

Questo documento, in formato cartaceo, **NON** deve essere considerato un documento ufficiale del Sistema di Gestione.

La versione ufficiale, nel corrente stato di revisione, è unicamente quella disponibile in forma elettronica sulla piattaforma aziendale.

Questo documento è riservato; per nessuna ragione può essere diffuso al di fuori di Made in Quality, a meno di autorizzazione esplicita e scritta da parte del Direttore.

# PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP

**Motivo revisione** Revisione a seguito di rilievo da parte di Accredia relativamente all'esame documentale

**Approvato da** Federico Tinivella **Firma per** Federico Tinivella  
(nome cognome) **approvazione**

**Data approvazione** 22.09.2023 **Firma per** Giovanni Minuto  
(gg/mm/aaaa) **emissione**

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>1</b> di <b>23</b>
---	--------------------	---------------------------------	-----------------	----------------------------

## INDICE

1. Premessa .....	3
2. Scopo e Campo di applicazione.....	3
3. Riferimenti normativi .....	4
4. Definizioni .....	5
5. Accesso al sistema di controllo - requisiti di conformità.....	8
6. Mantenimento dei requisiti – comunicazione di variazioni di dati aziendali, terreni ed eventuali locali adibiti al confezionamento .....	9
7. Cessazione volontaria dell'attività .....	10
8. Obblighi generali degli Operatori.....	10
9. Iter per il rilascio dell'autorizzazione .....	12
9.1 Comunicazioni annuali – previsione delle attività.....	12
9.2 Avvio effettivo delle attività.....	13
9.3 Comunicazioni mensili .....	13
9.4 Consuntivo annuale e verifica del rispetto delle rese .....	15
10. I documenti fiscali e i documenti di trasporto.....	15
11. Visite ispettive.....	16
11.1 Visite ispettive in apprestamenti protetti .....	16
11.2 Visite ispettive in piena aria.....	17
11.3 Visite ispettive non annunciate.....	18
12. Azienda Mista e rintracciabilità.....	19
13. Non Conformità e loro trattamento.....	19
14. Decisione sulla Certificazione, certificato e ciclo di certificazione .....	21
15. Sospensione volontaria dell'attività .....	21
16. Reclami .....	21
17. Ricorsi.....	21

## 1. PREMESSA

La certificazione di prodotto riguarda in generale la valutazione della conformità di un prodotto ad una serie di requisiti condivisi e specificati a livello nazionale e sovranazionale finalizzati a ingenerare fiducia in consumatori, legislatori, industria e in altri parti interessate verso quei prodotti.

Con il Regolamento (CEE) 2081/1992 prima e il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari poi, il Consiglio europeo ha adottato un quadro giuridico per la protezione delle denominazioni territoriali andando ad armonizzare norme di tutela già esistenti nei paesi dell'Unione Europea.

L'istituzione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari costituisce un potente strumento di valorizzazione non solo dei prodotti ma anche di territori ad essi collegati, conferendo ai produttori interessati la possibilità di proteggere determinate denominazioni attraverso la loro registrazione.

La certificazione dei prodotti consente una riconoscibilità a livello nazionale e internazionale e rappresenta un punto di forza per i produttori agricoli inseriti in un sistema di controllo riconosciuto.

Chiunque voglia quindi fregiarsi del riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi DOP) è tenuto a rispettare i requisiti di un Disciplinare di produzione (Reg. (UE) n. 1151/2012 art. 7), che definisce con chiarezza tutti i passaggi del processo produttivo, pone limiti e stabilisce prescrizioni, procedure e metodi oggettivi.

Il controllo del rispetto dei requisiti disciplinati è effettuato da organismi di controllo operanti come organismi di certificazione di prodotto conformi agli artt. 36 e 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012 autorizzati dagli Stati Membri; solamente i prodotti che rispetteranno le indicazioni stabilite saranno candidabili alla commercializzazione in regime di denominazione di origine protetta.

Made in Quality è stato autorizzato (ai sensi dell'art. 53 della Legge 128/1998, così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/1999) quale Organismo di Controllo pubblico per il controllo del prodotto agricolo a Denominazione di Origine Protetta "Basilico Genovese".

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare di Produzione depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, costituisce una guida per l'Operatore che voglia fregiarsi del marchio distintivo della DOP "Basilico Genovese" e descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il marchio distintivo della DOP Basilico Genovese.

Il Piano trova quindi applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione e alla commercializzazione della denominazione stessa.

Il presente documento, e tutto quanto richiamato in esso, si applica indistintamente a

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. 3 di 23
---	--------------------	------------------------------	-----------------	--------------

tutti gli Operatori che facciano richiesta di certificazione, indipendentemente dall'appartenenza a qualsiasi Associazione o Gruppo, dalla dimensione aziendale o altre condizioni potenzialmente discriminatorie.

Per tutto quanto non espressamente riportato nel presente Piano, si applicano i requisiti previsti dalle norme volontarie e cogenti applicabili in materia elencate al paragrafo "Riferimenti normativi" del presente Piano.

### **3. RIFERIMENTI NORMATIVI**

#### Legislazione europea

- Regolamento (CE) n. 1623/2005 della Commissione del 4 ottobre 2005 che completa l'allegato del Regolamento (CE) n. 2400/96 per quanto riguarda l'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette tra cui il Basilico Genovese (DOP)
- Reg. (UE) n.611/2010 della Commissione del 12 luglio 2010 recante approvazione modifiche minori del disciplinare della DOP Basilico Genovese
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Direttiva 2011/91/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare
- Regolamento UE 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- Regolamento di Esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

#### Legislazione nazionale

- Disciplinare di Produzione del Basilico Genovese DOP
- Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 15.04.2004 (prot. n. 62570), con cui è stata inviata alla Commissione europea DG Agricoltura la versione definitiva del Disciplinare di Produzione della DOP "Basilico Genovese" ai sensi del Reg. (CEE) n. 2081/1992
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 recante Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. 4 di 23
---	--------------------	---------------------------------	-----------------	--------------

indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari

- Nota del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 29 novembre 2007 (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche
- Provvedimento Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 21 luglio 2010 recante Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Basilico Genovese» registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento CE n. 1623 della Commissione del 4 ottobre 2005
- Nota MIPAAF n.25742 del 05.10.2012 concernente l'utilizzo della dicitura di garanzia ministeriale su prodotti DOP/IGP/STG
- DECRETO 14 ottobre 2013. Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG

#### Normativa

- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065: Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

## **4. DEFINIZIONI**

### *Attività di valutazione (attività di controllo)*

Attività di campo svolta dall'Organismo di Controllo comprendente sia l'attività ispettiva, sia l'attività di prelievi

### *Attività di riesame*

Esame documentale effettuato dall'Organismo di Controllo

### *Autocontrollo*

Verifica del rispetto dei requisiti di conformità della DOP Basilico Genovese effettuata e registrata da parte di tutti gli Operatori riconosciuti a operare nel sistema di controllo disciplinato.

