 Modalità di accesso

##### 5.2.1 Aziende di produzione (Agricoltori)

Le aziende di produzione (agricoltori) che intendono aderire al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” devono inoltrare al CORFILCARNI GCC ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) la Richiesta di adesione (Allegato C) allegando:

- Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura con oggetto sociale/attività dell’impresa congruente: in caso di impresa con sede in uno Stato membro UE diverso dall’Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo Stato;
- N. partita IVA;
- Dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” ed impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare, dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato.
- Quaderno di campagna;
- Fatture acquisto seme;
- Fascicolo aziendale dell’anno in corso e dei due anni precedenti.

La richiesta di adesione deve essere inviata entro e non oltre il 31/03 di ogni anno.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista sopraindicata, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 10 di 25

### 5.2.2 Centro di stoccaggio

I centri di stoccaggio che intendono aderire al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” devono inoltrare al CORFILCARNI GCC ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) la Richiesta di adesione (Allegato C) allegando:

- Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura con oggetto sociale/attività dell’impresa congruente: in caso di impresa con sede in uno Stato membro UE diverso dall’Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo Stato;
- N. partita IVA;
- Dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” ed impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare, dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato.

La richiesta di adesione deve essere inviata entro e non oltre il 31/03 di ogni anno.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista sopraindicata, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.

### 5.2.3 Aziende molitorie

Le aziende molitorie che intendono aderire al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” devono inoltrare al CORFILCARNI GCC ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) la Richiesta di adesione (Allegato C) allegando:

- Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura con oggetto sociale/attività dell’impresa congruente: in caso di impresa con sede in uno Stato membro UE diverso dall’Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo Stato;
- N. partita IVA;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 11 di 25

- Dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” ed impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare, dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato.

La richiesta di adesione deve essere inviata entro e non oltre il 31/03 di ogni anno.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista sopraindicata, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.

### 5.2.4 Aziende pastaie

Le aziende pastaie che intendono aderire al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” devono inoltrare al CORFILCARNI GCC ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) la Richiesta di adesione (Allegato C) allegando:

- Iscrizione al registro delle imprese tenuto dalle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura con oggetto sociale/attività dell’impresa congruente: in caso di impresa con sede in uno Stato membro UE diverso dall’Italia, devono essere indicati i dati equivalenti vigenti nel relativo Stato;
- N. partita IVA;
- Dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” ed impegno a rispettare le norme, gli obblighi e le prescrizioni previsti dal disciplinare, dal presente piano dei controlli e dallo schema allegato.

La richiesta di adesione deve essere inviata entro e non oltre il 31/03 di ogni anno.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista sopraindicata, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.

### 5.2.5 Aziende di produzione (agricoltori), centri di stoccaggio, aziende molitorie e aziende pastaie

Le Aziende di produzione (agricoltori), i centri di stoccaggio, aziende molitorie e aziende pastaie che richiedono l’adesione al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”, hanno l’obbligo di comunicare entro 7 giorni



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 12 di 25

lavorativi a mezzo mail ([certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) al CORFILCARNI GCC eventuali sanzioni, provvedimenti e/o mere contestazioni rilevate dalle Autorità competenti, in materia merceologica, ambientale, igienico sanitaria, sia antecedenti che successive al rilascio del certificato di conformità.

## 6. VERIFICA DI IDONEITÀ DEGLI OPERATORI PER L'INSERIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

### 6.1 Valutazione documentale della richiesta di adesione

Ricevuta la richiesta di adesione e la documentazione accessoria prevista (5.2 Modalità di accesso), il CORFILCARNI GCC predispone un accordo tecnico-economico (Accordo di certificazione) con l'azienda. Entro 5 giorni lavorativi dalla ricezione della richiesta di adesione il CORFILCARNI GCC provvederà all'esame documentale per verificare la completezza e la conformità ai requisiti disciplinati.

In caso di esito positivo dell'istruttoria della richiesta di adesione, accertata la completezza e la conformità della richiesta stessa e della documentazione fornita, il CORFILCARNI GCC entro 15 giorni lavorativi dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale al fine dell'inserimento nell'elenco degli operatori controllati.

