

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 1 di 31

***ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ
PRODUZIONI REGOLAMENTATE***

ERBAZZONE REGGIANO IGP

PIANO DI CONTROLLO

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 2 di 31

INDICE

Premessa.....	3
1. Normativa di riferimento	4
1.1. Unione Europea.....	4
1.2. Repubblica Italiana	4
1.3. Altro	5
2. Termini e definizioni.....	6
2.1. Schema del processo produttivo	9
3. Adesione al sistema di controllo e certificazione di OCQ PR	10
4. Procedure di riconoscimento.....	10
4.1. Controlli sul Lotto di Prova	11
4.2. Riconoscimento dell'operatore	11
4.3. Validità del riconoscimento	12
5. Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti	12
5.1. Subentro	13
5.2. Modifiche alla disciplina produttiva o al Piano di controllo.....	13
6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività	13
7. Requisiti di conformità.....	14
8. Indicazioni per i produttori	15
9. Informazioni periodiche da trasmettere ad OCQ PR	17
10. Controlli di OCQ PR per la verifica del mantenimento dei requisiti.....	18
10.1. Controlli documentali	18
10.1.1. Valutazione della conformità delle etichette.....	18
10.2. Controlli ispettivi ordinari.....	18
10.3. Misure e controlli sensoriali sui prodotti (Certificazione a campione).....	19
10.3.1. Conduzione delle attività di misura delle caratteristiche fisiche.....	19
10.3.2. Valutazioni sensoriali sui prodotti pronti per l'immissione al consumo	20
11. Registrazione dell'attività di controllo svolta da OCQ PR	20
12. Non conformità	20
12.1. Gestione in autocontrollo delle Non Conformità da parte degli operatori della filiera	20
12.2. Gestione delle Non Conformità da parte di OCQ PR	21
12.3. Ricorsi	23
13. Sospensione e revoca del Certificato di conformità.....	23
Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione	24
Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli Operatori	27
Tabella 3 – Frequenze delle verifiche ispettive ordinarie	27
Tabella 4 – Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti.....	28

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 3 di 31

Premessa

Il Reg. UE 1143/24 (e successive modifiche o integrazioni) relativamente alle Indicazioni Geografiche Protette (IGP) prevede per ogni prodotto l'esistenza di un Disciplinare di produzione la cui applicazione presso i soggetti di filiera sia controllata da un Organismo di Controllo autorizzato dallo stato membro.

“Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop.” - di seguito denominato “OCQ PR” - quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (anche OdC) ad effettuare i controlli sull'IGP Erbazzone Reggiano ha elaborato il presente Piano di controllo al fine di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti.

Il Piano di controllo, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) ed in sede UE e sulla base dei documenti di riferimento identificati nell'omonimo paragrafo (paragrafo 1) contiene tutti gli elementi che caratterizzano l'Erbazzone Reggiano IGP surgelato e cotto e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione con riferimento alla produzione/trasformazione, all'eventuale cottura ed al confezionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Oltre agli elementi sopraindicati il presente dispositivo di controllo descrive l'insieme delle verifiche alle quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo dell'IGP Erbazzone Reggiano.

Pertanto, come lo stesso Piano di controllo mette in evidenza, la garanzia dell'osservanza dei requisiti è perseguita a mezzo di due strumenti fondamentali:

- l'esercizio di attività di “autocontrollo” da parte di ciascun soggetto inserito nella filiera di produzione disciplinata;
- l'esercizio di attività di verifica e prova da parte dell'Organismo di Controllo, con raccolta di evidenze sia fattuali sia documentali, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

I soggetti della filiera riconosciuti sono pertanto tenuti a produrre e conservare adeguatamente le registrazioni originate dalle attività di autocontrollo rendendole disponibili per le verifiche svolte da OCQ PR.

Il Piano di controllo è strutturato per il raggiungimento dei seguenti **scopi**:

- evidenziare, in dettaglio, quali requisiti debbano essere soddisfatti da parte dei soggetti di filiera;
- definire le attività minime di autocontrollo;
- indicare quali evidenze debbano sussistere per fornire confidenza della conformità;
- definire le attività minime di controllo;
- definire quali non conformità possano determinarsi;
- formalizzare il livello di gravità delle possibili non conformità (lievi o gravi);
- determinare gli effetti delle possibili non conformità (lievi o gravi).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 4 di 31

Il **campo di applicazione** del Piano di controllo copre la totalità delle attività svolte dai produttori / trasformatori.

1. Normativa di riferimento

Ai fini del presente Piano di controllo, si intendono comunque applicabili norme e regolamenti nella versione in vigore al momento del loro intervento.

1.1. Unione Europea

1. Regolamento (UE) N. 1143/2024 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 – GUCE L del 23.04.24
2. Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
3. Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
4. Regolamento di esecuzione (UE) 2026/736 della Commissione, del 20 marzo 2026, recante iscrizione dell'indicazione geografica "Erbazzone Reggiano" (IGP) nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche a norma del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio (Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea GU L, 2026/736, 27.3.2026).

1.2. Repubblica Italiana

1. Legge comunitaria n. 128 del 24 aprile 1998: Art. 53 – Controlli e vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli ed alimentari (da Supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale, Serie generale – n. 104 del 7 maggio 1998).
2. Legge 21/12/1999, n. 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge Comunitaria 1999, (Articolo 14 modifica dell'articolo 53 "Controlli e vigilanza sulle denominazioni protette e sulle attestazioni di specificità" della legge 24 aprile 1998, n.128).
3. Decreto Legislativo 19/11/2004, n. 297: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
4. Decreto Ministeriale 01/12/2005: Disposizioni procedurali in applicazione del decreto legislativo 19/11/2004 n. 297, recante "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari".
5. D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
6. Decreto Ministeriale 22/12/2025: Attuazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 5 di 31

indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012.

7. Legge 21 aprile 2026, n. 75. Disposizioni sanzionatore a tutela dei prodotti alimentari italiani.

1.3. Altro

1. UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 Valutazione della conformità – Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
2. ISO/IEC 17025:2018 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
3. UNI EN ISO 19011:2018 Linee guida per audit di sistemi di gestione

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 6 di 31

2. Termini e definizioni

- **Ampliamento:** apertura, da parte di soggetto identificato e già riconosciuto nella filiera IGP, di ulteriore unità operativa avente finalità produttiva corrispondente a quella già esercitata dal soggetto.
- **Attività di controllo:** esame documentale e ispettivo mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano di controllo.
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera dell'IGP Erbazzone Reggiano che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare di produzione.
- **Autorità:** sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.
- **Autorità di vigilanza:** Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla Indicazione Geografica.
- **Azienda:** complesso di beni organizzati dall'imprenditore per l'esercizio dell'impresa, articolata in segmenti ed attività produttive (es. cottura ripieno, preparazione dell'Erbazzone Reggiano IGP, ecc.), riconosciuta nella sua unicità (identificazione anche tramite CUAA o partita iva).
- **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
- **Certificazione di Conformità:** processo mediante il quale OCQ PR verifica che un determinato produttore soddisfa i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e del relativo Piano di controllo rilasciando **Certificati di Conformità**.
- **Certificato di Conformità:** documento ufficiale che attesta l'avvenuta certificazione di conformità.
- **Comitato di Certificazione:** vedi **Funzione di Delibera**.
- **Comitato di Salvaguardia per l'Imparzialità (CSI):** comitato costituito, conformemente ai requisiti previsti dalla ISO IEC 17065:2012, "da una rappresentazione equilibrata delle parti significativamente interessate, tale che nessun singolo interesse prevalga".
- **Comprensorio di produzione:** zona di produzione dell'Erbazzone Reggiano IGP secondo il Disciplinare di produzione: intera Provincia di Reggio Emilia.
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela riconosciuto dal MASAF ai sensi del regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024.
- **Disciplinare di produzione:** documento i cui contenuti sono definiti dal Reg. (UE) 2024/1143 e depositato presso il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e presso i competenti servizi della Comunità Europea che specifica i requisiti di prodotto e processo della denominazione protetta.
- **Erbazzone Reggiano IGP:** torta salata ripiena di erbe ottenuta conformemente al relativo Disciplinare di produzione.
- **Evidenze del controllo:** registrazioni, enunciazioni di fatti o altre informazioni che sono pertinenti ai criteri del controllo e verificabili.
- **Funzione di Delibera (FdD):** organo collegiale al quale è attribuito il compito e la responsabilità delle decisioni di OCQ PR in ambito certificativo (v. anche **Comitato di Certificazione**).
Nota: per attività decisionale si intende, ad esempio, il rilascio dei certificati di conformità, le dismissioni dal sistema IGP, le decisioni circa le Non Conformità.
- **Giunta di Appello (GdA):** organo che si pronuncia in caso di ricorsi che si riferiscono all'attività di controllo di OCQ PR.
- **IGP:** Indicazione Geografica Protetta ai sensi del Reg. (UE) 2024/1143.
- **Incaricato del Riesame (IR):** funzione monocratica deputata all'attività di **Riesame**.
- **Lardelli:** pezzi di lardo di suino salati.
- **Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore del prodotto alimentare ed è apposto sotto la propria responsabilità.