### *Autorità competenti*

Sono Autorità competenti il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), le Regioni e le Province Autonome interessate dalla Denominazione.

### *Azione correttiva*

Azione richiesta dall'Organismo di Controllo necessaria al fine di eliminare le cause delle

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. 5 di 23
---	--------------------	---------------------------------	-----------------	--------------

non conformità.

*Azienda mista*

Azienda dove viene attuata la coltivazione sia di Basilico certificato DOP che di basilico generico, con conseguente iscrizione solo di una parte dei terreni aziendali.

*Confezionatore puro*

Chiunque acquisti da altri produttori certificati, e inseriti nel sistema di controllo, Basilico Genovese conforme al Disciplinare di produzione. Il confezionatore puro non produce Basilico Genovese DOP, ma può procedere alla manipolazione/ulteriore confezionamento del succitato Basilico.

*Consorzio di Tutela*

Consorzio autorizzato ai sensi della Legge 21 dicembre 1999, n. 526, articolo 14 avente funzione di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alle denominazioni.

*Controllo di conformità*

Attività, visite ispettive e controlli di prodotto, mediante le quali Made in Quality accerta il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e dal Piano dei Controlli.

*Denominazione di Origine Protetta*

Definizione ex art. 5, Reg. UE n. 1551/2012

*Disciplinare di Produzione*

Documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori che deve possedere il "Basilico Genovese" DOP e il procedimento necessario alla sua produzione.

*Documento equivalente*

Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti dalla CCIAA - ODC e approvati dal MIPAAF

*Intermediario*

Chiunque acquisti da altri produttori certificati, e inseriti nel sistema di controllo, Basilico Genovese conforme al Disciplinare di produzione e provveda alla sua commercializzazione senza ulteriori attività di manipolazione/confezionamento.

L'intermediario non produce Basilico Genovese DOP.

*Non conformità*

Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione, specificati nel Disciplinare di produzione, nel presente Piano dei Controlli e nel tariffario, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione DOP Basilico Genovese. Può essere *Grave* o *Lieve*.

*Non conformità grave*

Si definisce Non Conformità grave il mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione tali da pregiudicare la conformità del prodotto e/o la perdita di tracciabilità

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. 6 di 23
---	--------------------	---------------------------------	-----------------	--------------

del prodotto stesso. Il lotto di prodotto non può essere identificato come DOP.

### *Non conformità lieve*

Si definisce Non Conformità lieve il mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione, tali da non pregiudicare la conformità del prodotto e/o la perdita di tracciabilità del prodotto stesso. Il lotto di prodotto può essere identificato come DOP.

### *Operatore*

Chiunque sia riconosciuto e inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP Basilico Genovese.

### *Produttore*

Si definisce produttore chiunque produca Basilico Genovese DOP conformemente al Disciplinare di produzione e al Piano per il Controllo di conformità.

Un produttore può produrre:

- basilico per il consumo fresco. La produzione avviene in apprestamenti protetti, detti anche serre. In questo caso il produttore è anche confezionatore.
- basilico per la trasformazione. La produzione avviene sia in apprestamenti protetti che in piena aria.

### *Requisito di conformità*

Prescrizione espressa, implicita o cogente e specificata all'interno: della legislazione nazionale e sovranazionale in materia di certificazione di prodotto, del Disciplinare di produzione, del Piano per il Controllo di Conformità, nello Schema dei Controlli e nel Tariffario e che deve essere soddisfatta dall'Operatore come condizione necessaria per il rilascio o per il mantenimento della certificazione.

### *Schema di controllo*

Documento strutturato in forma di matrice costituente parte integrante e sostanziale del presente documento.

Per ogni Operatore del sistema dei controlli sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, i requisiti da verificare e l'attività di autocontrollo a carico degli Operatori richiesta da Made in Quality.

Per Made in Quality sono riportate il tipo ed entità del controllo, le non conformità che possono essere rilevate e il relativo livello di gravità, il trattamento richiesto all'Operatore e i controlli effettuati da Made in Quality per la verifica della chiusura delle non conformità.

Lo schema di controllo nelle colonne: descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale, e per ciascuna fase di processo, il presente documento.

### *Visita ispettiva iniziale*

Attività di controllo mediante la quale Made in Quality accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati.

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. 7 di 23
---	--------------------	------------------------------	-----------------	--------------

## Visita ispettiva di sorveglianza

Attività di controllo mediante la quale Made in Quality accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO - REQUISITI DI CONFORMITÀ

Chiunque voglia ottenere la certificazione Basilico Genovese DOP deve:

- presentare richiesta a Made in Quality compilando il modulo "Richiesta di Assoggettamento al Sistema di Controllo DOP Basilico Genovese" (mod. **BAS.1**);
- richiedere l'inserimento dei terreni e degli eventuali locali adibiti al confezionamento nel sistema di controllo, compilando il modulo "Comunicazione/variazione di dati aziendali e terreni" (mod. **BAS.2**).

La richiesta deve essere fatta pervenire a Made in Quality tassativamente entro il **31 dicembre**, per i nuovi operatori non ancora iscritti nel sistema di controllo.

In deroga al termine previsto Made in Quality si riserva di accettare richieste di accesso al sistema di controllo (mod. **BAS.1**, **BAS.2**) pervenute anche in corso d'anno, purché **antecedenti** l'inizio delle attività di produzione/confezionamento/vendita di almeno 45 giorni (tutti gli intervalli temporali indicati nel presente Piano di Controllo sono da intendersi "naturali e consecutivi"), in modo tale da consentire a Made in Quality di poter effettuare la valutazione documentale e la pianificazione della visita ispettiva di riconoscimento iniziale.

I moduli presentati, timbrati e firmati dal Legale Rappresentante e corredati di tutti gli allegati previsti, dovranno contenere tutte le informazioni richieste.

L'incartamento, ove applicabile, dovrà contenere almeno:

- la denominazione registrata "Basilico Genovese DOP"
- il simbolo comunitario della DOP;
- il logo del prodotto secondo quanto riportato nel Disciplinare di Produzione all'articolo 9;
- il marchio aziendale avente dimensioni paragonabili ai due loghi sopra elencati, se disponibile;
- la dicitura relativa alla garanzia ministeriale "Certificato da Autorità pubblica designata dal MiPAAF", di cui alla nota 56944 del 02/08/2018 e 11924 del 03/08/2018 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali;
- ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.

