

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

DISPOSITIVO
PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA
DENOMINAZIONE "ZAFFERANO DI SARDEGNA"

“PROTETTA TRANSITORIAMENTE A LIVELLO NAZIONALE”

(Protezione transitoria accordata a livello nazionale con D.M. del 30.11. 2006, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 290 del 14.12.06)

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

INDICE GENERALE

1.	PRESENTAZIONE	4
2.	RIFERIMENTI NORMATIVI	8
3.	TERMINI E DEFINIZIONI	10
4.	SOGGETTI COINVOLTI	12
4.1	ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	12
4.1.1	PRIMA ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	13
4.1.2	MANTENIMENTO NEL SISTEMA.....	14
4.2	RINUNCIA ATTIVITÀ	15
5.	REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	15
6.	PIANO DEI CONTROLLI.....	21
6.1	FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	22
6.2	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO	22
6.3	DOCUMENTI DI TRASPORTO	23
6.4	PRESCRIZIONI ACCESSORIE	23
6.5	AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO	25
6.6	PROVE SUL PRODOTTO.....	25
6.7	ETICHETTATURA E NUMERAZIONE PROGRESSIVA ETICHETTE.....	27
6.8	RILASCIO ATTESTAZIONE DI CONFORMITÀ	29
7.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	30
7.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI.....	31
7.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEL CONSORZIO INTERPROVINCIALE PER LA FRUTTICOLTURA 31	
7.3	SOSPENSIONE E REVOCA DEGLI OPERATORI.....	32
8.	MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO	33

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ”
TDC Zafferano di Sardegna”

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

1. Presentazione

Il **Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura di Cagliari, Oristano e Nuoro**, designato quale Autorità Pubblica, ai sensi della L. n° 526/99 art. 14 comma 9 e dell'*art. 10 Reg. CE 510/2006*, **per il controllo della Denominazione "Zafferano di Sardegna"**, di seguito denominato "**Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura**", con Sede legale-amministrativa e di coordinamento in Cagliari Via Mameli, 126/d, Cap. 09123, come da **comunicazione al Mi.P.A.A.F., n° 18058 del 20 ottobre 2005, dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale della RAS.**

1.1 Sede

La **Sede tecnica-operativa** è ubicata nei locali siti in Comune di Villasor (prov. Cagliari) località Giviamolas presso l'Azienda sperimentale del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura di CA-OR-NU in cui si svilupperanno le attività di certificazione con l'ausilio del Centro Laboratorio di Analisi chimico-fisiche e sensoriali.

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto agroalimentare "Zafferano di Sardegna".

Il presente dispositivo descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché il prodotto possa essere identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna".

1.2 Organizzazione

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per rispondere alla funzione di "Organismo designato" ha attivato al proprio interno una "Struttura di controllo" in grado di gestire la certificazione della denominazione "Zafferano di Sardegna".

L' Organismo si articola in una serie di organi di controllo ed approvazione, costituiti da personale con adeguati livelli di professionalità, che nel loro insieme costituiscono una struttura operativa in grado di assicurare il corretto svolgimento di tutte le fasi dell'iter di certificazione.

Gli Organi dell'Organismo sono:

- Direttore generale;
- Responsabile di certificazione;
- Comitato di Certificazione;
- Comitato Ricorsi.

Aree attività dell'Organismo:

- Area attività segreteria- amministrazione;
- Area attività ispettiva;
- Area attività di Laboratorio e analisi.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

1.2.1 Processo decisionale

Il Direttore Generale del Consorzio per la Frutticoltura, quale Responsabile dell'Organismo ha l'autorità e le responsabilità connesse all'applicazione del DC e in occasione del consuntivo annuale, individua gli obiettivi di miglioramento del servizio di certificazione per l'anno successivo. A tal fine definisce degli indicatori che possono essere quantificati e controllati (ad es. numero e gravità dei rilievi emersi, numero di reclami degli iscritti al sistema, tempi di risposta ai clienti, tempi occorrenti per attuare le azioni correttive necessarie, etc.).

1.2.2. Responsabile della struttura

Il **Direttore Generale** del Consorzio per la Frutticoltura è il Responsabile del funzionamento della "Struttura", garante che il sistema qualità sia stabilito e mantenuto conformemente alla normativa di riferimento.

Le principali attività svolte dal Responsabile della "Struttura", definite in dettaglio nelle procedure gestionali, sono di seguito riportate:

- individua la composizione delle competenze e delle responsabilità dell'Organismo, anche avvalendosi degli Organi sociali del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura Frutticoltura;
- approva il Documento di Controllo, e i documenti ad esso collegati;
- approva (qualora esistenti) le procedure gestionali e Regolamenti sul funzionamento del sistema di certificazione;
- assicura l'attuazione delle deliberazioni del Comitato di Certificazione;
- controlla l'adeguatezza e l'efficacia del sistema e le procedure di certificazione;
- definisce la politica e gli obiettivi per la qualità della struttura di controllo e certificazione;
- presenta al Comitato di Certificazione le Aziende per rilascio o diniego a rilasciare la certificazione, mantenimento della certificazione, modifica dell'oggetto della certificazione, estensione della certificazione, riduzione della certificazione, sospensione della certificazione, ritiro della certificazione.

1.2.3 Segreteria Tecnica

Le principali attività svolte dalla Segreteria, definite in dettaglio nelle procedure gestionali, sono di seguito riportate:

- Funzioni di segreteria, centralino;
- Redazione ed elaborazione documentazione di segreteria;

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

- Gestione protocollo interno all'Organismo di Controllo (arrivo/partenza);
- Tenuta e gestione indirizzari (soci, non soci, albi, organizzazioni, ecc);
- Tenuta e gestione schede soci (riferimenti generali, posizione statutaria, amministrativa, scadenze, ecc);
- Tenuta e aggiornamento albo Ispettori;
- Procedure convocazione Comitati dell'Organismo di controllo (Certificazione, Ricorsi, altro);
- Gestione archivi vari (progetti, procedure, leggi, ecc);
- Supporto amministrazione;

1.2.4 Struttura d'ispezione

Per la certificazione, la Struttura si avvale di personale con esperienza nel campo delle procedure e delle verifiche di conformità di prodotto e anche di ispezione, competenti nell'attività di valutazione ed esperti nel settore oggetto dell'attività di certificazione svolta dall'Ente.

L'individuazione e la selezione degli Ispettori è affidata al Responsabile della Struttura previa consultazione con un *Gruppo di Lavoro Interno*, eventualmente costituito a tal fine dallo stesso Responsabile.

La nomina dell'ispettore/i è portata a conoscenza del Comitato di Certificazione nella prima riunione utile, ed il curriculum trasmesso al Mi.P.A.A..F.

1.2.5 Struttura di analisi conformità del prodotto

Per l'attività di analisi relativa alle verifiche di conformità dei prodotti, la Struttura si avvale del Centro Laboratorio di Analisi chimico-fisiche o, nel caso sussista l'esigenza si avvale di strutture esterne operanti in conformità con le norme definite dal M.I.P.A.A.F.