Qualora la richiesta di adesione e/o la documentazione accessoria risultasse incompleta, il CORFILCARNI GCC informerà il richiedente entro 7 giorni lavorativi a mezzo mail all'indirizzo indicato, al contempo, saranno richieste le integrazioni.

Nel caso in cui la richiesta di adesione e/o la documentazione accessoria risultasse non conforme, il Richiedente verrà informato dal CORFILCARNI GCC entro 7 giorni lavorativi, a mezzo mail, all'indirizzo indicato, del motivo per cui la domanda è stata respinta.

### 6.2 Verifica ispettiva iniziale

Dopo esito positivo dell'esame documentale, il CORFILCARNI GCC pianifica l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:

- a) Valuta la coerenza con le informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare “Grano duro e derivati”;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 13 di 25

- b) Valuta la compilazione della documentazione prevista;
- c) Segnala le eventuali carenze riscontrate;
- d) Registra gli esiti nel rapporto ispettivo e ne consegna copia all'operatore, esprimendo parere sulla conformità;

In caso di esito negativo della verifica ispettiva iniziale, il CORFILCARNI GCC richiede l'adeguamento ai requisiti oppure respinge, con atto motivato, la richiesta di adesione al Sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”.

### 6.2.1 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

Operatore	Entità del controllo prime adesioni
Azienda di produzione (agricoltore)	100%
Centro di stoccaggio	100%
Azienda molitoria	100%
Azienda pastaia	100%

### 6.3 Inserimento nell'elenco degli operatori controllati

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non vengano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione sopracitata il Comitato di Certificazione (CdC) del CORFILCARNI GCC delibera il rilascio del certificato di conformità all'operatore e l'iscrizione del nominativo dello stesso nell'elenco degli operatori controllati e invia comunicazione all'Autorità di Vigilanza.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

## 7. CONTROLLO PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 14 di 25

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che la conformità ai requisiti sia mantenuta in continuo ed è svolta sul prodotto e sul processo di produzione. Qualora la documentazione presentata (5.2 Modalità di accesso) fosse oggetto di variazioni gli operatori sono tenuti a notificarle formalmente entro 15 giorni lavorativi al CORFILCARNI GCC, a mezzo mail indirizzata a [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it), che valuterà la documentazione pervenuta riservandosi la facoltà di stabilire se le variazioni richiedono eventuali ispezioni o prove analitiche. In ogni caso le variazioni notificate dall'operatore saranno oggetto di valutazione nel corso della successiva verifica ispettiva di sorveglianza.

Le strutture dell'operatore, assoggettate al controllo del CORFILCARNI GCC, devono essere messe sempre a disposizione dell'ispettore del CORFILCARNI GCC che può presentarsi per l'esercizio dell'attività ispettiva, anche senza preavviso, in qualsiasi momento, durante l'orario di lavoro.

Il CORFILCARNI GCC effettua le verifiche di sorveglianza, la cui frequenza è riportata nel presente piano dei controlli.

Le attività di controllo consistono essenzialmente in:

- a) verifiche ispettive nei luoghi di produzione e lavorazione dei prodotti assoggettati al sistema di controllo (le verifiche ispettive possono essere anche non comunicate all'operatore);
- b) verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e sulla tenuta della documentazione da parte dell'operatore o presso la sede del CORFILCARNI GCC;
- c) prelievi di campioni per analisi di laboratorio sulla base dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
- d) verifica di conformità alla norma ISO 22005.

Le fasi produttive che possono essere oggetto delle attività di controllo sono quelle successive alla data d'inserimento dell'operatore nel sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”.

### 7.1 Verifiche ispettive di sorveglianza



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 15 di 25

Il CORFILCARNI GCC effettuerà, presso ciascun operatore un numero di visite ispettive non inferiore a quanto riportato nella seguente tabella 1:

**Tabella 1**

Tipo di Operatore	Numero minimo di verifiche ispettive
Azienda di produzione (agricoltore)	1 verifica ispettiva/anno
Centro di stoccaggio	1 verifica ispettiva/anno
Azienda molitoria	1 verifica ispettiva/anno
Azienda pastaia	1 verifica ispettiva/anno

Verifiche ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli saranno effettuate nel caso in cui:

- occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, prevista dal piano dei controlli, in seguito a non conformità;
- l'operatore comunica al CORFILCARNI GCC (a mezzo mail: [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)), entro 15 giorni lavorativi, le variazioni significative inerenti la propria azienda ed il processo produttivo;
- si verifica il mancato o ritardato invio dei dati dopo sollecito.