La sottoscrizione della Richiesta di assoggettamento al sistema di controllo, unitamente alla presentazione di tutti gli allegati richiesti, costituisce un contratto legalmente valido con Made in Quality e si intende tacitamente rinnovato ogni anno e al rinnovo dell'incarico a MiQ salvo presentazione di formale rinuncia, con i tempi e le modalità descritte al paragrafo 7 del presente piano.

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. 8 di 23
---	--------------------	------------------------------	-----------------	--------------

I moduli posso essere inviati:

- via PEC a [madeinquality@legalmail.it](mailto:madeinquality@legalmail.it) il modulo **BAS.1**;
- via email a [amministrazione@madeinquality.it](mailto:amministrazione@madeinquality.it) o via fax al numero 0182 1904671 i moduli scansionati datati e firmati in originale;
- tramite posta ordinaria (dovranno pervenire a Made in Quality entro il termine sopra fissato) a:

Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA)  
Area Made in Quality  
Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

Gli Operatori che intendono usufruire della DOP Basilico Genovese, presentando la richiesta di assoggettamento per il sistema di controllo attuato da Made in Quality, dichiarano di *conoscere, accettare senza riserva alcuna e operare in conformità a*:

- le prescrizioni del sistema di controllo;
- il Disciplinare di Produzione;
- il Piano per il Controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali consultabile nel sito ufficiale del MiPAAF all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it) nella sua ultima versione in corso di validità (sito web: <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7722>);
- il tariffario e le scadenze entro cui corrispondere le somme previste per i servizi di certificazione

impegnandosi contestualmente a collaborare con Made in Quality facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi previste.

## **6. MANTENIMENTO DEI REQUISITI – COMUNICAZIONE DI VARIAZIONI DI DATI AZIENDALI, TERRENI ED EVENTUALI LOCALI ADIBITI AL CONFEZIONAMENTO**

Eventuali variazioni dei dati aziendali inerenti l'anagrafica aziendale (a titolo esemplificativo non esaustivo: Ragione Sociale, Legale rappresentante, Sede legale, modifiche societarie) devono essere comunicati entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla data del loro verificarsi attraverso il modulo "Comunicazione/variazione di dati aziendali e terreni" (mod. **BAS.2**) e allegando la visura camerale aziendale aggiornata.

La variazione dell'anagrafica aziendale di un'azienda certificata con subentro di un nuovo Operatore non già inserito nel sistema dei controlli, comporterà comunque una visita ispettiva di riconoscimento iniziale.

La richiesta di subentro del nuovo Operatore dovrà comunque essere fatta attraverso la compilazione della Richiesta di assoggettamento (mod. **BAS.1**) e della compilazione del modulo "Comunicazione/variazione di dati aziendali e terreni" (mod. **BAS.2**).

Qualsiasi altro tipo di variazione inerente la planimetria aziendale (a titolo esemplificativo non esaustivo: inserimento di nuovi terreni, variazione della superficie di terreni già inseriti nel sistema di controllo – es. acquisizione di terreni confinanti – nuovi inserimenti e/o variazione dei locali adibiti al confezionamento) deve essere

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>9</b> di <b>23</b>
---	--------------------	------------------------------	-----------------	----------------------------

comunicata entro 15 giorni naturali e consecutivi dalla data del suo verificarsi ed almeno 30 giorni prima della data di prima semina su quello specifico terreno o l'inizio della lavorazione/confezionamento attraverso il modulo "Comunicazione/variazione di dati aziendali e terreni" (mod. **BAS.2**), che dovrà essere corredato di tutti gli allegati previsti.

Made in Quality quindi procede alla valutazione della completezza e della correttezza della documentazione ricevuta e, se necessario, contatta l'Operatore per risolvere eventuali mancanze, che dovranno pervenire a Made in Quality nei tempi concordati.

L'inserimento di un nuovo terreno attiguo o meno alle superfici già esistenti e/o l'inserimento/variazione del locale adibito al confezionamento, comportano in ogni caso una visita ispettiva per la verifica delle condizioni di conformità e la delibera di inserimento/variazione da parte del Comitato di Delibera della Certificazione.

## 7. CESSAZIONE DELL'ATTIVITÀ

L'Operatore che voglia cessare la propria attività deve far pervenire a Made in Quality **entro e non oltre il 31 dicembre** a valere per la campagna di produzione successiva e all'attenzione del Responsabile Gestione Contratti, formale rinuncia datata e firmata dal Legale Rappresentante.

La formale rinuncia pervenuta entro il 31 dicembre non comporterà il versamento degli oneri dovuti per la campagna di produzione successiva. La campagna di produzione si intende riferita all'anno solare (1 gennaio – 31 dicembre).

La presentazione della formale rinuncia dopo il 31 dicembre, comporterà il pagamento degli oneri dovuti fino alla data della rinuncia, secondo quanto previsto dal Tariffario.

La cessazione dell'attività comporta la cancellazione dagli elenchi degli operatori autorizzati a produrre Basilico Genovese DOP e la revoca totale dell'utilizzo del logo di prodotto e del marchio relativo alla denominazione di origine in qualsiasi forma.

La ripresa dell'attività a fini certificativi, già cessata, comporta la presentazione di una nuova richiesta di assoggettamento.

## 8. OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI

Al fine dell'**ottenimento** e del **mantenimento** della certificazione Basilico Genovese DOP l'Operatore dovrà per ogni sito iscritto nel sistema dei controlli:

- rispettare i requisiti delle normative di carattere volontario, nazionali e sovranazionali in materia di certificazione di prodotto e di denominazioni di origine richiamate nel presente Piano;
- accertarsi dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione del Basilico Genovese DOP, al fine di soddisfarne in modo continuativo i requisiti effettuando al contempo adeguate registrazioni;
- accertarsi dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano per il controllo di conformità e dei documenti che ne costituiscono parte integrante e sostanziale, al fine di soddisfarne in modo continuativo i requisiti effettuando al contempo

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>10</b> di <b>23</b>
---	--------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

adeguate registrazioni;

- lo schema dei controlli costituisce parte integrante e sostanziale del presente Piano; in esso sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati e i corrispondenti controlli di conformità, da attuarsi a cura di Made in Quality, per la verifica dell'ottemperanza al disciplinare di produzione della DOP Basilico Genovese.