1.2.6 Comitato di Certificazione

Il Comitato di Certificazione è l'organo all'interno del quale è garantita la competenza tecnica e la rappresentatività delle parti interessate, pertanto è chiamato a deliberare e a ratificare le decisioni relative alla certificazione di prodotto svolte dalla Struttura.

Il Comitato di Certificazione ed il suo Presidente sono nominati dal Responsabile della struttura previa acquisizione di idonea documentazione attestante la competenza tecnico-scientifica.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

Il Comitato di Certificazione è costituito da 6 (sei) componenti esterni, in rappresentanza dei seguenti settori di interesse, più il Responsabile di certificazione.

1. 1 Referente dei produttori di zafferano;
2. 1 Referente trasformatori;
3. 1 Referente confezionatori;
4. 1 Referente distribuzione;
5. 1 Referente consumatori;
6. 1 Referente Consorzio di Tutela;

Il Comitato è presieduto, di norma, dal Responsabile di Certificazione.

La comunicazione della nomina dei componenti del Comitato avviene a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. I componenti debbono firmare una lettera di accettazione dell'incarico che viene trasmessa in allegato alla lettera di nomina.

Le funzioni del Comitato di Certificazione sono:

- esprimere eventuali osservazioni e/o proposte sulle modalità di funzionamento del Comitato di certificazione;
- esprimere pareri sulla documentazione inerente il sistema dei controlli (es. Documento di Controllo, modulistica, tariffario, ecc.);
- deliberare sulla concessione della certificazione di prodotto e sui fatti relativi: *mantenimento, sospensione e revoca*.

Il Comitato di Certificazione dura in carica tre anni e può essere rinnovato.

Le cariche del Comitato di Certificazione sono svolte a titolo gratuito da parte dei componenti.

1.2.7 Comitato per i ricorsi

Come definito dal DC, contro le decisioni prese dal Comitato di Certificazione, l'Azienda (richiedente la certificazione della Denominazione d'Origine) ha facoltà di fare ricorso inoltrandolo alla Struttura, esponendo le ragioni del dissenso.

Il Comitato, nominato dalla Direzione Generale, per garantire l'equilibrio degli interessi coinvolti, è costituita da:

- 1-Referente Istituzioni RAS;
- 1-Referente Consorzio di Tutela;
- 1-Referente Consumatori.

Nel Comitato per i ricorsi non possono essere nominati membri in carica nel Comitato di Certificazione. Nella prima riunione il Comitato elegge a maggioranza semplice il Presidente che deve essere scelto tra uno dei propri componenti.

La comunicazione della nomina dei componenti del Comitato avviene a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno. I componenti debbono firmare una

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

lettera di accettazione dell'incarico che viene trasmessa in allegato alla lettera di nomina.

Le cariche del Comitato Ricorsi sono svolte a titolo gratuito da parte dei componenti.

1.3 Soggetti

I soggetti individuati come potenzialmente presenti nella filiera produttiva della denominazione "Zafferano di Sardegna" sono rappresentati da:

- **Agricoltori;**
- **Trasformatori;**
- **Confezionatori.**

1.4 Requisiti di base

I richiedenti che intendono far parte e usufruire della denominazione "Zafferano di Sardegna" si assoggettano ai controlli di conformità dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura. A tale scopo inviano all'Organismo l'adesione al sistema dei controlli (MDC1 MDC2 MDC3) corredati dai necessari allegati.

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità della denominazione "Zafferano di Sardegna".

Il presente dispositivo descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché lo Zafferano possa essere identificato come "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale.

2. Riferimenti normativi

- ✓ **Disciplinare** dello "Zafferano di Sardegna" protetto transitoriamente con Decreto Ministeriale del 30.11. 2006, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 290 del 14.12.06
- ✓ **Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n°173** recante disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole
- ✓ **Decreto Ministeriale 17 novembre 2006** recante la procedura a livello nazionale per la registrazione delle DOP e IGP ai sensi del Regolamento (CE) n. 510/2006
- ✓ **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

- 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15
- ✓ **Decreto 18 dicembre 1997** "strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
 - ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 6 dicembre 2000 (prot. n° 64338)** concernente la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92";
 - ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti".
 - ✓ **ISO IEC 17025 del novembre 2000** "Criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova";
 - ✓ **D. Lgs. 19 novembre 2004 n. 297 inerente** : "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15/12/2004.
 - ✓ **Nota Ministeriale n. 61405 del 22.02.06** precisazioni in merito all'utilizzo degli acronimi DOP e IGP su prodotti protetti transitoriamente a livello nazionale;
 - ✓ **Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006** relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari;
 - ✓ **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa;
 - ✓ **Decreto Presidente della Repubblica n. 181 del 18/05/06:** Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri;
 - ✓ **Circolare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652)** , concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione";
 - ✓ **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006,** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
 - ✓ **D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109** – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
 - ✓ **Legge 27 dicembre 2006 n. 296** "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria). Articolo 1, comma 1047

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentare (I.C.Q.).

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Agricoltore:** soggetto identificato e registrato che conduce dei terreni coltivati a zafferano ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare per ottenere prodotto idoneo ad essere denominato "Zafferano di Sardegna"
- ✓ **Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura dichiara che, con ragionevole attendibilità, una partita di zafferano rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale e al presente Dispositivo di controllo approvato dalle Autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale attuata e evidenziata mediante le registrazioni previste da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni Soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l'autocontrollo relativo alla propria fase.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Concessionario:** soggetto che ha ottenuto dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura l'attestazione di conformità di una determinata partita di zafferano.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto registrato e riconosciuto che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione che prepara e confeziona il prodotto finito apponendovi la denominazione "Zafferano di Sardegna".
- ✓ **Consorzio di tutela riconosciuto:** Consorzio riconosciuto con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali secondo la Legge n. 526/99 del 21/12/99 Art. 14.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura verifica il rispetto dei requisiti di conformità della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale specificati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di Controllo ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

- ✓ **Detentore della partita:** soggetto identificato e registrato che possiede e/o può disporre della partita di zafferano.
- ✓ **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CE) 510/2006.
- ✓ **Lotto di Confezionamento:** partita di zafferano ritenuta omogenea, della stessa annata, contenuta in un unico o più recipienti collocati nello stesso complesso aziendale, da destinare al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, che ne predispone l'analisi. Dopo il prelievo, se il lotto viene miscelato con altro zafferano dovrà essere identificato diversamente e subire nuove analisi chimico-fisiche.
- ✓ **Non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale.
- ✓ **Non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale.
- ✓ **Operatore:** Agricoltore, Trasformatore, Confezionatore che presenta al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura l'adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di zafferano:** quantità omogenea di zafferano per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori".
- ✓ **Trasformatore:** soggetto identificato e registrato che svolge attività di mondatura o sfioritura (operazione manuale con la quale si separa la parte di colore rosso aranciato degli stimmi) ed essiccazione dello zafferano destinato alla denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione della denominazione

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

“Zafferano di Sardegna” in Protezione Transitoria Nazionale prevista dal Disciplinare.

