



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

RDC 112

Piano dei Controlli della “Pizza Napoletana” STG

STATO DELLE REVISIONI

Data	Revisione	Motivo della revisione
31.10.2025	0	

Redazione	Verifica	Approvazione
Dott.ssa Federica Bianchi	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza Masaf



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

SOMMARIO

1.	CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2.	RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
3.	TERMINI E DEFINIZIONI	3
4.	PRODOTTI CERTIFICATI.....	4
5.	RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE	4
6.	INSERIMENTO DEGLI OPERATORI NELLA FILIERA DEI CONTROLLI DELLA “PIZZA NAPOLETANA” STG	4
7.	CONTROLLI	5
8.	FREQUENZA DEI CONTROLLI DA PARTE DI 3A PTA SUGLI OPERATORI INSERITI NEL SISTEMA DI CONTROLLO DELLA “PIZZA NAPOLETANA” STG	6
9.	REVISIONE DELL’ANALISI	6
10.	NON CONFORMITÀ.....	6
11.	RICORSI E RECLAMI.....	7
12.	RISERVATEZZA.....	7
13.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	7
14.	SCHEMA DEI CONTROLLI	8
	ALLEGATO 1 - Richiesta di Certificazione di Conformità “PIZZA NAPOLETANA” STG	12
	ALLEGATO 2 - Tariffario Specialità Tradizionale Garantita “PIZZA NAPOLETANA”	14
	ALLEGATO 3 - Contenuti minimi CERTIFICATO DI CONFORMITÀ.....	17



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il piano dei controlli è lo strumento atto ad assicurare, attraverso l'attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e stabilisce le procedure di controllo minime da applicare per la produzione e l'immissione sul mercato della specialità tradizionale garantita “Pizza Napoletana” riconosciuta con regolamento (UE) n. 97/2010 della Commissione del 4 febbraio 2010 e Regolamento di Esecuzione (UE) n. 2022/2313 della Commissione del 25 novembre 2022.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

- 2.1 **Regolamento delegato (UE) 2025/27** della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;
- 2.2 **Regolamento (UE) n. 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 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;
- 2.3 **Regolamento (UE) 2017/625** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- 2.4 **Regolamento (UE) n. 97/2010** della Commissione del 4 febbraio 2010 con il quale è stata iscritta nell'elenco delle attestazioni di specificità di cui all'art.8, paragrafo 2 del regolamento (CE) n.509/2006 la denominazione “Pizza Napoletana” STG;
- 2.5 **Regolamento di Esecuzione (UE) n. 2022/2313** della Commissione del 25 novembre 2022, recante iscrizione di un nome nel registro delle specialità tradizionali garantite [Pizza Napoletana (STG)];
- 2.6 **DECRETO n. 0569769 del 23.10.2025** “Approvazione del Piano dei controlli relativo alla “Pizza Napoletana” STG registrata nell'ambito dell'Unione Europea”;
- 2.7 **Legge 21 dicembre 1999, n. 526**, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari.

3. TERMINI E DEFINIZIONI

- 3.1 **Autorità competenti:** Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), Regioni e Province Autonome.
- 3.2 **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della “Pizza Napoletana” STG, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare. Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.
- 3.3 **Controllo di conformità:** attività mediante la quale l'organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare della “Pizza Napoletana” STG e della normativa europea e nazionale.
- 3.4 **Certificato di conformità:** documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale 3A PTA dichiara la conformità di ogni fase di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) e del prodotto ottenuto e attesta l'avvenuto inserimento dell'operatore nel sistema dei controlli della “Pizza Napoletana” STG.
- 3.5 **Disciplinare di produzione:** documento che specifica i requisiti della “Pizza Napoletana” STG e del processo produttivo necessario alla sua produzione, come indicato dal Regolamento (UE) n. 97/2010 della Commissione del 4 febbraio 2010.
- 3.6 **Lotto:** insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a.r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

- 3.7 **Non conformità - NC:** mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, le materie prime e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli. Possono essere classificate in gravi o lievi.
- 3.8 **Non conformità lievi (NCL):** non conformità che non pregiudica la certificabilità della “Pizza Napoletana”. Il lotto interessato può essere identificato come “Pizza Napoletana” STG.
- 3.9 **Non conformità gravi (NCG):** non conformità che pregiudica la certificabilità della “Pizza Napoletana”. Il lotto interessato non può essere identificato come “Pizza Napoletana” STG.
- 3.10 **Operatore:** persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della normativa europea e nazionale, inserita nella filiera della “Pizza Napoletana” STG, che dispone di un esercizio commerciale (Pizzeria), dove produce e immette al consumo la “Pizza Napoletana” STG destinata al consumatore finale.
- 3.10 **Organismo di controllo delegato:** un organismo delegato, come definito all’articolo 3, punto 5) del regolamento (UE) n. 2017/625, che certifica il rispetto del disciplinare dei prodotti designati da indicazioni geografiche o specialità tradizionali garantite (di seguito indicato con l’acronimo OdC).
- 3.12 **Reclamo:** insoddisfazione riguardo al servizio fornito, evidenziata all’OdC dalle parti interessate.
- 3.13 **Ricorso:** documento ufficiale con il quale l’operatore chiede all’OdC la revisione di un provvedimento di non conformità adottata nei suoi confronti.
- 3.14 **3A PTA:** “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria Soc. cons. a.r.l.”, Organismo di controllo delegato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