Nello schema dei controlli sono altresì evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di gravità, le misure per il trattamento delle non conformità e le azioni poste in essere da Made in Quality a verifica di quanto evidenziato;

- attenersi a quanto riportato nel tariffario approvato dal MiPAAF ed effettuare il pagamento delle tariffe fissate da Made in Quality in conformità a quanto in esso stabilito;
- utilizzare la modulistica di Made in Quality reperibile sul sito del MiPAAF [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) nella sezione dedicata, sul sito di Made in Quality [www.madeinquality.it](http://www.madeinquality.it) e sul sito del Consorzio di Tutela [www.basilicogenovese.it](http://www.basilicogenovese.it);
- registrare eventuali non conformità fornendo evidenza oggettiva circa le modalità di trattamento;
- collaborare con Made in Quality facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, delle aree aziendali, dei documenti da valutare e delle registrazioni, anche in caso di preavviso minimo.

L'Operatore è tenuto a lasciare libero accesso al personale ispettivo e alle autorità competenti preposte (MiPAAF, ACCREDIA, ...) in base alle norme di accreditamento e/o della legislazione applicabili; si rende conto che, nel caso in cui fossero presenti ispettori di ACCREDIA in accompagnamento al personale ispettivo di Made in Quality, questi valuteranno solamente l'operato dell'organismo di controllo e non dell'Operatore;

- produrre e fornire evidenza oggettiva a Made in Quality del rispetto della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP;
- mantenere sempre tutta la documentazione (anche in copia) corretta, completa, aggiornata e archiviata, compresa l'eventuale documentazione prodotta in autocontrollo. L'Operatore dovrà conservare tutta la documentazione presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione; se la documentazione non viene conservata in azienda per ragioni fiscali, la stessa dovrà comunque essere resa disponibile su richiesta;
- registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui si fosse in regime di produzione parallela;
- mantenere tutte le condizioni che hanno permesso il rilascio della certificazione per tutto il periodo di iscrizione negli Elenchi dei Soggetti iscritti nel sistema di controllo del Basilico Genovese DOP;

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>11</b> di <b>23</b>
---	--------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

- attenersi ai requisiti per l'uso del certificato e del marchio di certificazione.

## 9. ITER PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

### 9.1 COMUNICAZIONI ANNUALI – PREVISIONE DELLE ATTIVITÀ

Gli operatori inseriti nell'Elenco dei soggetti assoggettati al sistema di controllo Basilico Genovese DOP, devono comunicare annualmente la previsione delle attività secondo quanto indicato nelle tabelle sotto riportate.

SOGGETTO	PRODUTTORE DI BASILICO PER CONSUMO FRESCO IN APPRESTAMENTI PROTETTI PRODUTTORE DI BASILICO PER LA TRASFORMAZIONE
<b>Modulo</b>	<b>BAS.3</b> - Comunicazione annuale delle semine previste
<b>Scadenza invio comunicazione</b>	31 dicembre di ogni anno, per i produttori di basilico per consumo fresco in apprestamenti protetti 31 gennaio di ogni anno, per i produttori di basilico per la trasformazione In caso di produttore non già inserito negli elenchi, almeno 30 giorni prima della data della prima semina unitamente ai modelli <b>BAS.1</b> e <b>BAS.2</b> . Sono esonerati dalla compilazione di questo modello gli operatori in regime di semina continua, ovvero gli operatori che effettuano produzione di Basilico Genovese DOP per 12 mesi all'anno e che effettuano l'invio del modello <b>BAS.4</b> a cadenza periodica regolare.
<b>Informazioni necessarie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la ragione sociale dell'azienda</li> <li>▪ l'anno a cui si riferisce la comunicazione</li> <li>▪ la denominazione che l'azienda dà solitamente al singolo terreno</li> <li>▪ la tipologia di terreno (apprestamenti protetti, piena aria)</li> <li>▪ la superficie di terreno seminata (m<sup>2</sup>)</li> <li>▪ la settimana del mese presunto relativo alla semina</li> <li>▪ la semente utilizzata (genere e varietà) e la ditta sementiera</li> <li>▪ la dimensione massima prevista per mazzetti/bouquet</li> </ul>

L'Operatore può:

- inviare via PEC a [madeinquality@legalmail.it](mailto:madeinquality@legalmail.it) il modulo;
- inviare il modulo scansionato, datato e firmato via email a [info@madeinquality.it](mailto:info@madeinquality.it) o via fax al numero 0182 1904671;
- inviare tramite posta ordinaria (fa fede data della **ricezione**) / consegnare a mano:  
Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA)  
Area Made in Quality  
c.a. Responsabile Processo Certificazione  
Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

## 9.2 AVVIO EFFETTIVO DELLE ATTIVITÀ

Gli operatori inseriti nell'Elenco dei soggetti assoggettati al sistema di controllo Basilico Genovese DOP, devono comunicare l'avvio effettivo delle attività secondo quanto indicato nelle tabelle sotto riportate.

SOGGETTO	PRODUTTORE DI BASILICO PER CONSUMO FRESCO IN APPRESTAMENTI PROTETTI PRODUTTORE DI BASILICO PER LA TRASFORMAZIONE
<b>Modulo</b>	<b>BAS.4</b> - Comunicazione della data semina effettiva
<b>Scadenza invio comunicazione</b>	Da 3 giorni prima a 3 giorni successivi alla semina (intesi come giorni naturali e consecutivi) per tutti i produttori
<b>Informazioni necessarie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la ragione sociale dell'azienda</li> <li>▪ la data effettiva di semina</li> <li>▪ la denominazione che l'azienda dà al singolo terreno oggetto della semina</li> <li>▪ la tipologia di produzione (consumo fresco/per la trasformazione)</li> <li>▪ la superficie di terreno effettivamente seminata (m<sup>2</sup>)</li> <li>▪ data presunta della prima raccolta riferita alla semina comunicata</li> </ul>

**Per i produttori di basilico per il consumo fresco/per la trasformazione è fatto divieto di confezionare/vendere Basilico Genovese DOP senza aver ottenuto il rinnovo del certificato.**

SOGGETTO	CONFEZIONATORE PURO O INTERMEDIARIO
<b>Modalità</b>	Comunicazione della data effettiva di inizio delle attività di confezionamento/vendita a mezzo email
<b>Scadenza invio comunicazione</b>	entro i 3 giorni successivi alla prima transazione di basilico genovese DOP
<b>Informazioni necessarie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la ragione sociale dell'azienda</li> <li>▪ data di avvio delle attività di confezionamento/vendita</li> </ul>

**Per ogni acquisto** effettuato i confezionatori puri/intermediari si dovranno accertare che il fornitore sia assoggettato al sistema dei controlli tramite opportuna verifica sul sito web [www.madeinquality.it](http://www.madeinquality.it).