### 7.2 Indagini analitiche

Il CORFILCARNI GCC, con cadenza annuale, effettua indagini analitiche presso ciascun operatore in occasione delle verifiche ispettive di sorveglianza. A tale scopo, vengono effettuati prelievi di prodotto per verificare il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.

Le indagini analitiche devono essere svolte presso laboratori accreditati secondo la norma ISO/IEC 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare.

## 8. OBBLIGHI DI CARATTERE GENERALE DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

Gli operatori devono:



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 16 di 25

- Gestire e tenere costantemente aggiornate le informazioni necessarie ad attestare la rintracciabilità del prodotto;
- Accertare e documentare in autocontrollo i requisiti di conformità previsti dal piano di controllo;
- Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di ventiquattro mesi, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme;
- Assicurare che i prodotti del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” siano identificabili e adeguatamente separati spazialmente e/o temporalmente dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita;
- Garantire la corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita mediante adeguate registrazioni (fatture, DDT, ecc.);
- Assicurare la corretta etichettatura del prodotto in conformità alle disposizioni di legge e alle disposizioni del “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”;
- Consentire al CORFILCARNI GCC ed alle Autorità competenti per la vigilanza, in ogni momento e senza restrizioni, l’accesso alle sedi aziendali ed alla documentazione richiesta;
- Essere in grado di dimostrare la conformità nel tempo a tutti i requisiti previsti dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”.

## 9. OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI CHE OPERANO NEL CIRCUITO CONTROLLATO

### 9.1 Aziende di produzione (Agricoltori)

Devono:

- Conservare la documentazione attestante l’origine del seme e il fascicolo aziendale;





## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 17 di 25

- Compilare e registrare sul quaderno di campagna le operazioni colturali per adempiere agli obblighi previsti dal paragrafo 3.2 del disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”.

### 9.2 Centri di stoccaggio

Devono:

- Ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008), di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.;
- Registrare le operazioni di carico e scarico.

### 9.3 Aziende molitorie

Devono:

- Ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008), di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.;
- Registrare le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento e i requisiti di conformità previsti al disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”;
- Registrare le operazioni di carico e scarico.
- Comunicare, annualmente entro il 31/12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto dal CORFILCARNI GCC (a mezzo mail: [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) il tipo di confezione, i kg confezionati, il n° di confezioni e la data di confezionamento.

### 9.4 Aziende pastaie

Devono:

- Ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008), di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 18 di 25

- Registrare le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento e i requisiti di conformità previsti al disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”;
- Registrare le operazioni di carico e scarico;
- Comunicare, annualmente entro il 31/12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto dal CORFILCARNI GCC (a mezzo mail: [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)) il tipo di confezione, i kg confezionati, il n° di confezioni e la data di confezionamento.

### 10. IDENTIFICAZIONE DEI FORNITORI E ACCETTAZIONE MATERIE PRIME

Di seguito sono descritti, per i diversi operatori aderenti al disciplinare “Grano duro e derivati”, i sistemi di identificazione e di registrazione, gli elementi di rintracciabilità e la descrizione del processo produttivo su cui è basato il sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.

#### 10.1 Identificazione dei fornitori

L’operatore deve accertarsi, prima della presa in carico della materia prima e/o semilavorato, che il fornitore sia assoggettato al sistema dei controlli e inserito nell’elenco degli operatori idonei alla produzione di “Grano duro e derivati” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.

Il CORFILCARNI GCC al fine di facilitare tali operazioni aggiorna costantemente, sul proprio sito internet, l’elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli.