- ✓ **Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regioni e Province Autonome interessate alla Denominazione.
- ✓ **MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo di Controllo **Agricoltori, Trasformatori, Confezionatori** (complessivamente indicati come *Operatori*) che concorrono alla produzione di una partita di zafferano che si vuole identificare con la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale.

E' cura del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente Dispositivo di controllo.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intende produrre per la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale, deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura entro e non oltre il **5 Settembre** di ogni campagna agricola¹, attraverso il modulo "Adesione al sistema dei controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione “Zafferano di Sardegna” utilizzando i seguenti moduli:

- MDC 1 e MCD 2: domanda di adesione presentata dal **Consorzio di Tutela** riconosciuto;
- MDC 3 con elenco terreni allegato: domanda di adesione presentata dal soggetto che svolge **attività di coltivazione**;
- MDC 4: domanda di adesione presentata dal soggetto che svolge **attività di trasformazione**;
- MDC 5: domanda di adesione presentata dal soggetto che svolge **attività di confezionamento**;

Nel caso in cui un soggetto richiedente la certificazione deleghi un terzo alla consegna della propria domanda di adesione redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, questo è tenuto a fornire al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura la delega dove è riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del

¹ Limitatamente al primo anno tale termine è fissato entro e non oltre 30 giorni dalla data di emanazione del Decreto Ministeriale di incarico al controllo della denominazione “Zafferano di Sardegna” IN PROTEZIONE TRANSITORIA NAZIONALE.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

soggetto richiedente la certificazione.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali questo potrà presentare al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (**modulo MDC1** Zafferano "Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della DOP Zafferano di Sardegna in Protezione Transitoria Nazionale") con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati (**MDC2** Zafferano di Sardegna), i quali dovranno comunque far pervenire al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli **MDC3, MDC4, MDC5**) attraverso il Consorzio di Tutela stesso.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura emetterà nei confronti del Consorzio di Tutela verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Agricoltori

Entro 60 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al sistema dei controlli, il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, dopo aver svolto una prima verifica documentale, predisponde ed effettua il controllo sui campi destinati alla coltivazione dello Zafferano per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse nell'Elenco terreni Zafferano di Sardegna, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal disciplinare:

- ubicazione dei terreni nelle zone previste dal disciplinare;
- lavorazione dei terreni;
- anno di impianto
- epoca di impianto;
- provenienza bulbo-tuberi
- densità e profondità di impianto.
- sestri di impianto

I terreni che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale.

L'iscrizione degli operatori idonei viene comunicata dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura ai conduttori, o al Consorzio di Tutela qualora lo stesso abbia presentato

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Le comunicazioni dell'esito dell'istruttoria verranno trasmesse entro un termine massimo di 15 giorni dal termine della medesima.

I terreni che non hanno i requisiti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale.

Eventuali variazioni ai dati relativi alla domanda di assoggettamento devono essere comunicate al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di prima adesione, il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC "Zafferano di Sardegna" a fronte del disciplinare.

Trasformatori/ Confezionatori

Entro 90 giorni dalla presentazione delle adesioni al sistema dei controlli, e comunque prima dell'inizio della attività di trasformazione/confezionamento, il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei Trasformatori e dei Confezionatori per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

Le comunicazioni dell'esito dell'istruttoria verranno trasmesse entro un termine massimo di 15 giorni dal termine della medesima.

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura ai conduttori, o al Consorzio di Tutela qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

4.1.2 Mantenimento nel sistema

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema di certificazione devono far pervenire entro e non oltre il **5 Settembre** di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod MDC3; MDC4; MDC5) compilata in ogni sua parte.

Nel caso in cui si verificano rispetto alla campagna precedente:

- per gli Agricoltori: variazioni nell'elenco dei terreni iscritti o qualsiasi modifica ai requisiti verificati in sede di adesione al sistema
- per i Trasformatori, Confezionatori: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento o qualsiasi modifica ai requisiti verificati in sede di adesione al sistema devono essere comunicate al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura. In questo caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.1.1. con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

Qualora l' Operatore non dovesse provvedere ad inviare la domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura non sarà tenuta ad eseguire l'attività di controllo per la corrispondente campagna di produzione. In tal caso, il nominativo dell' Operatore non verrà inserito nell'elenco degli operatori denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale per la stessa campagna produttiva.

4.2 Rinuncia Attività

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare entro il **5 Ottobre** della campagna in corso la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata.

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti a inviare la comunicazione al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura entro 15 giorni dal verificarsi.

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura comunica all'Autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti per la campagna in corso.

5. Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale devono assoggettarsi al controllo attuato da il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura e operare in conformità al Disciplinare della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale e al presente Dispositivo di Controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Si riportano di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le misure di controllo ad essi relative contenute nella Tabella dei controlli di conformità della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale - TDC "Zafferano di Sardegna" - allegata al presente Dispositivo di Controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

A. Identificazione e rintracciabilità

- A.1. Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla raccolta alle fasi successive di trasformazione e confezionamento. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

B. Descrizione del prodotto

B.1. Si definisce la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale, lo zafferano essiccato in stimmi o fili provenienti dalle coltivazioni di *Crocus sativus* L., pianta tubero-bulbosa appartenente alla famiglia delle Iridacee.

Lo "Zafferano di Sardegna", Iridacea geofita, perenne, è una pianta erbacea, alta circa 15 cm, formata da un apparato ipogeo (bulbo-tubero), da foglie e fiori con le seguenti caratteristiche:

- *bulbo-tuberi* - tunicati di forma subvoidale, compressi alla base, conico-rotondati ed appiattiti all'apice, carnosi, internamente di colore bianco, ricoperti da tuniche reticolate a fibre sottili, brune ed allungate ad avvolgere gli scapi fiorali in forme di guaine membranose. Il peso oscilla dai 0,5 ai 25 g; l'altezza da 1 a 5 cm e la larghezza tra 0,5 e 4 cm.

- *foglie* strette, lineari, allungate e di colore verde intenso, avvolte da una spatula biancastra costituita da 3-4 strati di tuniche. Il margine è intero e appena papilloso con uno sviluppo di 60-70 cm. di lunghezza e una larghezza media compresa tra 2-3 mm. Sono presenti in numero di 3-7.

- *perigonio* campanulato, violaceo con striature più scure, di forma tubulosa a fauce dilatata in alto da cui emergono sei tepali (tre interni e tre esterni) di colore rosso violaceo e lunghezza compresa tra i 4 ed i 5,6 cm, sono per lo più solitari oppure in numero di due o tre, raramente cinque, ciascuno avvolto da 1 o 2 spatule. ..

B.2 Il prodotto ammesso a tutela è riservato esclusivamente allo zafferano in filamenti, stigmi o stimmi. Lo "Zafferano di Sardegna" presenta tre stigmi o *stimmi* interi, trifidi di colore rosso scarlatto, in numero di 3, con una lunghezza tra 1,4 e 4,8 cm ed un peso compreso tra 0,02 e 0,055 g, sporgenti dalle lacinie perigoniali

C. Zona di produzione dello zafferano

C.1. La zona di produzione di essiccazione e di confezionamento della denominazione "Zafferano di Sardegna". comprende il territorio dei Comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca, situati nella provincia del Medio Campidano.