## 9.3 COMUNICAZIONI MENSILI

Tutti gli operatori inseriti nell'Elenco dei soggetti assoggettati al sistema di controllo Basilico Genovese DOP devono procedere, mensilmente, agli adempimenti secondo quanto indicato nelle tabelle sotto riportate.

SOGGETTO	PRODUTTORE DI BASILICO PER CONSUMO FRESCO IN APPRESTAMENTI PROTETTI <sup>(1)</sup> PRODUTTORE DI BASILICO PER LA TRASFORMAZIONE <sup>(2)</sup>
<b>Modulo</b>	(1) <b>BAS.5 FRESCO</b> - Riepilogo mensile delle raccolte/vendite (2) <b>BAS.5 TAGLIO</b> - Riepilogo mensile delle raccolte/vendite
<b>Scadenza invio comunicazione</b>	Entro il 15 di ogni mese per tutti i produttori; la comunicazione è riferita al mese precedente
<b>Informazioni necessarie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la ragione sociale dell'azienda</li> <li>▪ il mese a cui si riferisce la comunicazione</li> <li>▪ se è l'ultima raccolta/taglio della campagna produttiva</li> <li>▪ la data effettiva di raccolta/taglio</li> <li>▪ la denominazione che l'azienda dà al singolo terreno coinvolto</li> <li>▪ ove applicabile, la superficie effettiva di taglio (m<sup>2</sup>)</li> <li>▪ se il prodotto è stato venduto come DOP o come convenzionale</li> <li>▪ la tipologia di raccolto (mazzetti/bouquet/taglio) e/o la quantità (piante/kg)</li> <li>▪ il numero del/dei DDT corrispondente alla vendita</li> <li>▪ i dati dell'acquirente (ragione sociale o nome/cognome in caso di persona fisica)</li> </ul>
<p>L'operatore, la cui azienda è interamente iscritta al sistema di controllo Basilico Genovese DOP, è tenuto a dichiarare nel riepilogo mensile delle raccolte/vendite anche la quantità di basilico venduta come Basilico non certificato.</p> <p>Nel caso in cui il produttore acquisti basilico genovese DOP, lo stesso è tenuto alla compilazione e alla consegna del registro acquisti (<b>BAS.8</b>).</p>	

SOGGETTO	CONFEZIONATORE PURO
<b>Modulo</b>	<b>BAS.8</b> - Registro acquisti
<b>Scadenza invio comunicazione</b>	Entro il 15 di ogni mese; la comunicazione è riferita al mese precedente
<b>Informazioni necessarie</b>	<p><b>BAS.8:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la ragione sociale dell'azienda</li> <li>▪ il mese/anno a cui si riferisce la comunicazione</li> <li>▪ la data di acquisto del Basilico Genovese DOP da produttore certificato</li> <li>▪ la ragione sociale del fornitore</li> <li>▪ la quantità acquistata (numero mazzetti/bouquet o kg)</li> </ul>

In corrispondenza dell'ultimo taglio/raccolta dell'azienda, l'Operatore deve selezionare la casella corrispondente nel modello di comunicazione mensile o comunque comunicare la fine della campagna produttiva; in questo modo sarà dispensato, fino al 31 dicembre dello stesso anno, dall'invio delle comunicazioni mensili successive.

I moduli possono essere tenuti dall'azienda sia su supporto cartaceo sia su supporto

informatico.

L'Operatore può:

- inviare il modulo via PEC a [madeinquality@legalmail.it](mailto:madeinquality@legalmail.it);
- inviare via email a [info@madeinquality.it](mailto:info@madeinquality.it) o via FAX al numero 0182 1904671 il modulo scansionato datato e firmato;
- inviare il modulo firmato in originale tramite posta ordinaria (fa fede la data di **ricezione**) a:

Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA)  
Area Made in Quality  
c.a. Responsabile Processo Certificazione  
Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

#### 9.4 CONSUNTIVO ANNUALE E VERIFICA DEL RISPETTO DELLE RESE

Entro il **31 gennaio** di ogni anno tutti i produttori di basilico fresco per la trasformazione iscritti nell'Elenco dei soggetti assoggettati al sistema di controllo Basilico Genovese DOP devono procedere all'invio del modello Riepilogo annuale (mod. **BAS.10**) comunicando:

- i quantitativi di Basilico Genovese DOP complessivamente prodotto, inteso come numero di piante confezionate, numero di bouquet/mazzetti prodotti o numero di kg;
- ove applicabile, la superficie complessiva di terreno utilizzata per la produzione di Basilico Genovese DOP (piena aria/apprestamenti protetti).

Ricevuta la comunicazione, Made in Quality verifica il rispetto della produzione massima ammessa dal Disciplinare di Produzione e procede alla fatturazione della produzione.

#### 10. I DOCUMENTI FISCALI E I DOCUMENTI DI TRASPORTO

I documenti fiscali e/o di documenti di trasporto, di cui l'azienda deve fornire evidenza durante le visite ispettive, devono chiaramente indicare almeno i seguenti elementi:

- il numero di lotto di produzione;
- la data di raccolta (gg/mm/aaaa);
- terreno su cui si è effettuata la raccolta/il taglio;
- la quantità di mazzetti/bouquet o di kg venduta;
- la dicitura "Basilico genovese DOP" nel caso di prodotto certificato o la dicitura "Basilico atto a divenire DOP" in caso di prodotto in attesa di essere certificato.

Il numero di lotto preferibilmente contiene le informazioni relative alla data di raccolta (gg/mm/aaaa) e al terreno su cui si è effettuata la raccolta/il taglio; nel caso in cui il numero di lotto non comprenda entrambe le informazioni, sui documenti fiscali e/o di documenti di trasporto DEVONO necessariamente essere contenute tutte le informazioni sopra elencate.

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>15</b> di <b>23</b>
---	--------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

## 11. VISITE ISPETTIVE

Le visite ispettive sono applicabili a quei soggetti che:

- sono stati inseriti nell'Elenco degli Operatori assoggettati al sistema di controllo del Basilico Genovese DOP;
- hanno compilato e presentato tutta la modulistica richiesta, comprensiva di allegati.

Ricevuta la comunicazione di avvio effettivo delle attività (mod. **BAS.4**), il responsabile del processo di certificazione programma le visite ispettive da effettuarsi presso gli Operatori e invia loro il piano di audit.

Le visite ispettive, finalizzate al riscontro della conformità dell'operatore e del lotto di prodotto, si distinguono in:

- visite ispettive *ordinarie*;
- visite ispettive *supplementari*, annunciate e non annunciate, nei casi previsti dallo Schema dei Controlli.