#### 10.2 Controlli in accettazione

Le procedure ed i sistemi di registrazione durante le verifiche in accettazione devono consentire agli ispettori del CORFILCARNI GCC di risalire:

- presso i centri di stoccaggio: all’appezzamento, alle varietà, al fornitore, alla data di ricevimento del grano duro, alle quantità prese in carico;
- presso le aziende molitorie: al fornitore, alla data di ricevimento del grano duro, alle quantità prese in carico;



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 19 di 25

- presso le aziende pastaie: al fornitore, alla data di ricevimento della semola, alle quantità prese in carico.

### 10.2.1 Centro di stoccaggio

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il grano duro dopo aver verificato e registrato:

- la presenza dell'azienda di produzione (agricoltore) nell'elenco degli operatori controllati;
- la presenza dei DDT del grano duro delle aziende di produzione (agricoltori) adeguatamente compilati;
- la corretta identificazione, anche varietale, della materia prima in entrata.

### 10.2.2 Azienda molitoria

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il grano duro, per la produzione di semola, dopo aver verificato e registrato:

- la presenza dell'azienda di produzione (agricoltore) nell'elenco degli operatori controllati;
- la presenza dei DDT del grano duro delle aziende di produzione (agricoltori) adeguatamente compilati;
- la corretta identificazione, anche varietale, della materia prima in entrata.

### 10.2.3 Azienda pastaia

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico la semola, per la produzione di pasta, dopo aver verificato e registrato:

- la presenza dell'azienda molitoria nell'elenco degli operatori controllati;
- la presenza dei DDT della semola adeguatamente compilati;
- la corretta identificazione del semilavorato in entrata.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 20 di 25

### 11. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

L'identificazione e la rintracciabilità devono essere garantite all'origine, nei trasferimenti e durante il processo di stoccaggio, trasformazione, confezionamento e distribuzione. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione ad altri operatori di filiera o la vendita del prodotto preconfezionato la quantità del prodotto, l'appartenenza del prodotto al sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana e il numero di lotto.

#### 11.1 Identificazione del prodotto durante i trasferimenti

L'azienda di produzione (agricoltore) deve identificare ogni lotto di trasferimento di grano duro mediante la compilazione del DDT.

Il centro di stoccaggio deve identificare ogni lotto di trasferimento di grano duro mediante la compilazione del DDT.

L'azienda molitoria deve identificare ogni lotto di trasferimento di semola mediante la compilazione del DDT. Sui sacchi di semola deve essere riportata ai fini dell'identificazione, oltre agli obblighi previsti dalla legislazione cogente, la dicitura “Semola di grano duro” o “Semola integrale di grano duro” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana o diciture simili.

Durante il trasporto deve essere assicurato che il prodotto Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana non sia mescolato o confuso con il prodotto convenzionale.

I documenti fiscali devono riportare la denominazione “Grano duro” o “Semola di grano duro” o “Semola integrale di grano duro” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana e il codice operatore assegnato dal CORFILCARNI GCC.

Tutti i trasferimenti devono essere registrati sul registro aziendale di carico e scarico produzione e confezionamento o documento equivalente.

#### 11.2 Identificazione e rintracciabilità durante lo stoccaggio, la trasformazione e la commercializzazione.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 21 di 25

Lo stoccaggio della granella da utilizzare per le produzioni a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana deve essere effettuato separatamente dalle altre produzioni in maniera tale da garantire la tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni.

La semola di grano duro e la semola integrale di grano duro da utilizzare per le produzioni a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana deve essere stoccata in aree adeguatamente identificate per lotto di produzione.

La pasta a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana deve essere adeguatamente identificata fino al momento dell’etichettatura.

### 11.3 Separazione delle lavorazioni

L’operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione del disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, la separazione spaziale/temporale tra i diversi processi per evitare rischi di commistione e perdita della tracciabilità. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione al CORFILCARNI GCC.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana e le opportune operazioni di pulitura/sanificazioni delle linee di lavorazione.

L’operatore deve identificare i prodotti immessi nel sistema controllato/certificato con un’etichetta dove, oltre a figurare quanto previsto dalla legislazione cogente, si riporta anche la dicitura “Grano duro e derivati” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”. Al fine di garantire la rintracciabilità del lotto il confezionatore compila il registro di carico e scarico aziendale di produzione e confezionamento.