D. Caratteristiche di coltivazione

D.1. I terreni destinati alla coltivazione dello zafferano sono di ottima fertilità. Si tratta in gran parte di terreni di origine alluvionale profondi (vertisuoli) a tessitura franco sabbiosa-argillosa, permeabili, privi o con ridotta percentuale di scheletro e con un ottima capacità di ritenzione idrica.

D.2. La preparazione del terreno inizia con una sistemazione superficiale seguita da un'aratura a 30-40 cm, da un'erpatura e assolatura. È ammessa la concimazione che deve avvenire con l'impiego di fertilizzanti ammessi in

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

agricoltura biologica, apportando 300-400 q/ha di letame maturo. L'arricchimento del terreno è consentito facendo precedere l'impianto dello Zafferano con una leguminosa da granella (fave, ceci, etc). Il controllo delle erbe infestanti deve avvenire prevalentemente attraverso interventi manuali di zappatura sulla fila affiancati da quelli meccanici di fresatura tra le file, senza, quindi, l'ausilio di sostanze chimiche. Tali interventi devono essere eseguiti in autunno, prima e/o dopo la fioritura, e in primavera.

- D.3 La messa a dimora dei bulbo-tuberi deve essere realizzata nel periodo compreso tra il 1° di giugno e il 10 di ottobre ponendoli alla profondità di 15-20 cm. I bulbo-tuberi, di provenienza dalle zone indicate al punto C1, devono essere selezionati scartando quelli che presentano malformazioni, lesioni ed evidenti sintomi di avversità fitopatologiche. I sestri d'impianto devono essere caratterizzati da una distanza sulla fila di 5-10 cm e tra le file di almeno 30 cm.
- D.4 Dopo l'interramento dei bulbi vengono effettuate le operazioni colturali di zappatura e fresatura. La coltivazione ha durata di quattro anni, ed il bulbo-tubero non può essere reimpiantato sullo stesso terreno prima di quattro anni.

E. Periodo e modalità di raccolta

- E.1. La fioritura avviene in un arco di tempo compreso tra il 15 ottobre ed il 30 novembre e si protrae per circa 15-20 gg. I fiori devono essere raccolti dalle prime ore del giorno quando sono ancora chiusi o leggermente aperti. La raccolta deve essere eseguita con un taglio praticato alla base del perigonio. I fiori devono, quindi, essere adagiati in sottili strati, senza alcuna compressione, dentro ceste e conservati in locali areati.
- E.2 I valori massimi di resa annua dello "Zafferano di Sardegna" essiccato sono pari a 15 Kg per ettaro, mentre quelli dello "Zafferano di Sardegna" fresco sono pari a 75 kg per ettaro.

F. Metodo di lavorazione

- F.1. Lo "Zafferano di Sardegna" deve essere ottenuto attraverso un processo di lavorazione, da realizzarsi nel giorno di raccolta, che prevede la separazione degli stimmi dalle restanti parti del fiore (perigonio e stami); tale operazione deve essere eseguita con molta cura ed esperienza, in modo che gli stimmi non subiscano troppe manipolazioni né presentino, nel prodotto finito, residui del fiore. Essa deve essere realizzata aprendo i fiori e recidendo lo stilo poco più in alto dell'attaccatura degli stimmi, facendo attenzione a non dividerli. Per rendere il prodotto puro, si provvede ad eliminare la parte biancastra che tiene uniti gli stimmi allo stilo.
- F.2 L'essiccazione degli stimmi deve essere eseguita dopo aver distribuito gli stimmi su supporti di legno e/o carta attraverso la loro esposizione a sorgenti di calore blando, in modo che il processo avvenga lentamente, fino al punto in cui gli stimmi si spezzano facilmente con frattura netta. Sono ammessi altri sistemi di essiccamento: solare o in forni o essiccatoi elettrici. Per tale processo la temperatura della fonte di calore è compresa tra i 20 ed i 45 °C.

Prima dell'essiccazione degli stimmi è consentita la pratica dell'umettamento degli stimmi con olio extra vergine d'oliva prodotto in Sardegna. Essa deve essere

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

realizzata manipolando il materiale con delicatezza con i polpastrelli delle dita unti; la quantità di olio per questa operazione è compresa tra 0,1 ml. e 1,5 ml. per 100 g di prodotto.

G. Metodo di conservazione

G.1. in attesa del confezionamento, lo "Zafferano di Sardegna" deve essere conservato in contenitori di vetro o latta o acciaio inox a chiusura ermetica che lo preservino dall'esposizione alla luce e all'aria.

H. Caratteristiche al consumo

H.1 Lo "Zafferano di Sardegna" ai fini dell'immissione in commercio deve essere classificato nella categoria "zafferano in stimmi o fili" e presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: colore rosso brillante dato dal contenuto di crocina, aroma molto intenso derivante dal contenuto di safranale e gusto deciso scaturente dal contenuto di picrocrocina .

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

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

I. Confezionamento, designazione e presentazione

I.1 Il confezionamento deve avvenire con cura e in confezioni tali da non provocare danni interni o esterni al prodotto. Il materiale delle confezioni deve essere di vetro o terracotta, o sughero o cartoncino (quello a diretto contatto con il prodotto è costituito da vetro o carta) e deve essere tale da evitare danni o alterazioni durante il trasporto e la conservazione. Le confezioni hanno un peso di 0,25 g, o 0,5 g, o 1 g o 2 g, o 5 g.

I.2. Le confezioni devono recare:

- Il logo della denominazione "Zafferano di Sardegna" ;
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.
- la numerazione progressiva delle quantità prodotte, con bollino o altro sistema di numerazione progressiva da autorizzare rilasciato dal Consorzio di Tutela

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali o in caso di sua assenza dalla Struttura di controllo.

- I.3. È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CE) 510/2006 (nota Ministeriale del 22-02-06, prot. 61405)”.
- I.4. È obbligatorio indicare chiaramente in etichetta che la denominazione è protetta solo a livello nazionale in via transitoria (nota Ministeriale 22-02-06, prot. 61405)
- I.5. L’etichetta con l’indicazione della denominazione “Zafferano di Sardegna” deve essere utilizzata solo a livello nazionale e non per i prodotti destinati all’esportazione (nota Ministeriale 22-02-06, prot. 61405)
- I.6. È vietato utilizzare il logo comunitario sino alla registrazione della denominazione di origine protetta “Zafferano di Sardegna” a livello comunitario, come stabilito dall’art.5 bis par.1 Reg. (CEE) 2037/93 (nota Ministeriale 22-02-06, prot. 61405).