Per ogni visita ispettiva ricevuta l'Operatore riceve copia del Report di Audit esterno e della ricevuta di avvenuta compilazione della checklist, firmati per accettazione dal Legale Rappresentante dell'azienda al termine della visita ispettiva; è possibile per l'Operatore inserire delle osservazioni sul comportamento dell'Auditor e sull'andamento dell'audit.

Le visite ispettive vengono condotte dal personale qualificato di Made in Quality avvalendosi delle checklist stabilite dallo stesso organismo di controllo.

Durante le visite ispettive, Made in Quality controlla la corretta tenuta e compilazione delle comunicazioni obbligatorie previste dal presente Piano, valutando altresì:

- il mantenimento delle condizioni che hanno portato al riconoscimento iniziale e il rispetto del terreno e degli ambienti di coltivazione;
- la semente e le caratteristiche morfologiche, fenologiche e aromatiche delle piante di basilico (assenza di aroma di menta e aroma intenso);
- il corretto stoccaggio del prodotto;
- l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- la tenuta dei documenti fiscali e/o di trasporto.

Al termine di ogni visita ispettiva, l'ispettore si accerta che le evidenze raccolte siano accurate, corrette, comprese ed accettate dal Legale Rappresentante.

### 11.1 VISITE ISPETTIVE IN APPRESTAMENTI PROTETTI

I produttori assoggettati al sistema di controllo del Basilico Genovese DOP che producono basilico per consumo fresco o per la trasformazione **in apprestamenti protetti** sono suddivisi in fasce in base alla superficie **iscritta** nel sistema di controllo. Gli stessi riceveranno, in un anno, un numero minimo di visite ispettive pari alla classe di appartenenza secondo la tabella sotto riportata:

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>16</b> di <b>23</b>
---	--------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Fascia	Superficie iscritta (m <sup>2</sup> )	Numero minimo di visite ispettive all'anno	Numero campionamenti per stagione produttiva
Prima	0 - 4.000	1	1
Seconda	4.001 - 8.000	2	2
Terza	Oltre 8.000	3	2

Ogni produttore riceverà la prima visita ispettiva prima della prima raccolta utile comunicata con la prima trasmissione del modulo **BAS.4**.

Tutti i terreni iscritti nel sistema di controllo sono controllati ogni anno e ad ogni visita ispettiva.

Durante la campagna produttiva presso i produttori assoggettati al sistema di controllo l'auditor incaricato effettua un campionamento di basilico in numero pari alla tabella sopra riportata.

Il campionamento viene effettuato in base alla relativa istruzione operativa a disposizione presso l'organismo di controllo e degli ispettori per eventuale consultazione.

Il campionamento è effettuato in presenza del produttore, in base alle modalità normalmente adottate nella pratica aziendale per la raccolta/taglio, ai requisiti richiesti dal Disciplinare di produzione e alla omogeneità/non omogeneità della coltivazione stessa e dei campioni prelevati.

Cause di coltivazione non omogenea possono essere ascritte, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a fallanze dovute ad attacchi parassitari, caratteristiche non ottimali del suolo dal punto di vista chimico/fisico, effetti fitotossici derivanti da applicazione di fitofarmaci, eccessi o difetti idrici, altri fattori ambientali (temperatura, umidità,...).

Il campionamento è volto a verificare la congruità della produzione di Basilico Genovese DOP con i dati di produzione dichiarazioni nella comunicazione mensile.

Made in Quality, in base a quanto verificato durante il controllo delle dichiarazioni mensili, si riserva di effettuare ulteriori campionamenti durante le visite ispettive successive.

## 11.2 VISITE ISPETTIVE IN PIENA ARIA

I produttori assoggettati al sistema di controllo del Basilico Genovese DOP che producono basilico **in piena aria** sono suddivisi in fasce in base alla superficie **iscritta** nel sistema di controllo. Gli stessi riceveranno, in un anno, un numero minimo di visite ispettive pari alla classe di appartenenza secondo la tabella seguente:

Fascia	Superficie iscritta (m <sup>2</sup> )	Numero minimo di visite ispettive all'anno	Numero campionamenti per stagione produttiva
Prima	0 - 15.000	1	1
Seconda	15.001 - 40.000	2	2
Terza	40.001 - 90.000	3	2
Quarta	Oltre 90.000	4	3

Ogni produttore riceverà la prima visita ispettiva immediatamente prima della prima raccolta utile comunicata con la prima trasmissione del modulo **BAS.4**.

Tutti i terreni iscritti nel sistema di controllo sono controllati ogni anno.

Durante la campagna produttiva presso i produttori assoggettati al sistema di controllo l'auditor incaricato effettua un campionamento di basilico in numero pari alla tabella sopra riportata.

Il campionamento viene effettuato in base alla relativa istruzione operativa a disposizione presso l'organismo di controllo e degli ispettori per eventuale consultazione.

Il campionamento è volto a verificare la congruità della produzione di Basilico Genovese DOP con i dati di produzione dichiarazioni nella comunicazione mensile.

Made in Quality, in base a quanto verificato durante il controllo delle dichiarazioni mensili, si riserva di effettuare ulteriori campionamenti durante le visite ispettive successive.

### 11.3 VISITE ISPETTIVE PRESSO CONFEZIONATORI PURI/INTERMEDIARI

Gli Operatori assoggettati al sistema di controllo del Basilico Genovese DOP che effettuano commercializzazione di Basilico Genovese DOP svincolata dalla produzione ricevono almeno n. 1 visita ispettiva durante la stagione produttiva.

### 11.4 VISITE ISPETTIVE NON ANNUNCIATE

Made in Quality effettua, a campione, visite ispettive *non annunciate* su almeno il 3% degli Operatori iscritti nel sistema di controllo Basilico Genovese DOP tenendo conto delle valutazioni di rischio effettuate annualmente e base sui risultati delle visite ispettive effettuate.

La visita ispettiva *non annunciata* verifica, comunque, la totalità dei punti di controllo presenti nella checklist applicata durante gli audit ordinari e considerato quanto riscontrato durante eventuali precedenti audit non annunciati effettuati.

Inoltre, la decisione circa le visite ispettive non annunciate da effettuare, tiene conto dei criteri esplicitati, caso per caso, nello schema dei controlli.