## 12. ETICHETTATURA



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 22 di 25

Il CORFILCARNI GCC, nella fase antecedente alla stampa o all'emissione di etichette, o di qualsiasi altro documento di presentazione dell'operatore o del prodotto, procede alla valutazione di conformità delle etichette “Grano duro e derivati” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana e dell'altro materiale, ed eventualmente autorizza l'operatore alla stampa delle stesse. Le informazioni contenute nelle etichette “Grano duro e derivati” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, o in qualsiasi altra forma di presentazione, devono coincidere con quelle riportate nel certificato di conformità.

### 12.1 Verifica conformità etichette

L'operatore avanza richiesta al CORFILCARNI GCC, a mezzo mail indirizzata a [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it), di verifica della conformità delle etichette e chiede l'autorizzazione alla stampa allegando la copia dell'etichetta, o di qualsiasi altro materiale pubblicitario riferito al sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare “Grano duro e derivati”.

Non è fatto obbligo all'operatore di chiedere autorizzazione al CORFILCARNI GCC alla stampa dell'etichetta se l'impostazione rimane la stessa già autorizzata, anche se cambia solo o il formato o il colore di sfondo o il codice a barre e quando i requisiti previsti dal disciplinare “Grano duro e derivati” - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” con riferimento all'etichetta, o alla presentazione degli stessi, rimangono invariati.

## 13. PROVVEDIMENTI RELATIVI ALLE NON CONFORMITÀ

Per Non Conformità (NC) si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare “Grano duro e derivati” e nel presente piano dei controlli, cui tutti gli operatori devono attenersi ai fini dell'immissione sul mercato del prodotto.

Le Non Conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dal CORFILCARNI GCC nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni venga immesso nel sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 23 di 25

A tal fine sono previste ed attuate le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

Sono previsti due livelli di non conformità: gravi e lievi.

### Lievi

Si intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto.

### Gravi

Si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima, per il prodotto e/o perdita del requisito di tracciabilità del prodotto stesso.

Nel caso delle NC Lievi il provvedimento adottato dal CORFILCARNI GCC consiste in una diffida o richiamo, trattandosi di non conformità che non pregiudicano la conformità del prodotto e del processo.

Nel caso delle NC Gravi i provvedimenti da adottare sono:

- soppressione delle indicazioni “Grano duro e derivati – Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” su un lotto di prodotto o su tutta la produzione aziendale;
- sospensione temporanea dell’operatore dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”;
- esclusione dell’operatore dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”.

Tutti i provvedimenti adottati dal CORFILCARNI GCC, a seguito di accertamento di non conformità, sono notificati all’operatore e comunicati immediatamente alle Autorità di vigilanza.

**La soppressione** delle indicazioni è adottata nei casi in cui la condotta non conforme è riconducibile ad un preciso lotto o all’intera produzione di un determinato periodo.

**La sospensione temporanea** dell’operatore dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” è adottata nei casi di NC Grave relativa ad aspetti strutturali o di processo che pregiudicano o possono pregiudicare l’intera produzione e nei casi di reiterazione delle NC Gravi accertate.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 24 di 25

Il provvedimento di sospensione dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” comporta, per il soggetto interessato, il divieto d’uso delle indicazioni. Il ripristino delle condizioni di conformità viene accertato dal CORFILCARNI GCC mediante attività di verifica ispettiva.

**L’esclusione dell’operatore**, si applica nei seguenti casi:

- a) perdita dei requisiti richiesti per l’inserimento nel sistema di controllo;
- b) incapacità dell’operatore di rispettare in modo continuativo i requisiti del sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”;
- c) utilizzo ingannevole della certificazione sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”;
- d) comportamento volto ad ostacolare le verifiche da parte del CORFILCARNI GCC.

Il provvedimento di esclusione dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” determina la fuoriuscita dal sistema di certificazione sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati” ed ha carattere definitivo.