I.7. Logo

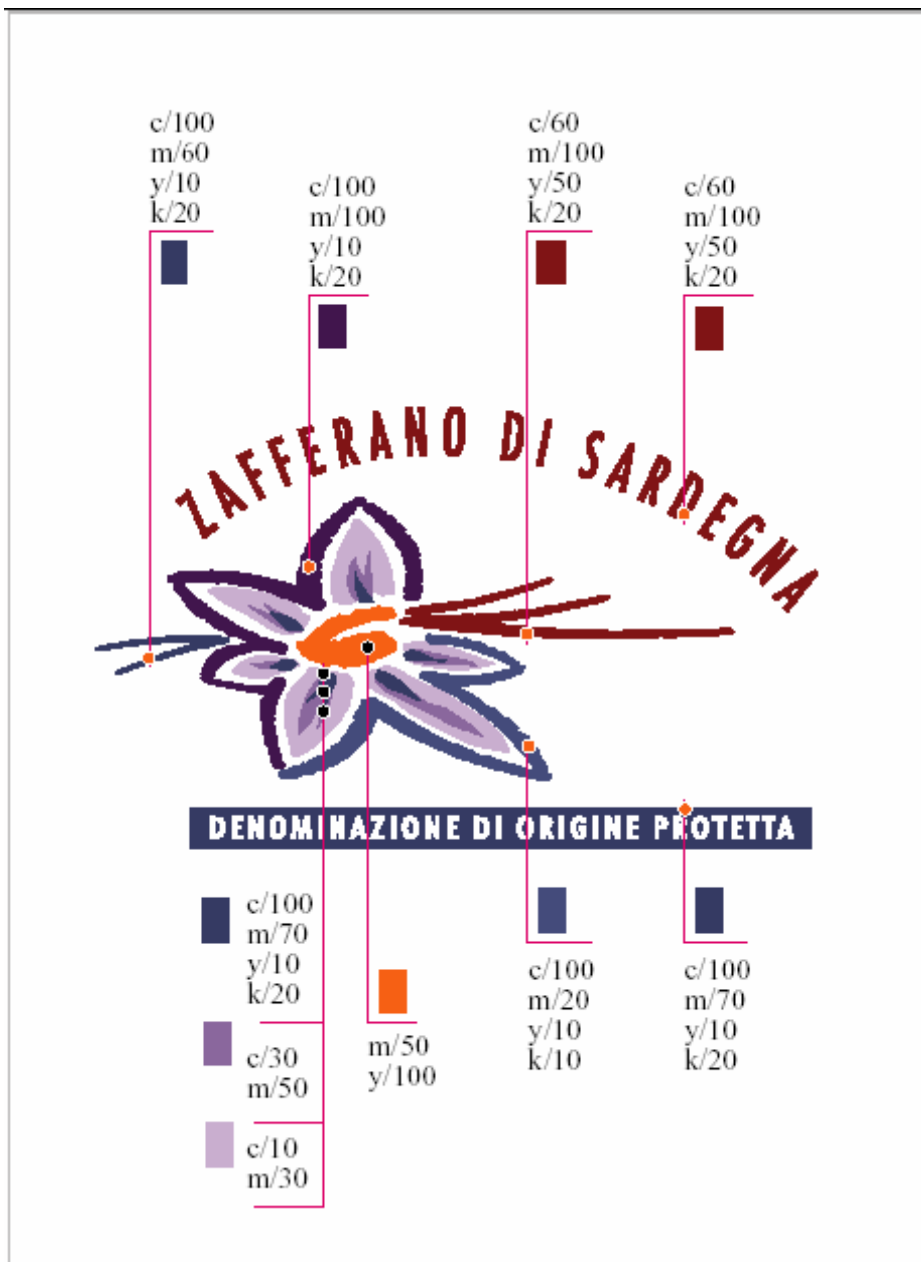
Il logo della denominazione è costituito da tre parti ben distinte con al centro il simbolo dello zafferano rappresentato, con segno stilizzato, da un fiore a sei tepali disposto a sinistra per lasciar spazio agli stimmi che si protendono verso destra e verso sinistra; in alto è disposto ad arco la dicitura "Zafferano di Sardegna" in carattere Futura Condensed; in basso, chiusa in un bacchettone, la scritta "Denominazione di Origine Protetta" in carattere Futura Condensed.

La dicitura Denominazione di Origine Protetta “Zafferano di Sardegna” deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell’etichetta e tale da poter essere distinto nettamente dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

Alla denominazione di origine protetta è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, mentre è consentito l’uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l’acquirente.

Il logo deve essere presentato a colori in quadricromia e deve essere riprodotto integralmente secondo le prescrizioni indicate all’art. 8 del Disciplinare di produzione dello “Zafferano di Sardegna”.

Il logo deve essere presentato a colori in quadricromia. I colori di riferimento sono indicati di seguito:



Se l'applicazione del logo su diversi tipi di etichette o confezioni rende necessario ridurre le dimensioni, è prescritto il seguente formato minimo.



Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

L. Autorizzazione al confezionamento

L.1. Una volta formato il lotto di confezionamento, occorre inviare al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura il modulo "Inizio attività di confezionamento" e "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC6 e MDC7 Zafferano) che autorizza il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura ad effettuare il prelievo dei campioni per gli esami chimici.

Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per cui è stato richiesto il prelievo, aspettare il rilascio dell'attestazione di conformità, inviato dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

6. Piano dei controlli

Il prodotto a Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale è sottoposto a controllo di conformità al Disciplinare di produzione e al presente Dispositivo di Controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (*autocontrollo*), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Agricoltori, dai Trasformatori, dai Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel paragrafo 5 e nella Documentazione che costituisce il Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- ✓ Controlli esterni (*controlli di conformità*), attuati dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, che corrispondono a verifiche ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura intende effettuare, presso i propri terreni coltivati a zafferano, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità del prodotto destinato alla denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Dispositivo di controllo.

Nell'allegata Tabella dei controlli di conformità della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale sono descritti, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale, i controlli e le attività che Agricoltori, Trasformatori, Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di Zafferano con la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

6.1 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritte nella tabella allegata al presente dispositivo "TDC Zafferano di Sardegna".

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Agricoltori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni; tecnica colturale
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Processo produttivo; Rintracciabilità prodotto
Trasformatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Prodotto	controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	A ogni richiesta di attestazione e per ogni lotto	Parametri chimico-fisici Rintracciabilità lotto

I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura si riserva di disporre l'esecuzione di visite ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole o dagli intermediari, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti

6.2 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di zafferano per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione che deve essere fornita in copia al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura insieme alla richiesta di verifica chimico-fisica del lotto:

- ✓ Documenti fiscali e/o Documenti Di Trasporto (DDT)* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di zafferano: ad esempio dall'agricoltore al

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

trasformatore e da questi al confezionatore. I Documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;

- ✓ Registri di carico e scarico;
- ✓ Registrazione dei dati relativi alle attività di trasformazione e di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di zafferano essiccato a partire dallo zafferano fresco;
- ✓ Indicazione del tipo, numero e capacità dei contenitori di stoccaggio presso il trasformatore;
- ✓ Indicazione del tipo, numero e capacità dei contenitori di stoccaggio presso il confezionatore;

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura non autorizzerà la commercializzazione come prodotto “Zafferano di Sardegna” denominazione in Protezione Transitoria Nazionale a quei lotti di prodotto non accompagnati dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità**.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell’esito positivo della verifica.