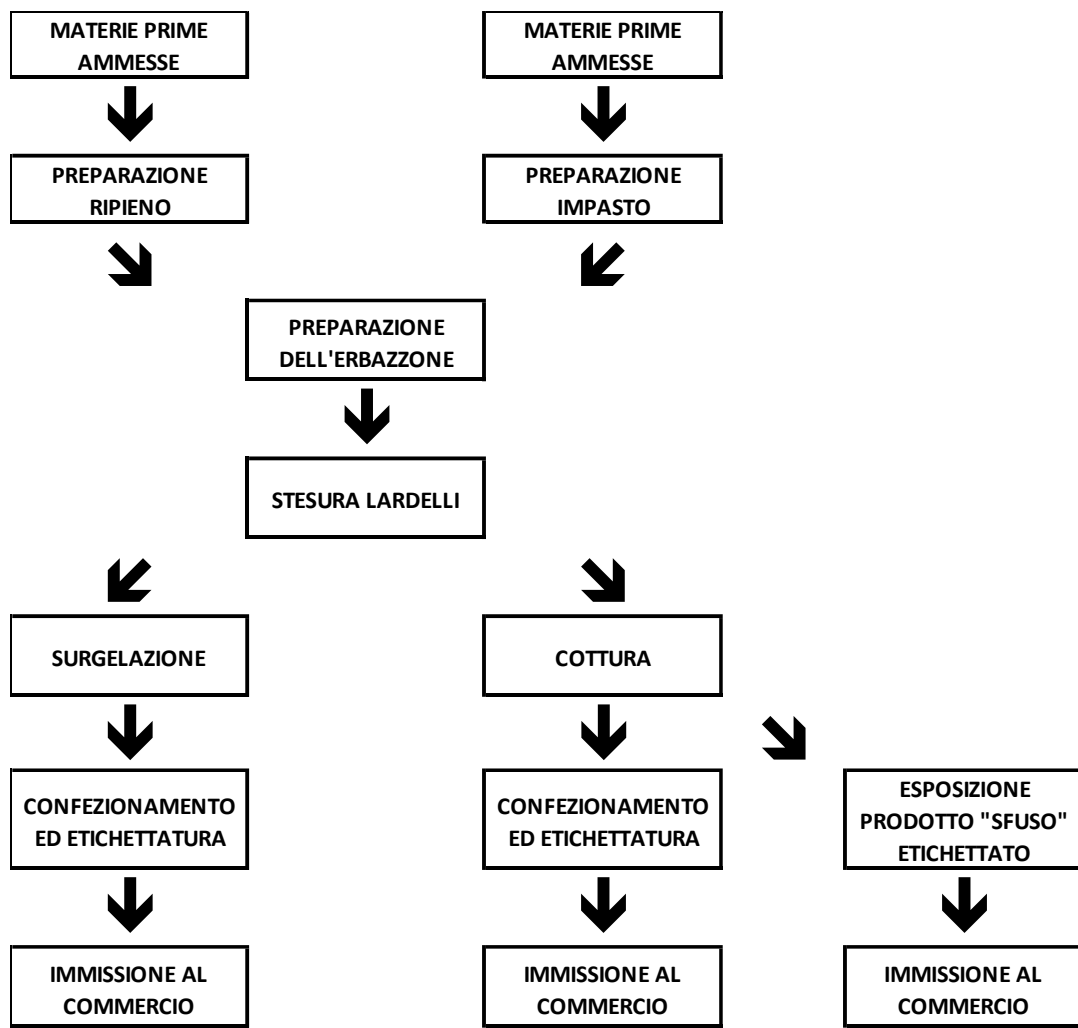
Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 7 di 31

- **Lotto di prova:** lotto di prodotto finito sul quale OCQ PR effettua una prova di prodotto (fisica e/o sensoriale e/o ispettiva) per verificarne la conformità ai requisiti di prodotto/processo stabiliti dal Disciplinare di produzione.
- **Materia prima:** prodotto di origine a partire dal quale mediante un processo di produzione disciplinato si ottiene il prodotto finito.
- **MASAF:** Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.
- **Non conformità (NC):** mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal Disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di controllo.
- **Non Conformità grave (NCG):** non conformità che ingenera l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudica la certificabilità del prodotto stesso.
Nota: sono classificate come gravi tutte le irregolarità che presuppongono il mancato soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale, e dell'applicazione del Disciplinare e che ingenera l'esclusione della materia prima, del semilavorato o del prodotto finito in applicazione dello schema di controllo.
- **Non Conformità lieve (NCL):** non conformità che non pregiudica la certificabilità del prodotto stesso.
Nota: sono classificate come lievi tutte le irregolarità che presuppongono il carente soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti non sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale e dell'applicazione del Disciplinare e che non ingenera l'esclusione della materia prima, del semilavorato o del prodotto finito dal circuito IGP.
- **OCQ PR:** Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate.
- **OdC:** Organismo di Controllo autorizzato.
- **Operatore:** persona fisica o giuridica, inserito nel sistema di controllo e certificazione dell'IGP Erbazzone Reggiano e riconosciuto presso una determinata unità operativa, responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'azienda posta sotto il suo controllo per la specifica attività di filiera IGP.
- **Pasta azzima:** impasto base senza lievito composto da farina di grano tenero, acqua, strutto (minimo 6% del peso totale della farina) e sale (massimo 4% del peso totale della farina). Per la produzione della pasta azzima possono essere utilizzate anche uova di gallina pastorizzate (massimo 1% del peso totale della farina) ed è vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o additivi.
- **Parti interessate:** come definito nella ISO IEC 17065:2012 "le parti interessate possono comprendere clienti dell'organismo di certificazione, clienti di clienti, fabbricanti, fornitori, utilizzatori, esperti di valutazione della conformità, rappresentanti di associazioni del settore industriale, rappresentanti di organismi governativi in ambito legislativo o di altre entità governative, e rappresentanti di organizzazioni non governative, comprese le organizzazioni di consumatori".
- **Preparazione dell'Erbazzone Reggiano (Preparazione):** distensione ed inserimento del ripieno tra due strati sottili, chiusi ai bordi, di pasta azzima. Per il prodotto crudo, il peso del ripieno non deve mai essere inferiore al 50% del peso totale.
- **Procedura:** modo specificato per svolgere un'attività o un processo.
- **Processo:** insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita.
- **Processo di misurazione o misura:** insieme di operazioni effettuate per determinare il valore di una grandezza.
- **Prodotto:** risultato di un processo, o di una fase di processo, per cui l'operatore riconosce le caratteristiche di conformità per la marcatura finale o l'inserimento conforme in un processo successivo.
- **Prodotto finito IGP:** nella filiera dell'IGP Erbazzone Reggiano con il termine di prodotto finito si intende la torta salata surgelata, cotta intera o cotta a pezzi/spicchi, ottenuta in conformità ai requisiti previsti, ivi compresi i marchi, e pronta per l'immissione al consumo.
- **Produttore/Trasformatore (Produttore):** operatore, stabilito all'interno della zona geografica delimitata, che, utilizzando le materie prime previste dal Disciplinare, procede alla produzione di Erbazzone Reggiano IGP. Il Produttore può realizzare sia Erbazzone Reggiano IGP pronto per la cottura (surgelato) sia Erbazzone Reggiano IGP cotto. Il Produttore effettua anche il confezionamento dell'Erbazzone Reggiano IGP. Il prodotto cotto può essere venduto anche in pezzi o spicchi per il pronto consumo.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 8 di 31

- **Prova:** determinazione di una o più caratteristiche secondo procedure o metodologie definite.
- **Ricetta:** elenco degli ingredienti, comprese le singole dosi per la produzione della pasta azzima e del ripieno. La ricetta deve inoltre riportare, oltre al formato e al peso del prodotto finito, anche le quantità in peso di pasta azzima, di ripieno e di lardelli cosparsi sullo strato superiore.
- **Riesame:** attività effettuata su base documentale per riscontrare l'idoneità, l'adeguatezza e l'efficacia dei processi di verifica adottati per il mantenimento o il rilascio di una certificazione. Tale attività deve essere portata a termine da persona differente da quella che ha eseguito la valutazione (assenza di autovalutazione).
Nota: nell'ambito della certificazione il riesame viene applicato a domande di accesso in filiera, attività di verifica ispettiva, azioni correttive, trattamenti di prodotto o altri documenti pertinenti.
- **Rintracciabilità:** possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di un prodotto atto ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- **Semilavorato:** prodotto ottenuto dalla preparazione/lavorazione delle materie prime che costituisce uno stadio intermedio ai fini dell'ottenimento dell'Erbazzone Reggiano IGP. I semilavorati devono essere opportunamente identificati fino al termine del loro utilizzo attestandone l'origine, secondo quanto specificato al capitolo 8 del Piano di controllo. Sono da considerarsi semilavorati anche prodotti pronti per il confezionamento. Per non comprometterne le qualità organolettiche ed evitare rischi di contaminazione microbica non è ammesso il trasferimento di semilavorati tra differenti stabilimenti produttivi.
- **Tracciabilità:** insieme di azioni volte ad individuare l'origine delle materie prime che compongono un prodotto, nonché le relative fasi di preparazione e distribuzione fino all'immissione sul mercato.
- **Unità di vendita:** unità destinata come tale al consumatore e sulla quale devono essere riportate le indicazioni dell'etichetta.
- **Unità operativa:** stabilimento riconosciuto dall'Organismo di Certificazione entro il quale avviene l'intera produzione dell'Erbazzone Reggiano IGP la cui identità è data dall'indirizzo che gli è proprio.
- **Variazioni sostanziali:** tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi (es. cambi di ragione sociale, trasferimenti, ampliamenti aziendali, scorpori, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria, etc.).
- **Verifica ispettiva:** processo sistematico, indipendente e documentato realizzato per valutare la conformità di un processo o un prodotto ai requisiti stabiliti. La verifica può avvenire attraverso riscontri diretti o documentali e giudizi a loro associati, laddove opportuno, a misurazioni, prove o metodologie di controllo.