4. PRODOTTI CERTIFICATI

La denominazione “Pizza Napoletana” STG e il simbolo dell’Unione possono essere utilizzati solo in caso di prodotto da forno conforme alla legislazione applicabile, prodotto e destinato al consumatore finale dalle Pizzerie inserite nel sistema di controllo ed in possesso del Certificato di conformità.

5. RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE

La persona fisica o giuridica che intende produrre e/o immettere sul mercato il prodotto da forno recante la denominazione “Pizza Napoletana” STG deve inoltrare la richiesta di adesione a 3A PTA, utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista, può essere inoltrata direttamente dall’operatore, o da altro soggetto munito di delega, in qualsiasi periodo dell’anno, ma comunque prima dell’inizio di ogni attività relativa alla “Pizza Napoletana” STG.

La richiesta deve contenere almeno:

- ragione sociale e sede legale;
- referente e relativi dati di contatto (recapito telefonico, posta elettronica, PEC, ecc.);
- descrizione della pizzeria;
- presa d’atto del contenuto del Piano dei controlli e accettazione dei controlli svolti da 3A PTA con o senza preavviso, nonché dalle autorità competenti per la vigilanza;
- stima del quantitativo di “Pizza Napoletana” STG da immettere annualmente in commercio;
- elenco identificativo dei documenti relativi al sistema di autocontrollo.

L’operatore ha l’obbligo di comunicare senza ritardo a 3A PTA qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del Certificato di conformità.

Il facsimile di richiesta è riportato in Allegato 1. Le tariffe applicabili per le attività di 3A PTA si riportano in Allegato 2.

6. INSERIMENTO DEGLI OPERATORI NELLA FILIERA DEI CONTROLLI DELLA “PIZZA NAPOLETANA” STG

In seguito al ricevimento della richiesta di adesione al sistema di controllo, 3A PTA verifica la completezza e la conformità della documentazione.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Nel caso in cui la richiesta e/o la documentazione risulti incompleta e/o non conforme, 3A PTA, entro 10 gg dalla ricezione della domanda, ne chiede l'adeguamento e/o l'integrazione.

In caso di esito positivo della richiesta di adesione, 3A PTA entro 15 gg effettua una visita ispettiva presso il sito produttivo (controllo in ingresso), valutando la coerenza tra informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare e di adeguatezza dell'attività di autocontrollo.

Entro 10 giorni dalla visita ispettiva, 3A PTA comunica all'operatore l'esito dei controlli e:

- se i requisiti previsti sono soddisfatti, emette il Certificato di conformità ed inserisce l'operatore nell'elenco degli operatori controllati della “Pizza Napoletana” STG;
- qualora i requisiti previsti non siano soddisfatti, 3A PTA ne chiede l'adeguamento, ove possibile, oppure respinge la richiesta fornendo adeguate motivazioni.

Il Certificato di conformità, al fine della corretta identificazione degli operatori e dei prodotti ottenuti, dovrà obbligatoriamente contenere le indicazioni minime riportate nel modello allegato (Allegato 3).

Nel corso del controllo di ingresso al sistema dei controlli della “Pizza Napoletana” STG e delle successive visite ispettive, svolte in conformità al piano dei controlli, è accertato che siano rispettati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Gli operatori iscritti all'interno della filiera dei controlli sono obbligati al pagamento delle quote previste dal tariffario di 3A PTA.

Gli operatori devono mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nel sistema dei controlli; pertanto sono tenuti a comunicare ogni modifica aziendale, strutturale, societaria e del piano di autocontrollo entro 15 giorni dalla variazione.

La documentazione deve essere conservata per un periodo non inferiore a 5 anni, fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle norme vigenti.

7. CONTROLLI

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dall'autocontrollo svolto dagli operatori;
- dai controlli di conformità svolti da 3A PTA.