Un operatore, oggetto di un provvedimento di esclusione, di cui alle lettere a) e d), può richiedere nuovamente l’accesso al sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana per il disciplinare di produzione “Grano duro e derivati”, dopo un periodo minimo di esclusione pari a mesi 6 (sei), decorso il quale l’operatore può presentare al CORFILCARNI GCC una nuova formale istanza di adesione, dimostrando, con documentazione, di avere rimosso la causa del provvedimento di esclusione. Ogni richiesta deve essere inoltrata a mezzo mail all’indirizzo [certificazione@corfilcarni.it](mailto:certificazione@corfilcarni.it)

Il CORFILCARNI GCC notifica il provvedimento di esclusione all’operatore interessato all’indirizzo mail indicato dallo stesso operatore e lo comunica alle competenti Autorità di vigilanza.

L’operatore, nei confronti del quale, nell’arco di mesi 24 (ventiquattro), siano state adottate n. 2 (due) soppressioni è soggetto ad una sospensione di mesi 3 (tre), al termine della quale deve essere effettuata da parte del CORFILCARNI GCC una verifica ispettiva supplementare non annunciata.





## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

PDC Rev. 0 del 20/05/2020

Disciplinare Rev. 0 del 23/01/2020

Pagina 25 di 25

L'operatore, nei confronti del quale, nell'arco di mesi 24 (ventiquattro), siano state adottate due sospensioni, è escluso dal sistema Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.

### **Allegati:**

Schema dei controlli (Allegato A)

Certificato di conformità (Allegato B)

Richiesta di adesione o di rinuncia (Allegato C)



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 1 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
Agricoltore  Centro di stoccaggio  Azienda molitoria  Azienda pastaia	Accesso al sistema di controllo e certificazione (Paragrafo 5 Piano dei controlli)		Invio al CORFILCARNI GCC richiesta adesione con allegata documentazione entro e non oltre il 31/03 di ogni anno	1	Controllo documentale	Documentazione accessoria incompleta		Sospensione della procedura di riconoscimento. Richiesta dal CORFILCARNI GCC invio integrazioni entro 7 giorni lavorativi	Invio documentazione mancante
				2		Documentazione accessoria non conforme		Diniego del riconoscimento	
	Verifica di idoneità degli operatori per l'inserimento nel sistema dei controlli (Paragrafo 6 del Piano dei controlli)		3	Verifica ispettiva iniziale	Documentazione non corrispondente a quanto rilevato in ispezione	Sospensione della procedura di riconoscimento. Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente		Adeguamento a quanto dichiarato nella documentazione	
	Obblighi di carattere generale degli operatori (paragrafo 8 del Piano dei controlli)		4	Controllo documentale	Registrazione carente/mancante	Lieve		Richiesta dal CORFILCARNI GCC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentalmente	Adeguamento documentazione



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 2 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
			Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di 24 mesi, fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme	5	Verifica corretta conservazione documenti	Mancata conservazione dei documenti senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a conservare correttamente i documenti	Verificare corretta gestione archivio
Metodo ottenimento grano duro		3.2	Uso sostenibile dei pesticidi	7	Verifica registro dei trattamenti	Mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
		3.2	La produzione della granella deve avvenire nel rispetto della normativa vigente (normativa sulla condizionalità, ecc.); nel caso di granella prodotta nell'ambito di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico, la stessa deve essere certificata ed ottenuta nel rispetto della normativa di riferimento.	8	Valutazione quaderno di campagna, identificazione degli appezzamenti. Verifica certificati in caso di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico	Mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente (normativa sulla condizionalità, ecc.). Assenza certificati in caso di sistemi di produzione di tipo integrato o biologico	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
		3.1	Non è consentito l'uso di prodotti fitosanitari contenenti glifosate	9	Verifica registro dei trattamenti	Uso di prodotti fitosanitari contenenti glifosate	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 3 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
		3.2	Varietà seminate ammesse iscritte ai Registri Nazionali e/o Comunitari delle varietà di specie agrarie o ai Registri delle varietà da conservazione delle specie agrarie. Le sementi impiegate devono essere certificate nel rispetto della normativa vigente riguardante l'uso delle sementi di grano duro. È consentito il reimpiego aziendale della granella utilizzata come seme per un solo anno.	10	Verifica del quaderno di campagna e documenti attestanti l'origine del seme. Valutazione delle fatture di acquisto delle sementi dell'anno precedente o altra documentazione per i mantenitori in purezza di varietà da conservare, iscritta ai registri.	Utilizzo di varietà non registrate. Reimpiego aziendale della granella utilizzata come seme per più di un anno.	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
		3.2	Varietà seminate no OGM	11	Verifica fatture di acquisto seme	Varietà seminate OGM	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
		3.1	Rotazione (almeno su base quadriennale) del grano duro con colture (leguminose da granella e foraggiere, ecc.) diverse dai cereali autunno-vernini, è consentito al massimo un ristoppio	12	Verifica fascicoli aziendali	Mancato rispetto della rotazione	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 4 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
			(monosuccessione del grano duro a se stesso o ad altri cereali autunno-vernini come ad esempio grano tenero, orzo, ecc.).						
			Compilare e registrare sul quaderno di campagna le operazioni colturali	13	Verifica quaderno di campagna	Registrazioni incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
				14		Registrazioni incomplete o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
		3	Requisiti fisici, chimici, microbiologici e sanitari del prodotto secondo quanto previsto dal disciplinare	15	Prelievo campione e verifica analitica	Mancato rispetto di uno o più requisiti del disciplinare	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
	Ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai		Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio ed i trasferimenti	16	Verifica identificazione e rintracciabilità del grano	Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