2.1. Schema del processo produttivo



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 10 di 31

3. Adesione al sistema di controllo e certificazione di OCQ PR

Qualunque operatore rientrante nella filiera dell'Erbazzone Reggiano e che intende concorrere alla realizzazione dell'IGP deve essere riconosciuto ed assoggettato ai controlli di conformità previsti dal presente Piano di controllo.

Per l'inserimento nel sistema di controllo e certificazione ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve attuare alcuni passaggi formali, definiti, nel loro insieme, "accesso" al sistema IGP, producendo specifica richiesta di adesione secondo il format predisposto da OCQ PR.

La "Documentazione di accesso/mantenimento al Sistema di Certificazione Erbazzone Reggiano IGP" deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le domande possono essere trasmesse ad OCQ PR:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

Con l'atto della presentazione ad OCQ PR della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di controllo e del Tariffario di riferimento ed assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini dell'IGP;
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dal personale ispettivo in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema IGP.

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

Ai soggetti tenuti a presentare la domanda di accesso OCQ PR fornisce i pertinenti documenti contrattuali che devono essere debitamente compilati e trasmessi a OCQ PR da parte dei soggetti interessati prima dell'inizio dell'attività.

Il Piano di Controllo vigente è disponibile sul sito web del MASAF e di OCQ PR quale parte integrante delle regole facenti riferimento alla sottoscrizione di responsabilità.

4. Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di accesso di cui al punto precedente, OCQ PR verifica la completezza e la conformità alle esigenze dell'IGP delle informazioni e della documentazione trasmessa (es. ubicazione, autorizzazioni sanitarie, dati relativi alla struttura produttiva, etc.). Qualora la documentazione venga valutata come incompleta, non adeguata o si ritenga necessaria l'acquisizione di ulteriori informazioni, viene fornita comunicazione al richiedente per le integrazioni del caso. Riesaminata la domanda e le pertinenti informazioni richieste con esito favorevole, OCQ PR pianifica una verifica ispettiva iniziale da condursi entro 30 giorni dalla valutazione positiva della domanda. Tale lasso di tempo è da intendersi anche quale termine di validità della domanda stessa.

Nota: il mancato assolvimento, da parte delle aziende interessate, dell'**obbligo di presentare i documenti di accesso** implica di fatto l'impossibilità di procedere all'inserimento del soggetto richiedente nel sistema di certificazione IGP. Pertanto, qualora durante lo svolgimento delle proprie attività di controllo OCQ PR rilevi che **un soggetto che non ha presentato regolare domanda di accesso** abbia già iniziato ad operare senza essere inserito nel sistema IGP, ne sarà data comunicazione ai competenti organi di controllo per i provvedimenti del caso.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 11 di 31

Nel corso della verifica ispettiva iniziale OCQ PR procede al riscontro di quanto dichiarato nella domanda, attestando, o meno, l' idoneità del soggetto richiedente e la sua capacità di soddisfare i requisiti previsti dalla disciplina per la specifica attività svolta. In particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno, per tutti i soggetti, la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale, la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati.

In caso di verifica ispettiva con esito favorevole, previa delibera, si procede all'inserimento e all'iscrizione del soggetto nel relativo "*elenco dei soggetti riconosciuti*" predisposto per ciascuna tipologia di attività. In caso contrario, le eventuali inadeguatezze riscontrate in fase di verifica ispettiva portano alla sospensione della procedura di riconoscimento.

È richiesta la predisposizione di un **Lotto di Prova** contestualmente alla richiesta di adesione al sistema.

4.1. Controlli sul Lotto di Prova

Per poter pianificare la prima verifica di accesso nell'ambito della quale verranno effettuate anche le attività inerenti al lotto di prova, gli operatori devono accordarsi anticipatamente con OCQ PR circa l'inizio della prima produzione che intendono sottoporre a certificazione.

Nella tabella che segue vengono esplicitate le quantità minime di prodotto da presentare alle operazioni di campionamento e verifica affinché possano essere considerate probanti della capacità dell'operatore di produrre conformemente alla disciplina.

Soggetto	Tipo lotto di prova	Consistenza minima del lotto	Tipo di prova
Produttore	Erbazzone Reggiano IGP surgelato e confezionato	1 torta	non distruttiva, sensoriale (formato e colore), ispettiva (riscontro diretto della prima produzione certificabile e rintracciabilità)
	Erbazzone Reggiano IGP cotto (intero e confezionato o pronto al consumo)	1 porzione di torta	distruttiva, sensoriale, ispettiva (riscontro diretto della prima produzione certificabile)

Le eventuali irregolarità riscontrate sui lotti provati comportano la sospensione dell'iter di emissione del certificato e la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova.

4.2. Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della verifica ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, il personale deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di Delibera, che delibera entro 15 gg, la proposta di rilascio della certificazione di conformità al soggetto richiedente. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'*elenco dei soggetti riconosciuti* per la IGP Erbazzone Reggiano e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di conformità).

Eventuali irregolarità riscontrate in fase di verifica ispettiva iniziale possono portare alla sospensione della procedura di riconoscimento. Qualora le irregolarità siano confermate dal processo decisionale della Funzione di delibera o ne emergano altre non rilevate durante la verifica ispettiva iniziale, OCQ PR informa l'operatore del mancato rilascio del certificato, comunicandone le motivazioni e richiedendo gli adeguamenti previsti dal Piano di controllo di riferimento in modo da programmare una nuova verifica ispettiva iniziale da effettuarsi entro 30 giorni dalla comunicazione del mancato rilascio del certificato. Se entro 30 giorni dalla comunicazione del

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 12 di 31

manca il rilascio del certificato l'operatore non si rende disponibile alla verifica ispettiva, egli dovrà ripresentare tutta la documentazione di accesso.

I certificati di conformità conterranno le seguenti informazioni:

1. il numero identificativo;
2. la ragione sociale dell'operatore;
3. l'obbligo al rispetto dei requisiti stabiliti;
4. l'obbligo di accettazione delle attività di sorveglianza;
5. le condizioni di validità (es. data inizio produzione);
6. l'indicazione che il certificato può essere esibito al pubblico;
7. l'indicazione che il mantenimento nel sistema di certificazione è basato sulle evidenze di conformità dei processi/prodotti campionati ed esaminati, nonché su informazioni e riscontri acquisiti da OCQ PR nel processo di valutazione. Pertanto, la realizzazione conforme della totalità delle produzioni oggetto della certificazione è da intendersi sempre in carico al produttore (certificazione "sotto licenza");
8. l'indicazione dei riferimenti informativi (es. rimando a sito web di OCQ PR) per la verifica dello stato della certificazione (attivo/chiuso, disciplinare e piano di controllo di riferimento applicabili alla data di produzione).

Nota: Si specifica che la verifica ispettiva iniziale di riconoscimento dovrà avvenire in concomitanza con l'effettuazione della prima produzione (lotto di prova) da parte dell'operatore.

4.3. Validità del riconoscimento

La validità delle certificazioni emesse è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata ad OCQ PR ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità. Si ricorda che il MASAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere o revocare la certificazione.

Per valutare il costante rispetto dei requisiti disciplinati, OCQ PR effettua l'attività di sorveglianza secondo le frequenze e le modalità stabilite nel Piano di Controllo. Pertanto, qualora gli esiti derivanti dall'attività di sorveglianza (ispettiva, documentale), o da qualsiasi altra informazione pertinente, e il loro successivo riesame non permettano il mantenimento della certificazione, ne verrà disposta opportuna comunicazione al MASAF.

Eventuali sanzioni a carico dei soggetti che hanno commesso Non Conformità gravi saranno emesse dal MASAF secondo le disposizioni di legge in vigore.

5. Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda di accesso* e/o nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto a OCQ PR, entro 6 giorni dal loro accadimento, le modifiche intervenute, allegando l'eventuale documentazione disponibile.

Tale termine è ridotto a 24 ore nei casi di procedimenti di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria (o altro documento equivalente) che prevedono, in attuazione delle disposizioni impartite dalla competente Autorità sanitaria, la sospensione immediata della produzione e, quindi, dell'uso della denominazione.

Nei casi di variazione dell'ubicazione aziendale (trasferimento, ampliamento) e di scorporo si procede anche alla riformulazione del contratto e alla riemissione del Certificato di conformità. In detti casi si effettuerà una verifica ispettiva dedicata da condursi entro 30 giorni lavorativi dalla valutazione positiva della comunicazione delle variazioni occorse.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 13 di 31

In generale, in funzione dell'esito del riesame delle comunicazioni pervenute, OCQ PR decide quale procedimento sia da adottare ai fini del mantenimento nel sistema dei controlli. In tal senso OCQ PR si riserva la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle modifiche intervenute, al fine di accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *elenco dei soggetti riconosciuti*.

Le modifiche approvate, per le quali il riesame di OCQ PR non abbia disposto una verifica ispettiva dedicata, saranno comunque oggetto di valutazione nel corso delle verifiche ispettive ordinarie effettuate durante la normale attività di controllo.