Le attività di controllo svolte da 3A PTA consistono essenzialmente in:

- verifiche ispettive (annunciate e non annunciate) presso le pizzerie, da eseguire, preferibilmente, in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive più significative;
- verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e del Piano dei controlli da parte dell'operatore;
- analisi di campioni delle materie prime e del prodotto finito per la verifica della corrispondenza con i requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Nel corso delle visite ispettive, gli ispettori di 3A PTA verificano l'attività di autocontrollo svolta dagli operatori e, in particolare, il rispetto della corretta identificazione, conservazione, tracciabilità e rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito.

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito, 3A PTA effettua controlli chimico-fisici ed organolettici.

Il campionamento delle materie prime e del prodotto finito è eseguito nel rispetto delle procedure ufficiali indicate nel verbale di prelievo e per la verifica dei requisiti verrà utilizzata apposita strumentazione (aziendale o in possesso dell'ispettore incaricato da 3A PTA) correttamente tarata secondo i principi della norma internazionale UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Le prove chimiche, da eseguirsi sulle materie prime, sono affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare o, in caso di indisponibilità di tali accreditamenti, in base alle disposizioni impartite dall'Autorità competente.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

8. FREQUENZA DEI CONTROLLI DA PARTE DI 3A PTA SUGLI OPERATORI INSERITI NEL SISTEMA DI CONTROLLO DELLA “PIZZA NAPOLETANA” STG

L’Organismo di controllo procede a controlli annuali al fine di verificare il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei controlli da parte degli operatori inseriti nella filiera di produzione della STG.

Le verifiche sono eseguite in concomitanza con le attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	Frequenza verifica	Attività di controllo
produttore	Controllo annuale	Almeno un controllo ispettivo annuale	<ul style="list-style-type: none">- Verifica delle materie prime- Verifica dei requisiti delle materie prime e dell’impasto- Processo produttivo- Rintracciabilità prodotto- Autocontrollo operatore

3A PTA potrà effettuare verifiche ispettive aggiuntive, anche senza preavviso:

- in caso di segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- in caso di specifiche non conformità individuate nel Piano dei controlli accertate a carico dell’operatore;
- nei casi in cui l’operatore non ha trasmesso a 3A PTA le comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni a 3A PTA di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità);
- a seguito di richieste delle Autorità di controllo.

9. REVISIONE DELL’ANALISI

In caso di esito analitico non conforme, 3A PTA comunica l’esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell’operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell’istanza.

Le analisi di revisione sono eseguite presso un altro laboratorio accreditato alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le medesime prove.

È compito di 3A PTA informare l’operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi.

Il laboratorio dovrà comunicare a 3A PTA e all’operatore la data in cui sarà eseguita la revisione, alla quale potrà partecipare un rappresentante aziendale o un tecnico di parte.

L’esito dell’analisi di revisione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di analisi di revisione o nel caso che questa abbia confermato l’esito di non conformità, oltre a disporre l’esclusione del lotto esaminato dal circuito della “Pizza Napoletana” STG, 3A PTA procederà come da successivo paragrafo n. 10.

10. NON CONFORMITÀ

3A PTA, in seguito al rilevamento di non conformità, notifica all’operatore un provvedimento nel quale è indicata la tipologia e la descrizione della non conformità, l’eventuale riferimento all’unità di produzione e al lotto di prodotto interessati, nonché il trattamento ed i tempi di attuazione per rientrare nei limiti di conformità.

L’operatore è tenuto, comunque, a giustificare la non conformità riscontrata, producendo idonea documentazione a supporto, anche in merito alle azioni correttive da attuare al fine di eliminare le cause di non conformità e prevenirne il ripetersi.

Qualora la non conformità rilevata preveda la soppressione delle indicazioni, l’operatore è tenuto ad escludere il prodotto dalla filiera della “Pizza Napoletana” STG anche in caso di avvenuta commercializzazione, con relativa comunicazione ai propri clienti ed a darne evidenza a 3A PTA.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a.r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

La rilevazione di NCG darà luogo ad un'intensificazione delle operazioni di verifica da parte di 3A PTA, in linea con quanto previsto dallo schema dei controlli allegato.

Le NCG sono comunicate all'ufficio territorialmente competente del dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

11. RICORSI E RECLAMI

Reclami

I reclami sono gestiti da 3A PTA, utilizzando la specifica procedura, entro 30 giorni dalla data di ricezione.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti di NC emessi da 3A PTA, secondo le modalità stabilite da 3A PTA, entro 15 giorni dalla ricezione del provvedimento. La Giunta d'Appello di 3A PTA è tenuta ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

12. RISERVATEZZA

3A PTA garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti degli organi collegiali, ispettori, responsabili, dipendenti, nonché il personale che può avere accesso agli atti di 3A PTA, sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di 3A PTA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso riservato ai soli autorizzati.