Nel caso in cui la percentuale del 3% per le visite non annunciate non venisse raggiunta in funzione della completa ottemperanza ai criteri dello schema dei controlli, si terrà

conto dei seguenti criteri per la scelta dell'Azienda in cui effettuare la visita ispettiva non annunciata, garantendo comunque il principio di rotazione:

- dell'eventuale presenza di reclami dei clienti e/o delle parti interessate;
- dell'estrazione a sorte;
- dell'esito degli audit precedenti in termini di eventuale difficoltà di gestione complessiva dell'audit e della certificazione;
- della puntualità e della precisione nelle comunicazioni previste dal Piano dei Controlli da parte dell'azienda.

## 12. AZIENDA MISTA E RINTRACCIABILITÀ

Qualsiasi Operatore che sia in regime di produzione parallela, ovvero che non abbia l'intera superficie aziendale iscritta nel sistema dei controlli e che produca Basilico Genovese DOP e basilico generico deve identificare chiaramente il basilico genovese DOP e il basilico generico mediante:

- separazione e chiara identificazione della piena aria e degli apprestamenti protetti al fine di poter risalire, oltre ogni ragionevole dubbio, alla separazione delle diverse produzioni; su uno stesso terreno piena aria/apprestamenti protetti non può esserci compresenza di basilico genovese DOP e basilico generico;
- le operazioni di confezionamento e lo stoccaggio che dovranno avvenire disgiuntamente per il basilico genovese DOP e per il prodotto generico;
- separazione e chiara identificazione delle aree di stoccaggio;
- separazione e chiara identificazione del basilico genovese DOP e del basilico generico in modo tale da essere in ogni momento distinguibile;
- l'indicazione, sui documenti fiscali e sui DDT, delle informazioni specificate al paragrafo 10.

In ogni momento dovrà essere identificata e distinguibile la produzione certificata dalla produzione generica.

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale dovranno essere puntualmente annotate date ed orari delle lavorazioni a DOP.

La separazione tra basilico genovese DOP e basilico generico può essere anche temporale. Sui documenti aziendali devono essere chiaramente annotate puntuali indicazioni sull'inizio e sulla fine di ogni operazione colturale legata al basilico genovese DOP e al basilico generico.

Il rispetto della separazione spaziale e temporale sarà oggetto di verifica ispettiva.

## 13. NON CONFORMITÀ E LORO TRATTAMENTO

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori, in autocontrollo, sia da Made in Quality nel corso dei controlli di conformità o nelle valutazioni documentali.

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in **autocontrollo** una situazione di non

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>19</b> di <b>23</b>
---	--------------------	---------------------------------	-----------------	-----------------------------

conformità deve procedere secondo i seguenti criteri:

- documentare la non conformità e definire modalità di gestione del lotto di prodotto non conforme, al fine di riportarlo, ove possibile, entro i requisiti di conformità previsti dal sistema di controllo nella sua integrità;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, declassare il prodotto e tracciarne la destinazione ad evidenza dell'effettiva destinazione.

Gli ispettori di Made in Quality, durante l'attività di controllo, possono elevare delle non conformità e registrarle nell'apposita modulistica includendo l'indicazione dei relativi tempi di chiusura.

Le non conformità *gravi* sono tutte notificate all'Ispettorato Centrale per la tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari tramite la compilazione della Banca Dati Vigilanza.

Le non conformità elevate dagli ispettori di Made in Quality saranno valutate dal Comitato di Delibera della Certificazione entro 5 giorni a far data dalla consegna della reportistica da parte dell'ispettore incaricato o a far data dalla formalizzazione della risposta dell'ispettore a eventuali richieste di integrazioni da parte dello stesso Comitato.

Ricevuta la notifica della non conformità da parte di Made in Quality, l'Operatore è tenuto a intraprendere azioni appropriate per la risoluzione delle stesse e deve indicare sul modulo ricevuto il trattamento o l'azione correttiva adottati per la soluzione della situazione non conforme. Il modulo deve essere restituito a Made in Quality comprensivo delle necessarie evidenze oggettive, fornite tramite registrazioni, rapporti di analisi o altri documenti equivalenti.

Per il dettaglio relativo alla gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nello Schema dei controlli.

Per il lotto di prodotto giudicato definitivamente non conforme, l'Operatore deve adottare appropriate misure di declassamento e rintracciabilità della destinazione.

La struttura di controllo, ove necessario e in base sempre alle specifiche indicate nello schema dei controlli, comunica la necessità di audit addizionali supplementari che permettano la verifica di efficacia delle azioni intraprese da parte dell'azienda per la risoluzione delle Non Conformità.

L'eventuale necessità di visite ispettive supplementari sono riportate nello schema dei controlli, facente parte integrante e sostanziale del presente Piano.

Nella circostanza in cui, durante i controlli documentali e/o ispettivi, si riscontri una fattispecie non già ricompresa nel Piano di Controllo, la stessa sarà valutata dal Comitato di Delibera della Certificazione e ricondotta comunque a Non Conformità di livello lieve o grave; la stessa fattispecie intervenuta, nonché le decisioni prese dal Comitato di Delibera della Certificazione saranno tempestivamente comunicate all'Ufficio competente VICO1 per le ulteriori valutazioni del caso e il Piano verrà

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>20</b> di <b>23</b>
---	--------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

aggiornato di conseguenza alla prima occasione utile.

#### 14. DECISIONE SULLA CERTIFICAZIONE, CERTIFICATO E CICLO DI CERTIFICAZIONE

La decisione relativamente al rilascio del Certificato viene presa dal Comitato di Delibera della Certificazione.

Il certificato ha validità legata alla campagna produttiva ed ha scadenza al 31 dicembre di ogni anno.

Ai Confezionatori puri/Intermediari il certificato viene emesso su base triennale in base al periodo di autorizzazione dell'Organismo di Controllo.

#### 15. SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ

L'Operatore può richiedere Made in Quality alla email: [schememanager@madeinquality.it](mailto:schememanager@madeinquality.it) una sospensione temporanea dell'attività.

In questo caso il tempo necessario per adempiere ai requisiti dello standard è stabilito dall'Operatore, previo accordo con Made in Quality. In ogni caso la sospensione non esonera l'azienda dal pagare le quote dovute.

#### 16. RECLAMI

L'azienda richiedente la certificazione può presentare reclamo a Made in Quality circa eventuali insoddisfazioni inerenti ad esempio i comportamenti degli ispettori, i tempi di erogazione dei servizi e presunte disparità di trattamento.

Il reclamo deve essere presentato preferibilmente compilando il "Modulo Segnalazione Reclami" reperibile al seguente link [www.madeinquality.it](http://www.madeinquality.it) o presso l'ente stesso.