5.1. Subentro

Nei casi di **subentro** di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali¹ che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte della Funzione di Delibera, nel relativo elenco dell'IGP senza l'obbligo di effettuare la verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione della FdD nel caso in cui non vi sia una modifica del Codice Fiscale/Partita IVA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

Il mantenimento e la conformità dei requisiti disciplinati verranno comunque valutati alla prima verifica ispettiva ordinaria utile, garantendo la tracciabilità del prodotto nella filiera IGP, nel rispetto delle programmazioni stabilite da OCQ PR.

Ove necessario, si procederà anche alla riformulazione/volturazione del contratto e alla riemissione del Certificato di conformità.

Nei casi di **subentro** per cessione in "continuità produttiva" o cessione "di struttura già inserita in filiera", OCQ PR pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale, da condursi entro 30 giorni lavorativi dalla valutazione positiva della comunicazione di subentro. L'esito positivo della pratica da parte della Funzione di Delibera comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico. Si procederà inoltre all'emissione del Certificato di conformità.

In tutti i casi di subentro i soggetti coinvolti sono tenuti a comunicare per iscritto a OCQ PR, entro 6 giorni dal loro accadimento, le modifiche intervenute, allegando l'eventuale documentazione disponibile.

5.2. Modifiche alla disciplina produttiva o al Piano di controllo

Nel caso di variazioni al Disciplinare di produzione e/o del relativo Piano di controllo, i soggetti già inseriti e riconosciuti nel sistema IGP saranno opportunamente informati in merito e sarà pertanto loro facoltà aderire o recedere dal sistema di controllo o certificazione; sarà inoltre predisposto, se necessario, l'aggiornamento dei contratti in essere per il mantenimento dei soggetti nel sistema.

6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività

L'operatore che intende **cessare l'attività** ed uscire dal sistema dei controlli, o anche solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicare preventivamente a OCQ PR la sua intenzione con almeno 7 giorni di anticipo. Qualora, dopo il periodo di

¹ Per elementi oggettivi essenziali immutati si intendono gli stessi mezzi produttivi (es. macchinari) e i processi di realizzazione dei prodotti già in essere nella precedente proprietà.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 14 di 31

sospensione volontaria (massimo di 24 mesi consecutivi), il soggetto intenda riprendere l'attività dovrà comunicarne a OCQ PR l'intenzione con almeno 15 giorni di preavviso indicando eventuali variazioni sostanziali (alla struttura, alla società, ai mezzi di produzione, etc.) intervenute durante o a seguito del periodo di sospensione, affinché OCQ PR possa disporre le verifiche del caso.

A seguito della ripresa delle attività, dopo la sospensione volontaria, OCQ PR esegue una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti da OCQ PR; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti all'IGP Erbazzone Reggiano, fatto salvo il loro utilizzo sulle produzioni già certificate e ancora reperibili in commercio.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di OCQ PR potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, con decisione della Funzione di Delibera, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione dell'IGP Erbazzone Reggiano per un periodo di 24 mesi consecutivi.

In tal caso OCQ PR invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda dimostri volontà contraria, OCQ PR procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dei soggetti riconosciuti potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Ai fini del calcolo del periodo di 24 mesi di improduttività, la data di inizio della cessata attività sarà riferibile al giorno dell'ultima produzione di Erbazzone Reggiano IGP.

In questa sede si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività, o che cessano definitivamente l'attività in corso d'anno, sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

7. Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati da OCQ PR per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata **Tabella 1** con il relativo riferimento al Disciplinare di produzione.

Per quanto non espressamente indicato nella disciplina produttiva, ma ritenuto funzionale all'attività di verifica della conformità (es. obblighi di autorizzazione, di tracciabilità, di applicazione delle azioni correttive, di trattamento di Non conformità, etc.) risultano altresì applicabili i principi previsti in materia dal quadro normativo di riferimento adottati attraverso le prescrizioni indicate dal presente Piano di controllo.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 15 di 31

8. Indicazioni per i produttori

Tutti i soggetti riconosciuti devono accertarsi in autocontrollo che i parametri di processo e di prodotto siano conformi ai requisiti previsti dal Disciplinare dell'IGP e dal presente Piano di controllo.

I risultati dei piani di autocontrollo (es. conformità delle ricette, esiti di misurazioni, etc.) devono essere opportunamente registrati, secondo le frequenze definite, assicurando l'identificazione dei lotti di prodotto esaminati, le relative quantità ottenute e/o utilizzate.

Si ricorda inoltre che gli strumenti di misura (es. bilance, etc.) utilizzati per le verifiche in autocontrollo dei requisiti stabiliti dal Disciplinare devono essere mantenuti sotto controllo (es. attraverso manutenzioni, tarature, controlli periodici, etc.) rendendo disponibili le pertinenti registrazioni a OCQ PR. Le tarature e i controlli periodici di taratura devono avvenire assicurando le riferibilità delle misure, mantenendo opportune registrazioni dei campioni di riferimento impiegati (campioni primari con certificato LAT).

Tutti i documenti necessari alla gestione dell'autocontrollo aziendale devono essere conservati almeno per cinque anni a cura dell'operatore e resi disponibili per i controlli di OCQ PR.

L'operatore che, in fase di autocontrollo, rilevasse il mancato rispetto dei requisiti di processo/prodotto previsti dalla disciplina è tenuto a trattare la non conformità rilevata. Qualora dette situazioni non siano tecnicamente sanabili, ad esempio attraverso rietichettatura o rilavorazione, gli operatori devono provvedere in autocontrollo alla dequalifica e/o all'esclusione dei prodotti coinvolti dal circuito tutelato dell'IGP.

I riscontri documentali recano evidenze di quanto fatto e/o dei risultati ottenuti rispetto a fatti accaduti in assenza degli ispettori di OCQ PR, nonché di stati di cose rilevati da altre Autorità di controllo.

Le operazioni di autocontrollo comprendono sempre l'identificazione e la tracciabilità di materie prime, semilavorati e prodotti finiti per la verifica dei corrispondenti bilanci di massa e rintracciabilità. In tal senso, ai fini della verifica dei bilanci di massa, qualora si rilevi che la promiscuità di produzioni non IGP metta a rischio la certificazione delle produzioni IGP, OCQ PR richiederà registrazioni e documenti di rintracciabilità anche per le altre produzioni non ricomprese nella denominazione.

Se richiesto da OCQ PR per l'attività di programmazione delle verifiche ispettive, delle prove o, dove necessario, per la preliminare valutazione ai fini dell'efficientamento dell'attività ispettiva, gli operatori sono tenuti a trasmettere registrazioni, documenti e informazioni necessari.

La verifica ispettiva potrà essere effettuata anche senza preavviso e in assenza del Legale Rappresentante dell'azienda purché alla presenza di personale dell'azienda identificato. Il verbale risultante dalle evidenze raccolte nell'esecuzione di detta verifica ispettiva sarà rilasciato all'operatore anche a mezzo del personale dell'azienda che ha presenziato accompagnando ed assistendo gli Ispettori di OCQ PR durante la verifica ispettiva.

Tutti i soggetti di filiera che immettono sul mercato Erbazzone Reggiano IGP sono inoltre tenuti a mantenere una registrazione delle non conformità interne e dei reclami relativi alle produzioni rientranti nel campo di applicazione della certificazione. Tali registrazioni devono essere rese disponibili a OCQ PR documentando le azioni adottate per la loro risoluzione (trattamenti, analisi delle cause, azioni correttive e loro efficacia).

Gli operatori sono tenuti a garantire ad OCQ PR l'accesso ai siti di produzione, alle sedi amministrative, alle aree di stoccaggio e spedizione, alle apparecchiature, al personale ed a tutte le attività aventi effetto sulla conformità dei prodotti oggetto di certificazione.

Parimenti OCQ PR potrà utilizzare sistemi di controllo o acquisizione dati da remoto, ai fini di efficientare il sistema delle verifiche ispettive, in casi di attività di screening per la valutazione della

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 16 di 31

conformità al Disciplinare di produzione o per la raccolta di evidenze in caso di percezione di fattori di rischio a carico di determinati operatori.

Gli Ispettori di OCQ PR, qualora ritenuto necessario, potranno acquisire anche su supporto fotografico evidenze del controllo ed eventuali allegati a corredo della verifica ispettiva.

Il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni, ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti da parte degli incaricati della struttura di controllo, è sottoposto a provvedimenti sanzionatori da parte del MASAF secondo le disposizioni di legge in vigore. Allo stesso MASAF verranno fornite comunicazioni tese a identificare i prodotti che non sono stati resi accessibili ad OCQ PR. Il diniego ad ottemperare le richieste di OCQ PR costituisce ostacolo alle attività di verifica e sarà segnalato al MASAF per l'applicazione di quanto previsto dalla normativa (D.L. 297/2004).

Si ricorda che OCQ PR può mettere a disposizione degli operatori interfacce dedicate alla raccolta e consultazione di dati aziendali. Tali strumenti offrono la possibilità di efficientare il caricamento di dati e informazioni utili per l'autocontrollo aziendale nonché per le successive verifiche ai fini della certificazione IGP (es. dati produttivi, dati di rintracciabilità di prodotti e/o di attività, etc.). In detti casi, il caricamento delle informazioni richieste è condizione essenziale per mantenere uniformità di giudizio e trattamento di tutti i soggetti coinvolti dalle specifiche attività di controllo. Qualora previsto dalle interfacce dedicate, le aziende devono trasmettere i dati nei formati richiesti.