* Nel caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna di zafferano al trasformatore e/o confezionatore sarà testimoniata da una ricevuta di colui che riceve la merce, che ne deve conservare copia, rilasciata all’agricoltore e contenente gli elementi previsti per il DDT.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di confezionamento, come ogni altra registrazione, possono essere effettuate su modulistica messa a disposizione dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura oppure su altra modulistica aziendale che come minimo riporti gli stessi dati e sia idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche mezzi informatici.

6.3 Documenti di trasporto

I Documenti Di Trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per le partite di zafferano:

- ✓ Il peso della partita di zafferano;
- ✓ La specie;
- ✓ la dicitura “prodotto atto a divenire Zafferano di Sardegna denominazione in Protezione Transitoria Nazionale”;
- ✓ la data di raccolta dello zafferano.

6.4 Prescrizioni accessorie

Agricoltori

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

Gli Agricoltori devono inviare comunicazione al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura contestualmente all'inizio della attività di raccolta. **Entro una settimana** dal termine della raccolta stessa, e comunque a richiesta del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura mediante dichiarazione sottoscritta, deve essere comunicata al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura la produzione complessiva di zafferano raccolto durante la campagna. Alla consegna dello zafferano al trasformatore gli Agricoltori devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate e le date di raccolta.

È cura di ogni operatore inserire sul Quaderno di Campagna, ovvero su idonea modulistica verificata e approvata dall'Organismo di Controllo, le registrazioni requisiti di coltivazione (compresa la provenienza dei bulbi dal territorio di produzione)

È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di conferire lo zafferano a Trasformatori iscritti alla denominazione "Zafferano di Sardegna". Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

Trasformatori

In accettazione dello zafferano i Trasformatori devono accertare il rispetto del disciplinare e delle date di raccolta, della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto, registrando l'esito di tali controlli. Durante il processo di essiccazione devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati. L'inizio della attività di essiccamento deve essere contestualmente comunicata al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di essiccare lo zafferano prodotto da agricoltori iscritti alla denominazione "Zafferano di Sardegna". Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

Confezionatori

In fase di accettazione il Confezionatore si deve accertare che la partita di zafferano atto a divenire "Zafferano di Sardegna" Denominazione in Protezione Transitoria Nazionale sia accompagnato dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione sia stata inviata al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per le opportune verifiche. Nel caso di richiesta analisi inviata dal Detentore al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, 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 di zafferano. L'inizio della attività di confezionamento deve essere contestualmente comunicata al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di confezionare zafferano ottenuto da coltivazioni di agricoltori iscritti alla denominazione "Zafferano di Sardegna" e essiccato presso trasformatori iscritti alla

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

denominazione "Zafferano di Sardegna". Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

Detentori della partita

Il Detentore della partita deve richiedere il prelievo del campione per le analisi sui lotti di confezionamento di zafferano pronto per il confezionamento attraverso il modulo MDC7 Zafferano. La documentazione di accompagnamento della partita di zafferano deve essere conservata e consegnata al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura a cura del Detentore della partita stessa al momento della richiesta delle analisi di conformità chimico-fisica. Il Detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità chimico fisica della partita costituente il lotto. Nel caso che il Detentore della partita utilizzi i servizi di trasformazione e confezionamento (che dovranno essere svolti presso impianti assoggettati a controllo), sarà sua cura provvedere che le registrazioni delle attività di essiccazione e confezionamento siano inviate al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura. E' cura di ogni operatore accertarsi che la partita di zafferano sia stata ottenuta da prodotto di agricoltori iscritti, essiccate e confezionate presso operatori iscritti alla denominazione "Zafferano di Sardegna". Per l'accertamento può essere richiesta conferma al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

6.5 Autorizzazione al confezionamento

Una volta formato il lotto di confezionamento, il Detentore del lotto deve inviare al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Zafferano) che autorizza il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura ad effettuare il prelievo di un campione per gli esami chimico-fisici.

Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per cui è stato richiesto il prelievo, occorre aspettare il rilascio dell'attestazione di conformità, inviata dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

Il lotto di confezionamento autorizzato non può essere miscelato con altri lotti. Nel caso in cui il lotto autorizzato venga miscelato con altri lotti il Detentore del lotto deve richiedere al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura una nuova analisi chimico-fisica attraverso il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Zafferano).

L'analisi chimico-fisica della partita di zafferano deve essere replicata dopo sei mesi dalla data di comunicazione dell'esito delle verifiche, se il prodotto non viene confezionato entro tale termine.

6.6 Prove sul prodotto

Campionamento

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, su specifica richiesta del Detentore di partita.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

Il calendario per l' esecuzione dei prelievi è programmato in modo tale da soddisfare le esigenze delle aziende compatibilmente al numero di richieste e alla dislocazione territoriale. In ogni caso il prelevatore, una volta ricevuto l'incarico dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, deve effettuare il prelievo entro cinque giorni lavorativi e sempre in presenza del Detentore della partita o di un suo delegato.

Le analisi sui lotti di confezionamento verranno effettuate procedendo al campionamento in questo modo:

1. in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in un solo contenitore, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. in caso il lotto di confezionamento sia contenuto in più contenitori separati, si procederà con la seguente modalità:
 - Fino a 10 contenitori verranno prelevati almeno due campioni da due contenitori, scelti in modo casuale, in modo da effettuare almeno due prove. In questo secondo caso, se gli esiti delle due prove sono discordanti, dovrà essere prelevato, ed esaminato, un campione da ogni contenitore facente parte della partita.
 - Oltre i 10 contenitori il prodotto verrà prelevato da almeno il 20% del numero dei contenitori in modo da effettuare per ogni contenitore campionato almeno una prova.

Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato rapporto al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura. Copia del rapporto è consegnata al Detentore della partita (o al suo rappresentante).

Il prelevatore accerta il quantitativo dello zafferano oggetto di campionamento e preleva il campione in tre esemplari di tre grammi ciascuno assicurando la rispondenza del campione alla massa del prodotto oggetto di esame.

Gli esemplari del campione sono così utilizzati:

Uno è destinato al laboratorio che esegue le analisi chimico-fisiche

Due sono conservati dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per eventuali esami in caso si riscontrino esiti non conformi.

I campioni devono essere consegnati, in appositi contenitori, al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura inderogabilmente entro i due giorni successivi al prelievo.

I controcampioni devono essere conservati dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per la durata di cinque mesi dal rilascio della certificazione della denominazione "Zafferano di Sardegna" o dal giudizio definitivo in caso di procedimento di appello. Trascorso tale periodo, i controcampioni potranno essere riconsegnati all'azienda previa loro richiesta.