Il reclamante dovrà recapitare all'attenzione del Responsabile della Gestione dei Reclami e dei Ricorsi il modulo debitamente compilato tramite:

- raccomandata A.R. al seguente indirizzo: Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV);
- consegna a mano presso la Segreteria Amministrativa dell'Azienda, sita in Albenga, Regione Rollo 98 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00;
- posta elettronica al seguente indirizzo: [info@madeinquality.it](mailto:info@madeinquality.it).

Made in Quality comunica al Cliente con le modalità indicate dal reclamante nel "Modulo Segnalazione Reclami" ed entro 5 giorni lavorativi, la ricezione, l'identificazione della persona incaricata della gestione nonché la presa in carico del reclamo e assicura la trattazione, l'esame, la valutazione e la comunicazione scritta al reclamante dell'esito e chiusura del reclamo entro 30 giorni a far data dalla ricezione del reclamo.

#### 17. RICORSI

L'Operatore può presentare ricorso per tutti i provvedimenti emessi da Made in Quality nell'ambito dell'attività di controllo e ritenuti non congrui o ingiustificati.

<b>PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL BASILICO GENOVESE DOP</b>	REGO_CERTIF_50_OdC	Data emissione 22.09.2023	Revisione 05	Pag. <b>21</b> di <b>23</b>
---	--------------------	------------------------------	-----------------	-----------------------------

Il ricorso può riguardare sia aspetti di correttezza procedurale del provvedimento, sia aspetti di correttezza delle valutazioni alla base dei provvedimenti.

Il ricorso deve essere presentato **entro e non oltre 7 giorni** dalla data di ricezione del provvedimento compilando il Modulo Segnalazione dei Ricorsi reperibile al seguente link [www.madeinquality.it](http://www.madeinquality.it) o presso Made in Quality stesso.

Il modulo debitamente compilato, datato e firmato in originale dal Legale Rappresentante dell'azienda richiedente la certificazione dovrà essere consegnato a Made in Quality tramite:

- raccomandata A.R. al seguente indirizzo:

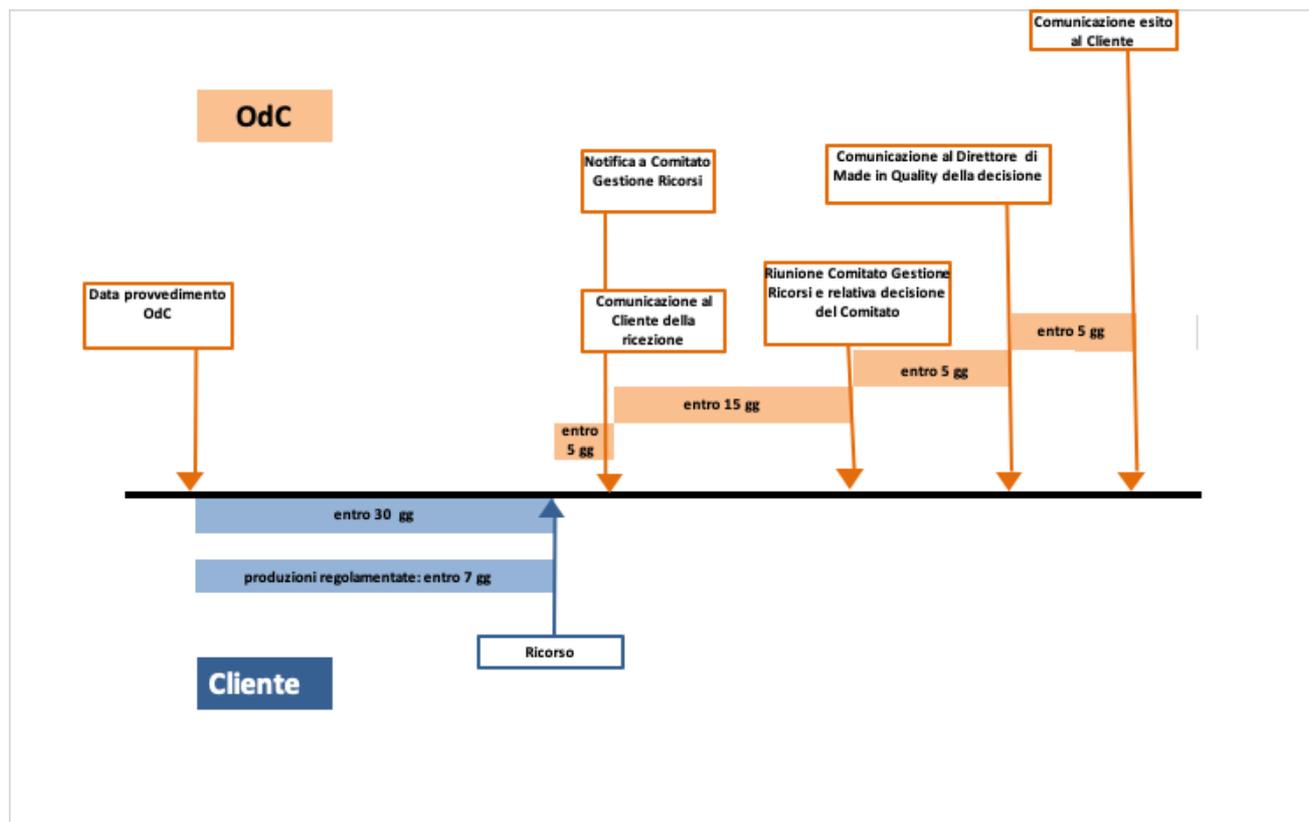
Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola (CeRSAA)  
Area Made in Quality

c.a. Responsabile Gestione Reclami e Ricorsi  
Regione Rollo, 98 – 17031 Albenga (SV)

- consegna a mano presso la Segreteria Amministrativa dell'Azienda, sita in Albenga, Regione Rollo 98 dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.00;
- posta elettronica certificata (PEC) al seguente indirizzo:  
[madeinquality@legalmail.it](mailto:madeinquality@legalmail.it).

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da Made in Quality in base alle modalità e alle tempistiche esplicitate all'interno della Fig. 1.

**Fig. 1** – Cronoprogramma modalità di ricorso



Il ricorrente può all'occorrenza essere convocato per audizioni o contattato per integrazioni dal Comitato per la Gestione dei Ricorsi.

In caso di esito negativo del ricorso, eventuali costi per l'elaborazione della pratica, calcolati su base oraria (€ 25,00 costo lordo orario), verranno addebitati al ricorrente.

Le decisioni assunte dal Comitato per la Gestione dei Ricorsi non sono appellabili, né dal ricorrente, né da altri, ma l'Operatore può ulteriormente rivolgersi al Foro competente.