Qualora gli strumenti utilizzati (es. portale informativo web, sistemi di rilevazione da remoto, ecc.) assolvano anche alla funzione di supporto alle attività di verifica ispettiva e risultino pertanto essenziali per mantenere efficienti le attività di controllo, gli operatori dovranno rendere la dovuta disponibilità di mezzi ad OCQ PR, nel rispetto della sicurezza dei dati e delle strumentazioni aziendali, senza pertanto creare ostacolo allo svolgimento delle attività ispettive.

Nella parte che segue vengono riportati i documenti/le informazioni documentali che i soggetti della filiera devono compilare/conservare per dare evidenza della propria conformità.

L'operatore che esercita l'attività di Produttore deve assicurarsi della conformità del suo operare **attuando una serie di azioni** e rendendo disponibili per i controlli di conformità all'IGP Erbazzone Reggiano le seguenti informazioni/registrazioni per ogni lotto prodotto:

1. **registrazione sanitaria (o documento equivalente) vigente;**
2. **registrazione preventiva degli approvvigionamenti. Accertarsi della corretta** identificazione e rintracciabilità (provenienza, lotto e quantità) delle singole materie prime in ingresso;
3. **ricette/schede tecniche dei singoli prodotti;**
4. **registrazione identificazione dei semilavorati** indicando quantità, lotto di origine, tracciabilità e in particolare:
 - 4.1 materie prime, lotti e quantità delle singole materie prime utilizzate per la produzione del ripieno;
 - 4.2 materie prime lotti e quantità delle singole materie prime utilizzate per l'impasto;
 - 4.3 lotto e quantità singoli semilavorati ottenuti;
5. **registrazione identificazione delle operazioni di preparazione dell'Erbazzone Reggiano** indicando quantità, lotto di origine, tracciabilità e in particolare:
 - 5.1 lotto e quantità dei singoli semilavorati utilizzati dai quali si possa evincere anche il corretto rapporto impasto / ripieno;

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 17 di 31

- 5.2 lotto dei lardelli utilizzati;
- 5.3 lotto e quantità (numero e kg) dei prodotti ottenuti suddividendo le quantità di erbazzone surgelato e di erbazzone cotto.
- 6. **registrazione identificazione** dell'eventuale **cottura** con particolare riferimento al rispetto della temperatura utilizzata.
- 7. **verifica e registrazione dei parametri fisici e sensoriali che testimoniano:**
 - 7.1 forma rotonda o rettangolare;
 - 7.2 spessore compreso tra 1 e 3 cm;
 - 7.3 peso compreso tra 200 g e 3 kg;
 - 7.4 per prodotto surgelato aspetto esterno (colore);
 - 7.5 per prodotto cotto aspetto esterno (colore), aspetto interno (colore), consistenza, odore e sapore;
- 8. **registrazione identificazione del prodotto finito** quantità e lotto ed eventuale destinazione e in particolare:
 - 8.1 vendita prodotto, surgelato o cotto, confezionato;
 - 8.2 vendita prodotto sfuso "Pronto al consumo";
- 9. **identificare e designare correttamente il prodotto finito accertandosi:**
 - 9.1 l'utilizzo del contrassegno "Pietra di Bismantova" impiegandolo secondo quanto previsto dal Disciplinare;
 - 9.2 l'utilizzo del contrassegno dell'Unione previsto per l'IGP impiegandolo secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
 - 9.3 di riportare sulle unità di vendita la dicitura indicata dal MASAF "Certificato da Organismo..."
- 10. **registrazione del prodotto commercializzato**, indicando nella documentazione di alienazione, **quantità, numero o codice di lotto e destinatario**
- 11. garantire e gestire, in caso di lavorazioni che coinvolgono processi produttivi per la realizzazione di produzioni similari non rientranti nel campo di applicazione dell'Erbazzone Reggiano IGP, la **separazione spaziale e temporale** tra i diversi processi.

9. Informazioni periodiche da trasmettere ad OCQ PR

Al fine di agevolare il controllo documentale, ciascun operatore è tenuto a trasmettere a OCQ PR, secondo le modalità e i format indicati preventivamente dallo stesso, le informazioni periodiche contenute nell'allegata **Tabella 2**, ovvero:

Con frequenza minima semestrale (se non diversamente comunicato) i produttori forniscono i quantitativi di Erbazzone Reggiano IGP prodotti suddividendo le quantità tra surgelato e/o cotto e se venduto confezionato e/o "pronto al consumo".

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, OCQ PR solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, OCQ PR effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 18 di 31

10. Controlli di OCQ PR per la verifica del mantenimento dei requisiti

Successivamente alle attività di riconoscimento, OCQ PR effettua periodici controlli (documentali e ispettivi) per la verifica del rispetto dei requisiti del Disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano di Controllo*, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco dei soggetti riconosciuti per l'IGP Erbazzone Reggiano.

In particolare, OCQ PR verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata;
- l'applicazione dei piani di autocontrollo riportati al paragrafo 8.

Si ricorda che l'attività di certificazione si fonda sul campionamento di informazioni, fatti, evidenze documentali, misure e riscontri analitici. Pertanto, la responsabilità della tenuta sotto controllo dei singoli processi e dei relativi prodotti è sempre in capo all'operatore che deve assicurare che le proprie prassi operative (definite dall'applicazione dell'autocontrollo nel presente Piano) soddisfino costantemente la conformità dei prodotti in uscita da ogni fase produttiva, affinché siano considerati elementi in ingresso conformi nel processo successivo.

10.1. Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi **Tabella 2** e paragrafo 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, etc.) indicati nei punti precedenti (vedi paragrafo 8). Per un'adeguata valutazione del rispetto dei requisiti applicabili, si specifica che le registrazioni a testimonianza dell'autocontrollo applicato dagli operatori devono essere disponibili presso la sede operativa al momento della verifica ispettiva.

10.1.1. Valutazione della conformità delle etichette

In relazione agli elementi di designazione e presentazione dell'IGP Erbazzone Reggiano gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione.

In sede ispettiva OCQ PR verifica la conformità al Disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione e, ove previsti, di confezionamento. Si specifica che nella presentazione del prodotto deve essere riportata la dicitura *“Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente”* integrata dalla parola *“ITALIA”* o dalla bandiera italiana.

10.2. Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi ordinari hanno lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione e dal presente Piano di controllo e si compongono di verifiche eseguite sugli operatori su base annuale.

Per quanto attiene alle frequenze minime del controllo nella **Tabella 3** è riportata la numerosità delle verifiche annue effettuate da OCQ PR.

Per facilitare la comprensione delle tipologie di verifiche ispettive citate nei paragrafi successivi si fornisce la seguente tabella riepilogativa.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 19 di 31

Tipo di verifica ispettiva	Descrizione
verifica ispettiva ordinaria	insieme delle verifiche ispettive programmate per il rilascio / mantenimento del certificato, effettuate senza preavviso ¹ .
nuova verifica ispettiva	verifica ispettiva, pianificata in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche, eseguita senza preavviso ¹ e dedicata alla valutazione delle azioni correttive poste in essere dall'operatore per la risoluzione di Non Conformità gravi o lievi. Nel caso in cui la nuova verifica ispettiva fosse richiesta per carenze o mancanze di documenti la relativa valutazione potrà avvenire anche da ufficio con successiva comunicazione dell'esito all'operatore.
verifica ispettiva supplementare	verifica ispettiva, pianificata in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche, eseguita senza preavviso e dedicata all'acquisizione di documentazione specifica (es. mancata trasmissione di informazioni periodiche) e/o alla valutazione delle azioni correttive a seguito di Non Conformità reiterate. I costi delle “ <i>verifiche ispettive supplementari</i> ” sono da intendersi a carico dell'azienda oggetto del controllo, come previsto dal tariffario di riferimento.

¹ Fanno eccezione le verifiche di inserimento e le eventuali verifiche per il trattamento dei prodotti esclusi dall'IGP Erbazzone Reggiano che, per motivi organizzativi, devono essere concordate preventivamente.

10.3. Misure e controlli sensoriali sui prodotti (Certificazione a campione)

OCQ PR verifica l'idoneità dei prodotti ai requisiti stabiliti dal Disciplinare di cui alla **Tabella 1**, attraverso misure di caratteristiche fisiche e valutazioni sensoriali. Tali verifiche avvengono, su base campionaria, nel ciclo dei controlli annualmente stabiliti secondo le frequenze riportate in **Tabella 3** e **Tabella 4** in funzione del tipo di controllo considerato.

10.3.1. Conduzione delle attività di misura delle caratteristiche fisiche

Per quanto attiene alle attività di misura ed alla valutazione dei risultati è necessario considerare le incertezze dettate dalla riferibilità della misura al sistema internazionale di riferimento.

Per le **modalità di misurazione del peso** OCQ PR adotta, quando necessario, le strumentazioni sotto controllo a disposizione presso le strutture verificate (facendo riferimento allo stato di taratura) oppure la propria bilancia tarata e tenuta sotto controllo. I casi in cui si rende necessario procedere alle operazioni di pesatura sono, di norma, associati alla verifica diretta di bilanci di massa e, pertanto, la scelta del campione da sottoporre a pesatura è dettata dalla ricerca mirata di evidenze oggettive. Per questo motivo i criteri di scelta dei prodotti/processi verificati sono da intendersi definiti dal principio appena citato.