Sul contenitore del campione-prelievo è apposto un sigillo a garanzia della salvaguardia della procedura di certificazione, recante il numero di verbale e la dizione "Campione di

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

controllo Zafferano di Sardegna denominazione in Protezione Transitoria Nazionale, esente bolla di accompagnamento ai sensi del punto 8 art. 4 DPR 6/10/78 n 627”.

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige, in triplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- ◆ Numero del verbale (numero progressivo);
- ◆ Numero della pratica (numero progressivo assegnato al momento dell'accettazione della richiesta di prelievo);
- ◆ Nominativo del prelevatore;
- ◆ Nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;
- ◆ Eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- ◆ Identificazione e caratteristiche dei contenitori e dei lotti di confezionamento per il quale si richiede la certificazione;
- ◆ Modalità di prelevamento;
- ◆ Verifica della documentazione (allegata alla pratica) che garantisce la provenienza e la filiera del prodotto da certificare;
- ◆ Dichiarazione attestante che tutti i campioni asportati e quello lasciato in custodia sono stati sigillati secondo come sopra definito.

I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal Detentore o dal suo rappresentante. L' originale deve essere trasmesso al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura unitamente alla documentazione richiesta.

Una copia del verbale è consegnata al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, una al Detentore del lotto di confezionamento e una copia è consegnata, unitamente al campione, al Laboratorio che eseguirà le analisi chimico-fisiche.

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

Esiti delle prove

In caso di esito conforme della prova sul campione consegnato al laboratorio, è completata l'attività di valutazione di conformità del lotto.

Procedimento di appello

In caso di esito non conforme della prova, il detentore del lotto può procedere ad una seconda richiesta di analisi del lotto di confezionamento entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di non idoneità. L'esito dell'esame chimico-fisico del procedimento di appello è definitivo.

6.7 Etichettatura e numerazione progressiva etichette

Etichette

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere esaminate ed approvate dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura prima del loro utilizzo, in caso non vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto a denominazione "Zafferano di Sardegna" e attenersi alle indicazioni fornite dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per renderle conformi al disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo prima del loro utilizzo. L'operatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà successivamente al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi consecutivi al ricevimento della bozza modificata secondo le indicazioni fornite dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per renderle conformi al disciplinare e al presente Dispositivo di controllo.

In caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, l'approvazione delle etichette viene effettuata dal Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura le etichette approvate con elenco dei confezionatori presso i quali sono detenute le etichette.

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura verifica presso i Confezionatori che le etichette utilizzate per il confezionamento siano le stesse approvate dal Consorzio di Tutela.

Numerazione progressiva etichette

Al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione/recipiente utilizzato per il confezionamento e la commercializzazione della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale dovrà riportare in etichetta una numerazione progressiva in modo che si associ ogni etichetta ad una confezione di prodotto certificato.

Poiché il prodotto è in Protezione Transitoria Nazionale e in assenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, la richiesta di autorizzazione alla stampa delle etichette numerate deve essere effettuata al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.

L'autorizzazione può essere richiesta per il numero corrispondente al massimo al quantitativo di zafferano attestato indicando il numero dei contenitori e la relativa capacità (compilazione modello MDC8).

A fine confezionamento vanno comunicati al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura i numeri delle etichette emesse legate alle singole confezioni e il peso netto delle confezioni a cui si riferiscono le etichette e le eventuali giacenze.

Nel caso in cui l'operatore che ha già ricevuto l'autorizzazione alla stampa decida di confezionare meno zafferano rispetto a quello dichiarato nella precedente richiesta,

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

dovrà inviare comunicazione al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura con la variazione introdotta. Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura monitorerà il numero delle etichette e verificherà i quantitativi di zafferano confezionato e quello per cui è stata rilasciata l'attestazione di conformità.

In caso di anomalie Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura sospenderà temporaneamente l'operatore in base alla gravità della non conformità accertata e segnalerà agli organi di vigilanza eventuali partite non conformi già immesse in commercio.

Con cadenza mensile, il singolo confezionatore deve inviare al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura le registrazioni riassuntive che riportino:

1. quantitativo totale di Zafferano autorizzato al confezionamento;
2. quantitativo di Zafferano confezionato con la denominazione "Zafferano di Sardegna";
3. quantitativo di Zafferano scartato;
4. quantitativo di Zafferano confezionato come zafferano convenzionale;
5. numero etichette richieste;
6. numerazione progressiva delle etichette;
7. numerazione etichette abbinata al tipo di confezione;
8. tipo e quantità di confezioni utilizzate.

Tali registrazioni possono essere effettuate su modulistica messa a disposizione dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura oppure altra modulistica aziendale che riporti almeno gli stessi dati.

6.8 Rilascio attestazione di conformità

Il rilascio dell'attestazione di conformità del lotto di confezionamento avviene secondo l'articolazione temporale descritta di seguito:

- Il calendario per l'esecuzione dei prelievi è programmato dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura in modo tale da soddisfare le esigenze delle aziende compatibilmente al numero di richieste e alla dislocazione territoriale.
- Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento", i dati necessari per svolgere il campionamento.
- Il prelevatore incaricato dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura contatta e concorda prima possibile, con il responsabile dell'impianto dove è stoccato lo zafferano la data in cui effettuare il prelievo che dovrà comunque essere espletato entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento dell'incarico e sempre in presenza del detentore della partita o di un suo delegato.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

- Il prelevatore preleva un campione per ogni lotto di zafferano. Il campione verrà suddiviso in tre sottocampioni di cui uno destinato al laboratorio di analisi e due al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura. Il prelevatore verifica e ritira altresì tutta la documentazione necessaria a dimostrare la rintracciabilità delle partite costituenti il lotto.
- I campioni verranno analizzati per il rispetto dei requisiti chimici di cui al punto H.
- I campioni vengono consegnati al Laboratorio di analisi, entro i due giorni successivi al campionamento, fatte salve circostanze eccezionali ed esclusi i giorni festivi.
- I Laboratori incaricati rilasciano l'esito delle analisi entro sette giorni lavorativi dal ricevimento del campione;

Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura rilascia l'attestazione di conformità (o non conformità) entro sette giorni lavorativi dal ricevimento delle analisi chimico fisiche da parte dei laboratori incaricati e solo se tutta la documentazione necessaria a dimostrare la rintracciabilità delle partite costituenti il lotto risulta conforme al disciplinare di produzione e il Detentore del lotto è in regola con i pagamenti previsti a Tariffario.

L'attestazione di conformità ha validità sei mesi dal suo rilascio. Se l'operatore non procede al confezionamento entro tale periodo dovrà essere ripresentata dall'operatore una nuova richiesta analisi con la ripetizione delle prove.

L'operatore è tenuto a comunicare al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, per ogni lotto autorizzato, la/le date di confezionamento.

7. Gestione delle Non Conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati lungo tutta la filiera produttiva sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, si possono rilevare delle Non Conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Agricoltori, Trasformatori, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di zafferano con la denominazione "Zafferano di Sardegna" .