**CORFILCARNI GCC**

**Rev. 0 del 20/05/2020**

**Pagina 5 di 10**

<i>SOGGETTO</i>	<i>CATEGORIA REQUISITI</i>	<i>PARAGRAFO DISCIPLINARE</i>	<i>REQUISITO SPECIFICO</i>	<i>ID</i>	<i>ATTIVITÀ DI CONTROLLO</i>	<i>NON CONFORMITÀ</i>	<i>TIPO DI NON CONFORMITÀ</i>	<i>TRATTAMENTO</i>	<i>AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE</i>
	sensi della 22005:2008). Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio ed i trasferimenti (Paragrafo 11 del Piano dei controlli)			17		Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
Centro di stoccaggio	Obblighi specifici degli operatori (paragrafo 9 del Piano dei controlli)		Ottemperare alla normativa vigente in tema di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.;	18	Verifica applicazione normativa vigente	Mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
	Identificazione dei fornitori e accettazione materie prime (paragrafo 10 del Piano dei controlli)		Fornitore iscritto nell'elenco degli operatori controllati	19	Verifica elenco degli operatori controllati	Operatore non inserito nell'elenco degli operatori controllati	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto ottenuto da materie prime conferite da operatori non presenti in elenco	
			Presenza DDT correttamente compilati	20	Verifica DDT	Documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 6 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
				21		Documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	
		3	Requisiti fisici, chimici, microbiologici e sanitari del prodotto secondo quanto previsto dal disciplinare	22	Prelievo campione e verifica analitica	Mancato rispetto di uno o più requisiti del disciplinare	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
	Ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008) Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio, la trasformazione ed i trasferimenti/ commercializzazione (Paragrafo 11 del Piano dei controlli)		Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio, la trasformazione ed i trasferimenti/ commercializzazione	23	Verifica identificazione e rintracciabilità della semola di grano duro/semola di grano duro integrale	Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
				24		Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 7 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE	
Azienda molitoria	Obblighi specifici degli operatori (paragrafo 9 del Piano dei controlli)		Ottemperare alla normativa vigente in tema di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.;	25	Verifica applicazione normativa vigente	Mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme		
	Identificazione dei fornitori e accettazione materie prime (paragrafo 10 del Piano dei controlli)		Fornitore iscritto nell'elenco degli operatori controllati	26	Verifica elenco degli operatori controllati	Operatore non inserito nell'elenco degli operatori controllati	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto ottenuto da materie prime conferite da operatori non presenti in elenco		
		Presenza DDT correttamente compilati			27	Verifica DDT	Documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	
			28		Documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità		Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare		
Metodo di ottenimento semola di grano duro/semola integrale di grano duro	4.2, 6.2	Attenersi alle disposizioni contenute nel disciplinare	29	Verifica metodo di ottenimento	Mancato rispetto delle disposizioni previste dal disciplinare	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare			





## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 8 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
		4, 6	Requisiti chimici, microbiologici e sanitari del prodotto secondo quanto previsto dal disciplinare	30	Prelievo campione e verifica analitica	Mancato rispetto di uno o più requisiti del disciplinare	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
	Ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti dalla certificazione ai sensi della 22005:2008) Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio, la trasformazione ed i trasferimenti/ commercializzazione (Paragrafo 11 del Piano dei controlli)		Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio, la trasformazione ed i trasferimenti/ commercializzazione	31	Verifica identificazione e rintracciabilità della semola di grano duro/semola di grano duro integrale	Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
				32		Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
	Separazione delle lavorazioni (Paragrafo 11.3 del Piano dei controlli)			33	Verifica sistema temporale o spaziale adottato per la separazione delle produzioni a marchio QS	Mancata separazione delle lavorazioni a marchio QS	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	
	Etichettatura (Paragrafo 12 del Piano dei controlli)		Impiegare esclusivamente elementi di presentazione autorizzati	34	Controllo adeguatezza elementi di presentazione	Elementi di presentazione non conformi	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e richiesta modifica presentazioni	



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 9 di 10

SOGGETTO	CATEGORIA REQUISITI	PARAGRAFO DISCIPLINARE	REQUISITO SPECIFICO	ID	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	NON CONFORMITÀ	TIPO DI NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO	AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE
Azienda pastaia	Obblighi specifici degli operatori (paragrafo 9 del Piano dei controlli)		Ottemperare alla normativa vigente in tema di autocontrollo e sistema HACCP (Reg. CE n. 178/2002; Reg. CE n. 852/2004), ecc.;	35	Verifica applicazione normativa vigente	Mancato rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
	Identificazione dei fornitori e accettazione semilavorati (paragrafo 10 del Piano dei controlli)		Fornitore iscritto nell'elenco degli operatori controllati	36	Verifica elenco degli operatori controllati	Operatore non inserito nell'elenco degli operatori controllati	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto ottenuto da materie prime conferite da operatori non presenti in elenco	
			Presenza DDT correttamente compilati	37	Verifica DDT	Documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	
	Metodo di ottenimento pasta di grano duro/pasta integrale di grano duro	5, 7	Attenersi alle disposizioni contenute nel disciplinare	38	Verifica metodo di ottenimento	Mancato rispetto delle disposizioni previste dal disciplinare	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	
		5, 7	Requisiti chimici, microbiologici e sanitari del prodotto secondo quanto previsto dal disciplinare	39	Prelievo campione e verifica analitica	Mancato rispetto di uno o più requisiti del disciplinare	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto non conforme	
Ottemperare alla normativa vigente in tema di tracciabilità (Reg. CE n. 178/2002 e requisiti previsti			Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio, la trasformazione ed i	40	Verifica identificazione e rintracciabilità della semola di grano duro/semola di grano duro integrale	Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità



## SCHEMA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “GRANO DURO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC

Rev. 0 del 20/05/2020

Pagina 10 di 10

<i>SOGGETTO</i>	<i>CATEGORIA REQUISITI</i>	<i>PARAGRAFO DISCIPLINARE</i>	<i>REQUISITO SPECIFICO</i>	<i>ID</i>	<i>ATTIVITÀ DI CONTROLLO</i>	<i>NON CONFORMITÀ</i>	<i>TIPO DI NON CONFORMITÀ</i>	<i>TRATTAMENTO</i>	<i>AZIONE CORRETTIVA MESSA IN ATTO DALL'OPERATORE</i>
	dalla certificazione ai sensi della 22005:2008) Identificazione e rintracciabilità del prodotto durante lo stoccaggio, la trasformazione ed i trasferimenti/ commercializzazione (Paragrafo 11 del Piano dei controlli)		trasferimenti/ commercializzazione	41		Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
	Separazione delle lavorazioni (Paragrafo 11.3 del Piano dei controlli)			42	Verifica sistema temporale o spaziale adottato per la separazione delle produzioni a marchio QS	Mancata separazione delle lavorazioni a marchio QS	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	
	Etichettatura (Paragrafo 12 del Piano dei controlli)		Impiegare esclusivamente elementi di presentazione autorizzati	43	Controllo adeguatezza elementi di presentazione	Elementi di presentazione non conformi	Grave	Soppressione del marchio QS sul prodotto e richiesta modifica presentazioni	