Per la **verifica del rispetto della pezzatura dell'Erbazzone Reggiano IGP** a quanto stabilito dal Disciplinare si utilizzano metri di classe II. Tenuto conto della portata delle misure, si adotta una precisione di $\pm 0,5$ mm; data la scala dei metri utilizzati si considera una incertezza nella misurazione di ± 2 mm.

Qualora si rilevassero sui prodotti campionati misure non conformi, le attività di misura dovranno essere estese all'intero lotto prodotto al fine di escludere tutte le unità non conformi e procedere alla licenza del lotto comprensivo delle sole unità conformi. Se la percentuale di unità non conformi supera il 25% l'intero lotto viene escluso dall'IGP. Nel caso di esclusione dell'intero lotto produttivo OCQ PR precederà con la verifica del rispetto della pezzatura dell'Erbazzone Reggiano IGP sul primo lotto disponibile.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 20 di 31

10.3.2. Valutazioni sensoriali sui prodotti pronti per l'immissione al consumo

La **valutazione sensoriale** sull'Erbazzone Reggiano IGP è effettuata da OCQ PR contestualmente allo svolgimento delle operazioni di Verifica Ispettiva, secondo le frequenze stabilite in **Tabella 3**. Per il prodotto surgelato vengono valutate le caratteristiche sensoriali esterne (colore) mentre per il prodotto cotto, oltre alle caratteristiche sensoriali esterne (colore) vengono valutate anche le caratteristiche sensoriali interne al prodotto (consistenza, odore e sapore).

Qualora si rilevassero sui prodotti campionati caratteristiche sensoriali non conformi, le attività di valutazione dovranno essere estese all'intero lotto prodotto al fine di escludere tutte le unità non conformi e procedere alla licenza del lotto comprensivo delle sole unità conformi. Se la percentuale di unità non conformi supera il 25% l'intero lotto viene escluso dall'IGP. Nel caso di esclusione dell'intero lotto produttivo OCQ PR precederà con la verifica del rispetto delle caratteristiche sensoriali dell'Erbazzone Reggiano IGP sul primo lotto disponibile.

11. Registrazione dell'attività di controllo svolta da OCQ PR

L'**attività di controllo** svolta dal personale ispettivo viene registrata su **appositi verbali** predisposti per gli operatori inseriti nel sistema dei controlli, che contengono, al minimo, i seguenti **elementi base**:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria);
- identificazione dell'ispettore di OCQ PR e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- riferimento dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro² dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

12. Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal Disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in lievi (NCL) e gravi (NCG).

A seguito delle NC vengono adottati da OCQ PR dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato.

Non Conformità lievi e Non Conformità gravi vengono di prassi rilevate:

1. in autocontrollo da parte degli operatori di filiera;
2. da OCQ PR.

12.1. Gestione in autocontrollo delle Non Conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera rilevi in autocontrollo una situazione di Non Conformità lieve o grave, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della NC rilevata ed attuare le azioni necessarie al fine di prevenirne il ripetersi;

² Il timbro non è apponibile nei verbali digitalizzati.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 21 di 31

- ripristinare, qualora possibile, la conformità del prodotto coinvolto comunque sempre nel rispetto del presente Piano di Controllo e dei requisiti disciplinati;
- in caso di Non Conformità grave identificare, segregare e trattare l'eventuale prodotto coinvolto con esclusione dal circuito IGP;
- rendere disponibili evidenze delle Non Conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire, in caso di Non Conformità Grave, adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della IGP.

OCQ PR non applicherà ulteriori misure qualora il soggetto certificato testimoni di aver rispettato le condizioni previste per la gestione delle non conformità rilevate in autocontrollo e in ogni caso presterà particolare attenzione alla corretta esclusione dal circuito IGP della materia prima/prodotto non conforme.

12.2. Gestione delle Non Conformità da parte di OCQ PR

Le situazioni di Non Conformità, rilevate nel corso dei controlli a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina e dal presente Piano di controllo, sono rilevate e attribuite in forma scritta dall'Ispettore in fase di verbalizzazione o da ufficio, da altro personale di OCQ PR (es. mancato invio quantitativi), ai soggetti interessati con richiesta delle relative azioni correttive. OCQ PR a seguito di riesame e delibera notifica all'operatore le relative Non Conformità. Le verifiche delle azioni correttive sono effettuate, o con opportuna visita dedicata e senza preavviso (indicata come "*nuova verifica ispettiva*" in Tabella 4) o, al più tardi, in occasione della prima verifica ispettiva utile. Nel caso in cui la nuova verifica ispettiva fosse richiesta per carenze o mancanze di documenti la relativa valutazione potrà avvenire anche da ufficio con successiva comunicazione dell'esito all'operatore.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme possono essere richieste appropriate misure di trattamento del prodotto, ovvero di esclusione dal circuito dell'IGP Erbazzone Reggiano, anche attraverso il ritiro dal mercato. Nell'allegata **Tabella 4** sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

Le Non Conformità vengono gestite da parte di OCQ PR, in funzione della gravità e del grado di ravvedimento degli operatori, secondo le indicazioni qui di seguito riportate.

Non Conformità lieve

La Non Conformità lieve, viene sempre individuata ed attribuita secondo quanto prima definito, attraverso verbali in corso di verifica ispettiva o altre comunicazioni inviate da ufficio.

L'attribuzione comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l'attuazione dell'azione correttiva.

La Non Conformità lieve è notificata all'operatore a seguito di riesame e delibera da parte di OCQ PR.

Qualora stabilite dal presente Piano di controllo (v. **Tabella 4**) le verifiche delle azioni correttive sono effettuate con opportuna visita dedicata senza preavviso, indicata come "*nuova verifica ispettiva*"³ (v. anche paragrafo 10.2). In tutti gli altri casi la verifica di attuazione delle azioni

³ Per quanto riguarda le verifiche di azioni correttive riferite a Non Conformità *lievi* generate da mancanze documentali, per "*nuova verifica ispettiva*" è da intendersi la verifica, espletata anche da ufficio, della conformità del documento ai requisiti già valutati nel corso della verifica ispettiva che ha generato la Non Conformità *lieve* (valutazione documenti e chiusura Non Conformità *lieve*). Qualora le evidenze documentali non risultino coerenti alle evidenze già raccolte e registrate nel rapporto di verifica ispettiva, si procederà a svolgere opportuna "*nuova verifica ispettiva*" in campo.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 22 di 31

correttive viene effettuata nell'ambito della prima verifica ispettiva utile; in tal caso, l'attuazione dell'azione correttiva è testimoniata dall'esito conforme della verifica e l'Ispettore dovrà dare evidenza di tale situazione nel verbale di verifica ispettiva. Parimenti, qualora il soggetto controllato provveda ad inviare, presso gli uffici di OCQ PR, documentazione atta ad evidenziare l'attuazione di idonee azioni correttive e la testimonianza dell'avvenuto ripristino della conformità, la Non Conformità lieve potrà considerarsi chiusa mediante comunicazione scritta da parte di OCQ PR. Pertanto, in detti casi, alla prima verifica ispettiva utile la Non Conformità lieve sarà da considerarsi già sanata.

Nel caso che non siano stati adottati provvedimenti la Non Conformità lieve si considera non ancora risolta e, pertanto, sono concordati nuovi tempi di attuazione dell'azione correttiva, previa attribuzione di una nuova Non Conformità lieve.

La notifica, nell'arco di 12 mesi, di tre o più Non Conformità lievi inerenti allo stesso punto di controllo e presso la medesima unità operativa, dà origine a "verifiche ispettive supplementari" (in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche).

Le Non Conformità Lievi che per loro natura (es. richiesta quantitativi) prevedono tempi di attribuzione tali da non consentirne la somma per tre volte nei 12 mesi, daranno comunque origine a "verifiche ispettive supplementari" anche se cumulate oltre detto periodo.

I termini delle misure di controllo supplementare saranno dipendenti dall'esito delle verifiche stesse, ovvero commisurate al grado di soddisfacimento dei requisiti stabiliti per il processo/prodotto certificato e saranno tese ad accertare il ripristino delle condizioni di conformità. L'adozione di "verifiche ispettive supplementari" verrà comunicata al soggetto di filiera interessato così come i relativi oneri tariffari (esplicitati nel Tariffario di riferimento).

Non Conformità grave

La Non Conformità grave, viene sempre individuata ed attribuita secondo quanto prima definito, attraverso verbali in corso di verifica ispettiva o altre comunicazioni inviate da ufficio.

L'attribuzione comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l'attuazione dell'azione correttiva nonché le indicazioni riguardanti l'esclusione della materia prima o del prodotto non conforme richiedendone sul verbale anche il ritiro dal mercato attraverso l'identificazione dei lotti, dei quantitativi coinvolti e della destinazione.

La Non Conformità grave è notificata all'operatore a seguito di riesame e delibera da parte di OCQ PR.

Nel rispetto dei tempi concordati per il ripristino della conformità, OCQ PR effettua quindi una "nuova verifica ispettiva" dedicata alla verifica dell'attuazione dell'azione correttiva.