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione/commercializzazione del Zafferano lungo tutta la filiera produttiva, sia dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura quale Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole, A. e F. per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come prodotto a denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità secondo le modalità definite dal presente

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

dispositivo di controllo.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale, rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale;
- ✓ nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che il prodotto interessato da tali non conformità non venga commercializzato con la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale ;
- ✓ devono comunicare tempestivamente al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura le non conformità gravi rilevate e i provvedimenti presi;
- ✓ Nel caso non si commercializzi il prodotto attestato come denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale gli operatori devono comunicare i quantitativi al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura o comunque tenere le evidenze in azienda della non commercializzazione come prodotto a denominazione.

7.2 Gestione delle non conformità da parte del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura

Gli Ispettori del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura durante i controlli di conformità possono osservare delle non conformità: è loro cura stabilire se questi possono essere evidenziati come delle:

- ✓ **non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale;
- **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

prodotto può essere identificato con la denominazione “Zafferano di Sardegna” in Protezione Transitoria Nazionale.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non possa essere destinato alla produzione della denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale o del prodotto derivato. Ove necessario si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti di confezionamento già confezionati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato con la denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale).

La mancata evidenza della non commercializzazione del prodotto a denominazione “Zafferano di Sardegna” in Protezione Transitoria Nazionale comporta la comunicazione alla autorità nazionale di vigilanza.

7.3 Sospensione e revoca degli operatori

Il verificarsi di tre non conformità gravi, presso lo stesso operatore determina la sospensione dell'operatore stesso per tutta la rimanente campagna produttiva in corso e l'obbligo di verifica prima dell'inizio della successiva. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica verrà verbalizzata sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il perdurare di comportamenti che causano non conformità possono essere sanzionati, a giudizio motivato del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, con la revoca del riconoscimento agli operatori che se ne rendono responsabili. Il prodotto lavorato fino alla sospensione o revoca potrà essere utilizzato per la produzione di zafferano a denominazione “Zafferano di Sardegna” in Protezione Transitoria Nazionale salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

La riammissione nel circuito di controllo può avvenire tramite una verifica aggiuntiva che potrà essere ispettiva effettuata presso l'operatore o potrà essere effettuata tramite esame documentale.

- Le decisioni in merito alla sospensione e o revoca vengono applicate a fronte delle Non conformità rilevate facendo riferimento alla tabella dei controlli TDC allegata.

Nel TDC Zafferano di Sardegna vengono indicate le misure prese immediatamente a fronte delle non conformità ovvero viene indicato “eventuale verifica aggiuntiva nell'anno successivo” in questo caso la non conformità viene conteggiata nel calcolo per determinare il cumulo che può portare alla sospensione e alla verifica prima dell'inizio della successiva campagna.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

8. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 Zafferano "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento dello "Zafferano di Sardegna"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare. Viene compilato dal Consorzio di tutela riconosciuto	deve essere inviato al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura dal Consorzio di tutela riconosciuto che intende stipulare il contratto di certificazione per la filiera produttiva
MDC2 Zafferano "Previsione sui quantitativi di zafferano";	è allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione.	deve essere spedito al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura allegato al modello MDC1 Zafferano.
MDC3 Zafferano "Adesione al sistema dei controlli - Agricoltori"; MDC4 Zafferano " Adesione al sistema dei controlli –Trasformatori" MDC5 Zafferano "Adesione al sistema dei controlli – Confezionatori"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per lo Zafferano di Sardegna, l'assunzione di responsabilità	devono essere presentati al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura dagli operatori della filiera.
Elenco dei terreni	E' allegato al modello MDC3 o al modello MDC6 Contiene i dati catastali dei terreni e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dall'Agricoltore al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.
MDC6 Zafferano "Inizio attività di confezionamento"	Contiene la comunicazione dell'inizio delle proprie attività per la produzione di Zafferano di Sardegna	Deve essere inviato al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura dai titolari degli impianti dei Trasformatori, dei Confezionatori

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

MDC7 Zafferano "Richiesta analisi per lotto di confezionamento"	Viene presentato in caso si voglia sottoporre lo zafferano alle analisi previste per l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione "Zafferano di Sardegna"	Deve essere inviato al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura dal proprietario del lotto che si intende certificare
MDC8 Zafferano "Richiesta autorizzazione stampa etichette"	Deve essere presentato in caso di confezionamento della denominazione "Zafferano di Sardegna"	Deve essere inviato al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura dal proprietario del lotto certificato che si intende confezionare
MDC9 Zafferano "Documento di trasporto Agricoltori"	Deve essere compilato in caso di non si utilizzi altra modulistica fiscale per evidenziare la tracciabilità dei movimenti del prodotto "Zafferano di Sardegna"	Deve essere tenuto a cura dell'Agricoltore e messo a disposizione del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone periodicamente la spedizione

Modulistica per le verifiche di conformità ad uso degli ispettori del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC10 Zafferano "Verbale di controllo in campo"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un campo	Deve essere lasciato compilato dall'Ispettore, in copia all'operatore verificato e trasmesso al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura
MDC11 Zafferano "Verbale di Controllo Trasformatore"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di trasformazione	Deve essere lasciato compilato dall'Ispettore, in copia all'operatore verificato e trasmesso al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura
MDC12 Zafferano "Verbale di Controllo Confezionatore"	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di confezionamento	Deve essere lasciato compilato dall'Ispettore, in copia all'operatore verificato e trasmesso al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

MDC13 Zafferano "Rapporto di non conformità"	Contiene la registrazione di ogni anomalia del sistema di gestione della produzione o del prodotto che riguardi il rispetto della conformità al Disciplinare di produzione o al presente Dispositivo.	Deve essere compilato dal soggetto che rileva l'anomalia, l'Operatore o l'ispettore del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura e deve essere inviato in copia al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura.
Verbale di prelievo di zafferano	E' il verbale dove vengono identificati i campioni di Zafferano che verranno analizzati	Deve essere compilato dal prelevatore incaricato e inviato insieme a tre campioni al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura e al laboratorio di analisi. E' firmato dal detentore della partita. Una copia viene lasciata alla Azienda

Di seguito vengono descritti alcuni moduli predisposti dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura come riferimento per documentazione necessaria a dare evidenza dell'Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate nei DDT, quando presenti. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa. In questo caso prima dell'inizio delle attività di controllo l'Operatore sottoporrà al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L'Operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da Il Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile "Attività di Trasformazione"	è il modulo proposto dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per la registrazione delle attività di trasformazione. Contiene l'indicazione delle attività di essiccazione eseguite sulle partite di prodotto ricevute e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.

Organismo di Controllo Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura	Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "Zafferano di Sardegna" in Protezione Transitoria Nazionale	DC Zafferano di Sardegna Rev. 00 Data 20/05/07
---	---	---

Facsimile "Attività di Confezionamento"	di è il modulo proposto dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dalle partite di prodotto ricevute e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione del Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile Registrazione etichette	è il modulo proposto dal Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura per la registrazione delle etichette.	deve essere inviato al Consorzio Interprovinciale per la Frutticoltura, che lo esamina o presso l'impianto durante la verifica ispettiva o in sede.