In tutti i casi il prodotto individuato come non conforme è opportunamente identificato da OCQ PR che verificherà l'avvenuto trattamento del prodotto coinvolto dalla Non Conformità grave, riservandosi di poter presenziare direttamente alle operazioni previste per il trattamento stesso.

L'operatore dovrà attivare le operazioni di ritiro del prodotto dal mercato, dandone opportuna comunicazione ai destinatari, entro cinque giorni dalla comunicazione del provvedimento di Delibera.

Qualora l'operatore non dovesse fornire evidenza a OCQ PR delle azioni di ritiro dal mercato finalizzato al trattamento richiesto per i prodotti rinvenuti gravemente non conformi nei tempi previsti, OCQ PR predisporrà una "verifica ispettiva supplementare" per acquisire gli eventuali elementi che condizionano il corretto iter di attuazione delle operazioni di ritiro e trattamento. A seguito di detta verifica, OCQ PR valuta se la carenza nelle azioni richieste comporta una Non Conformità Grave (es. mancanza delle azioni richieste) o una Non Conformità Lieve (es. ritardi nella comunicazione).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 23 di 31

La notifica, nell'arco di 12 mesi, di tre Non Conformità gravi inerenti allo stesso punto di controllo e presso la medesima unità operativa, dà origine a “verifiche ispettive supplementari” (in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche).

I termini delle misure di controllo supplementare oltre che dipendenti dall'esito delle verifiche stesse saranno commisurati al grado di eliminazione/minimizzazione dei rischi derivanti dal processo di utilizzo sotto licenza del marchio autorizzato. L'adozione di “verifiche ispettive supplementari” sarà comunicata al soggetto di filiera interessato così come i relativi oneri tariffari (esplicitati nel Tariffario di riferimento).

Si ricorda che l'Organismo di controllo comunica al MASAF le Non Conformità gravi a carico dei soggetti controllati.

12.3. Ricorsi

Presso OCQ PR è presente una Giunta di Appello (GdA) la cui attività è finalizzata alla gestione dei ricorsi avversi alle decisioni assunte durante l'attività di controllo di OCQ PR.

Gli eventuali ricorsi devono essere presentati dal soggetto ricorrente in forma scritta entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da OCQ PR, indicando la causa del ricorso e le motivazioni dello stesso.

La GdA esamina sia il ricorso sia la documentazione di OCQ PR relativa all'evento in oggetto, ascolta (se richiesto) i rappresentanti dell'operatore, e decide in merito, a maggioranza, entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso stesso e notifica il responso tramite PEC, raccomandata o mezzo equivalente al ricorrente.

Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

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

13. Sospensione e revoca del Certificato di conformità

Il MASAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere o revocare i Certificati di Conformità od emettere provvedimenti sanzionatori secondo le disposizioni di legge in vigore.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 24 di 31

Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Codice Requisito	Riferimento Disciplinare
Produttore	Caratteristiche del prodotto	N.A.	Articolo 1 - Denominazione L'indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Erbazzone Reggiano" è riservata alla torta salata che risponde alle condizioni ed ai requisiti posti dal Reg. 2024/1143 e stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Caratteristiche del prodotto	D1.1	Articolo 2 Caratteristiche del prodotto All'immissione al consumo l'"Erbazzone Reggiano" si presenta come una torta salata ripiena di erbe, e costituita da due sfoglie di pasta non lievitata all'interno delle quali è contenuto un ripieno a base di spinaci e bietole, pane grattugiato e formaggio Parmigiano-Reggiano. La forma può essere rotonda o rettangolare, irregolare e può avere pezzature differenti. La pasta azzima si presenta sottile e avvolge completamente il ripieno. Lo strato di pasta superiore è cosparso con lardelli (lardo suino salato). Il ripieno è morbido ma asciutto e di colore verde/marrone. L'Erbazzone Reggiano viene consumato cotto.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Caratteristiche del prodotto	D1.2	Al momento dell'immissione al consumo, che può avvenire per il prodotto cotto o per il prodotto pronto per la cottura, l'"Erbazzone Reggiano" presenta le seguenti caratteristiche: Caratteristiche fisiche dell'"Erbazzone Reggiano" non porzionato: ● forma: rotonda o rettangolare, irregolare; ● spessore compreso tra 1 e 3 cm; ● peso: compreso tra 200 gr e 3 kg ● presenza di lardelli (riccioli di lardo cotti) sulla superficie superiore.
Produttore	Erbazzone Reggiano cotto e cotto pronto per il consumo Caratteristiche del prodotto	D1.3	L'Erbazzone Reggiano, cotto e pronto per il consumo, presenta inoltre le seguenti caratteristiche sensoriali. Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal marrone chiaro al marrone scuro con sfumature dorato/ambrate (in superficie) a seconda del grado di cottura. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo cotti, caratterizzati da una loro tipica croccantezza, di un colore generalmente più scuro rispetto alla pasta sottostante. Aspetto interno: il ripieno si presenta di un colore verde/marrone di varia intensità. Consistenza: l'erbazzone cotto si presenta con la sfoglia di consistenza variabile, ma comunque superiore a quella del ripieno, morbido e asciutto. Odore: al primo impatto il prodotto presenta un odore caratterizzato da una nota prevalente di bietole/spinaci cotti seguita, in ordine d'intensità, da un sentore di formaggio Parmigiano Reggiano e di cipolla. Sapore: l'impatto iniziale all'assaggio riempie la bocca con il deciso sapore del ripieno. L'aroma globale è intenso, con una netta predominanza delle note bietole/spinaci cotti, seguite da aroma di formaggio Parmigiano Reggiano, di cipolla e di grasso animale. Al gusto viene percepito distintamente il salato che tuttavia non risulta mai invadente. Successivamente emerge la sapidità dei lardelli croccanti presenti sulla pasta superiore. Il contrasto si completa anche grazie alla sensazione croccante accostata alla farcitura morbida.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato Caratteristiche del prodotto	D1.4	L'"Erbazzone Reggiano" pronto da cuocere si differenzia da quello cotto, oltre che per non avere ancora acquisito le caratteristiche proprie di odore e sapore, per la seguente caratteristica sensoriale: Aspetto esterno: il prodotto si presenta esternamente con una pasta con una gamma di colori che vanno dal verde chiaro all'avorio. Il contorno del prodotto può presentare un piccolo cornicione generato dalla sovrapposizione delle due sfoglie. La superficie superiore del prodotto si presenta con riccioli di lardo crudi.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Zona di produzione	D2	Articolo 3 - Zona di produzione La zona di produzione dell'IGP "Erbazzone Reggiano" è costituita dall'intero territorio della Provincia di Reggio Emilia.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 25 di 31

Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Metodo di ottenimento	D3	Articolo 4 - Prova dell'origine Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori/trasformatori e confezionatori, gestiti dalla struttura di controllo, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano dei controlli.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Metodo di ottenimento	D4.1	Articolo 5 - Metodo di ottenimento Per l'ottenimento dell'“Erbazzone Reggiano” occorre attenersi al processo di produzione, qui di seguito descritto. Preparazione della pasta La preparazione della pasta prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti, da utilizzare in quantità riferibili a 1 Kg di farina di grano tenero: ● farina di grano tenero ● acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo ● strutto (min 6% del peso totale della farina) ● sale (max 4% del peso totale della farina) ● lardelli, da cospargere sullo strato superiore Sono ammessi anche come ingredienti opzionali: ● uova di gallina pastorizzate (max 1% del peso totale della farina). La pasta si ottiene amalgamando gli ingredienti fino alla consistenza desiderata. È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Metodo di ottenimento	D4.2	Preparazione del ripieno La preparazione prevede obbligatoriamente l'impiego dei seguenti ingredienti da utilizzare in quantità riferibili a 1 Kg di ripieno: ● Spinaci e bietole (min 60%) ● Parmigiano Reggiano (almeno 24 mesi di stagionatura, min 5%) ● Pane grattugiato (max 12%) ● Cipolla ● Lardo ● Sale Sono ammessi anche come ingredienti opzionali: ● Aglio ● Prezzemolo ● Pepe ● Altri grassi: olio extravergine di oliva, burro, a integrazione del lardo ● Latte È vietata l'aggiunta di conservanti, aromi e/o altri additivi. La lavorazione del ripieno prevede l'utilizzo di spinaci e bietole cotte e insaporite con un soffritto preparato con cipolla e lardo, che può essere aromatizzato a piacere con aglio, prezzemolo e/o pepe. A questi ingredienti si aggiungono formaggio Parmigiano Reggiano e pane, grattugiati.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Metodo di ottenimento	D4.3	Preparazione dell'Erbazzone Reggiano Il ripieno ottenuto viene disteso in un unico strato tra due strati di pasta sottile e racchiuso ai bordi: gli spessori di ripieno e sfoglia possono essere mantenuti a piacere, purché venga rispettata la proporzione minima del 50% in peso del ripieno sul peso del prodotto finito crudo. Lo strato di pasta superiore viene cosparso con lardelli (lardo suino salato).
Produttore	Erbazzone Reggiano cotto e cotto pronto per il consumo Metodo di ottenimento	D4.4	Cottura dell'Erbazzone Reggiano La cottura dell'“Erbazzone Reggiano” avviene in forno a una temperatura compresa tra 200 e 250°C fino al raggiungimento della doratura superficiale.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo	
Rev. 01 del 05/08/2026			Pag. 26 di 31
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Metodo di ottenimento	D4.5	L'intero processo produttivo viene effettuato nel luogo di produzione per evitare di compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto in lavorazione e impedire contaminazioni microbiologiche. La sospensione del processo e il trasporto del prodotto semilavorato verso altri laboratori per la realizzazione delle successive fasi di trasformazione comporterebbero infatti un rischio di ossidazione degli ingredienti vegetali e di contaminazione microbica inaccettabile. Solo nel caso in cui il prodotto sia immesso sul mercato surgelato, può essere cotto altrove.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Legame con il territorio	N.A.	Articolo 6 - Elementi che comprovano il legame con l'ambiente La richiesta di protezione geografica IGP per l'Erbazzone Reggiano è fondata sulla reputazione. ... <i>omossis</i> ... "Erbazzone Reggiano with Parmigiano Reggiano" di Giro d'Italia (2022).
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Confezionamento / Esposizione prodotto	D6.1	Articolo 8 - Confezionamento ed etichettatura L'"Erbazzone Reggiano" può essere commercializzato cotto pronto per il consumo oppure pronto da cuocere surgelato. Il prodotto cotto può essere somministrato per il pronto consumo, intero o in pezzi o spicchi, avvolto in carta per alimenti. La commercializzazione da parte dello stesso produttore direttamente al consumatore finale, è ammessa a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti almeno la denominazione Erbazzone Reggiano seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP e il logo della denominazione "Erbazzone Reggiano". Il confezionamento deve avvenire, utilizzando materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, al termine della lavorazione e in tempi brevi al fine di conservarne le caratteristiche sensoriali ed evitarne il deterioramento o il rischio di contaminazione.
Produttore	Erbazzone Reggiano surgelato, cotto e cotto pronto per il consumo Etichettatura	D6.2	In etichetta devono essere riportate: 1. la denominazione "Erbazzone Reggiano" seguita dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta, o dal suo acronimo IGP. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione "Indicazione Geografica Protetta" nella lingua del paese di destinazione. 2. il simbolo grafico comunitario; 3. il logo della denominazione "Erbazzone Reggiano", così come descritto di seguito. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo, o siano tali da trarre in inganno il consumatore. La denominazione "Erbazzone Reggiano" è in traducibile.  Il logo è caratterizzato da un tratto che rappresenta il profilo della Pietra di Bismantova, formazione rocciosa caratteristica che si trova nell'appennino Reggiano, chiuso nella parte inferiore da una bandiera tricolore in forma di nastro (Reggio Emilia è nota come città del tricolore). All'interno del logo con sfondo bianco è inserita la scritta "Erbazzone Reggiano IGP". Colore del tratto della silhouette: VERDE (80 Cyan + 18 Magenta + 100 Giallo + 4 Nero) Carattere del testo: ADOBE ARABIC . Colore del testo: VERDE (100 Cyan + 10 Magenta + 100 Giallo + 55 Nero). La bandiera è un'immagine fotografica con sfumature di colore quindi valori di quadricromia variano.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 27 di 31

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli Operatori

OPERATORE	COD. ID. COMUNICA- ZIONE	TIPO DI INFORMAZIONE PERIODICA	FREQUENZA
Produttori	PT01	Quantità di Erbazzone Reggiano IPG cotto o surgelato prodotte	Semestralmente entro il 15/07 per le produzioni di gennaio – giugno dello stesso anno ed entro il 15/01 per le produzioni di luglio – dicembre dell’anno precedente

Tabella 3 – Frequenze delle verifiche ispettive ordinarie

Le categorie di **Produttori** (operatori in produzione o con produzione sospesa) vengono verificati secondo le frequenze sotto riportate.

OPERATORE	FREQUENZA ANNUA MINIMA VERIFICHE ISPETTIVE ORDINARIE¹
Produttori	100%

¹ Le verifiche ispettive ordinarie sono comprensive, sugli operatori in produzione, delle verifiche sul prodotto da effettuarsi su una torta per il prodotto intero (surgelato o cotto) o su una porzione di torta per il prodotto pronto al consumo.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 28 di 31

Tabella 4 – Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

Soggetto	Regole e requisiti di conformità	Gestione NC				n° riga
		Descrizione non conformità	Classificazione della NC	Trattamento della Non Conformità ed eventuale esclusione del prodotto dall'IGP	Azione effettuata dall'OdC	
Produttore	Tabella 1: D2	Variazione all'ubicazione fuori zona di origine.	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. In assenza di adeguamento revoca del riconoscimento.	1
Produttore	Piano di controllo capitolo 5: Registrazione sanitaria o documentazione equivalente	Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficia il prodotto	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	2
		Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficia il prodotto	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e sospensione della produzione sino al ripristino dell'autorizzazione	Riscontro adeguamento documentazione. In assenza di adeguamento, entro massimo 24 mesi dall'ultima produzione, revoca del riconoscimento	3
Produttore	Piano di controllo capitoli 5 e 6: Procedura di gestione delle modifiche alla situazione di riconoscimento iniziale o delle variazioni sostanziali in fase di mantenimento della certificazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento. In caso di mancato adeguamento, verifica ispettiva supplementare.	4
Produttore	Piano di controllo capitolo 12: Procedura di gestione delle Non conformità lievi o gravi: ritiri e trattamenti prodotti, attuazioni azioni correttive, efficacia delle azioni correttive	Ritardi nell'attuazione o nella comunicazione ad OCQ PR delle disposizioni previste per la gestione delle NCL e-NCG	NC lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e in caso di valutazione conforme, verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.	5
		Mancato ritiro dal mercato a seguito di richiesta di trattamento per esclusione del prodotto dall'IGP	NC Grave	Ulteriore richiesta di esclusione del prodotto dall'IGP	Riscontro adeguamento. In caso di mancato adeguamento, nuova verifica ispettiva supplementare.	6

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 29 di 31

Soggetto	Regole e requisiti di conformità	Gestione NC				n° riga
		Descrizione non conformità	Classificazione della NC	Trattamento della Non Conformità ed eventuale esclusione del prodotto dall'IGP	Azione effettuata dall'OdC	
Produttore	Tabella 1: D3	Carenze in identificazione e rintracciabilità	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e, in caso di valutazione conforme, verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. In caso di valutazione non conforme, nuova verifica ispettiva. Per comunicazioni periodiche vedi riga 9.	7
		Mancanze in identificazione e rintracciabilità.	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva Per comunicazioni periodiche vedi riga 9.	8
Produttore	Tabella 2: Invio di comunicazioni periodiche	Carenze o mancanze nelle comunicazioni periodiche	NC Lieve	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione e ripristino procedura di invio a OCQ PR delle comunicazioni richieste.	Se mancato invio dopo sollecito di trasmissione, verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati.	9
Produttore	Tabella 1: D1.1	Mancato rispetto (assenza di due strati di pasta e/o pasta lievitata e/o dei lardelli) di D1.1	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	10
Produttore	Tabella 1: D1.2	Mancato rispetto di D1.2	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	11
Produttore	Tabella 1: D1.3	Mancato rispetto di D1.3	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	12
Produttore	Tabella 1: D1.4	Mancato rispetto di D1.4	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	13
Produttore	Tabella 1: D4.1 e D4.2	Mancato rispetto di D4.1 e D4.2	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	14

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 30 di 31

Soggetto	Regole e requisiti di conformità	Gestione NC				n° riga
		Descrizione non conformità	Classificazione della NC	Trattamento della Non Conformità ed eventuale esclusione del prodotto dall'IGP	Azione effettuata dall'OdC	
Produttore	Tabella 1: D4.3	Mancato rispetto di D4.3	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	15
Produttore	Tabella 1: D4.4	Mancato rispetto di D4.4	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	16
Produttore	Tabella 1: D4.5	Mancato rispetto di D4.5	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	17
Produttore	Piano di controllo capitolo 8	Carenza nell'autocontrollo e carenza nelle registrazioni	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.	18
		Mancanza nell'autocontrollo e mancanza nelle registrazioni	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	19
Produttore	Piano di controllo capitolo 8 (Paragrafo 11): ...garantire e gestire, in caso di lavorazioni ... di produzioni similari ..., la separazione spaziale o temporale tra i diversi processi.	Carente rispetto di separazione spaziale o temporale	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	20
		Mancato rispetto di separazione spaziale o temporale	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	21
Produttore	Tabella 1: D6.1	Carenza nella separazione, in fase in esposizione, di prodotto IGP da prodotto generico	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.	22
		Mancanza nella separazione in fase in esposizione, di prodotto IGP da prodotto generico	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	23
Produttore	Tabella 1: D6.2	Carenza nell'etichettatura del prodotto confezionato o esposto	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.	24
		Mancanza nell'etichettatura del prodotto confezionato o esposto	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	25

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Erbazzone Reggiano IGP Piano di controllo
Rev. 01 del 05/08/2026	Pag. 31 di 31

Soggetto	Regole e requisiti di conformità	Gestione NC				n° riga
		Descrizione non conformità	Classificazione della NC	Trattamento della Non Conformità ed eventuale esclusione del prodotto dall'IGP	Azione effettuata dall'OdC	
Produttore	Piano di controllo capitolo 8: dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato da Ministero competente – ITALIA”	Carenza nell’etichettatura del prodotto confezionato o esposto	NC Lieve	Richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.	26
		Mancanza nell’etichettatura del prodotto confezionato o esposto	NC Grave	Esclusione del prodotto dall'IGP e attuazione azione correttiva	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	27