3A PTA richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. 3A PTA notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

13. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet di 3A PTA (www.parco3a.org) sono pubblicati l'elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e il piano dei controlli approvato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

14. SCHEMA DEI CONTROLLI

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento 3A PTA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
1	Adeguatezza della pizzeria	Presenza di autorizzazione sanitaria e idoneità della struttura e/o attrezzature previste dal disciplinare (forno a legna, impastatrice, banco di lavoro, cassette per alimenti, pale di legno o alluminio)	Controllo di documenti, locali, impianti e strutture. Assenza di eventuali provvedimenti di natura sanitaria	Inadeguatezza di impianti e strutture tale da compromettere la certificazione. Ritiro autorizzazione sanitaria da parte delle autorità competenti	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG e sospensione della certificazione sino all'adeguamento, da accertarsi con verifica ispettiva aggiuntiva	Esclusione del prodotto dal circuito STG, dandone evidenza a 3A PTA; adeguamento di locali, impianti e strutture.
2	Identificazione, tracciabilità e conservazione delle materie prime	La materia prima (farina di grano tenero; lievito di birra; pomodori pelati e/o pomodorini freschi; sale marino o sale da cucina; olio d'oliva extravergine; mozzarella di bufala campana DOP, mozzarella STG) deve essere identificabile da etichetta merceologica e/o da documenti accompagnatori di fornitura e deve essere correttamente conservata ed immagazzinata	Verifica della corretta identificazione, rintracciabilità, conservazione e immagazzinamento delle materie prime	Identificazione, registrazione e/o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di tracciabilità	NC Lieve	Richiesta di adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva	Adeguamento del sistema di tracciabilità e identificazione, dandone evidenza a 3A PTA.
3				Identificazione, registrazioni e/o documentazione incompleta o assente con perdita di tracciabilità	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG e sospensione della certificazione sino all'adeguamento, da accertarsi con verifica ispettiva aggiuntiva	Esclusione del prodotto dal circuito della STG, dandone evidenza a 3A PTA; adeguamento del sistema di tracciabilità e identificazione, dandone evidenza a 3A PTA.
4				Inidonea conservazione e/o immagazzinamento degli ingredienti	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG e sospensione della certificazione sino all'adeguamento, da accertarsi con verifica ispettiva aggiuntiva senza preavviso	Esclusione del prodotto dal circuito della STG, dandone evidenza a 3A PTA; adeguamento delle modalità di conservazione/ immagazzinamento.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento 3A PTA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
5	Procedimento di preparazione	La preparazione deve avvenire conformemente a quanto indicato nel disciplinare di produzione	Verifica delle modalità di preparazione	Mancato rispetto o imprecisioni in una delle procedure previste dal disciplinare di produzione (preparazione dell'impasto, lievitazione, formatura della pizza, farcitura, cottura)	NC Grave	Esclusione del prodotto STG e sospensione della pizzeria sino all'adeguamento, da accertarsi con verifica ispettiva aggiuntiva senza preavviso	Esclusione del prodotto dal circuito della STG, dandone evidenza a 3A PTA; adeguamento delle procedure di preparazione
6			Verifica analitica delle caratteristiche della farina	Parametri non conformi	NC Grave	Nel caso non si possa disporre l'esclusione del prodotto, si procede all'azione correttiva; eventuale verifica aggiuntiva con ripetizione dei controlli analitici	Esclusione della farina non conforme dalla preparazione della “Pizza Napoletana” STG; individuazione delle cause della non conformità (fornitore).
7			Verifica analitica dell'impasto	Parametri non conformi	NC Grave	Nel caso non si possa disporre l'esclusione del prodotto, si procede all'azione correttiva; eventuale verifica aggiuntiva con ripetizione dei controlli analitici	Individuazione delle cause della non conformità (fornitore) ed adeguamento delle tecniche di preparazione dell'impasto, dandone evidenza a 3A PTA
8	Somministrazione	La pizza immessa al consumo deve possedere le caratteristiche riportate nel disciplinare di produzione	Verifica dei requisiti di conformità della “Pizza Napoletana” STG	Prodotto non conforme	NC Grave	Esclusione del prodotto STG e sospensione della pizzeria sino all'adeguamento, da accertarsi con verifica ispettiva aggiuntiva senza preavviso	Individuazione delle cause della non conformità ed adeguamento delle tecniche di preparazione, dandone evidenza a 3A PTA
9		La “Pizza Napoletana” STG va consumata nella pizzeria e, qualora non sia consumata nel locale, non può essere congelata o surgelata o posta sottovuoto	Controllo delle modalità di somministrazione	Mancato rispetto delle modalità di somministrazione	NC Grave	Esclusione del prodotto STG e sospensione della pizzeria sino all'adeguamento, da accertarsi con verifica ispettiva aggiuntiva senza preavviso.	Individuazione delle cause della non conformità ed adeguamento delle tecniche di somministrazione



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento 3A PTA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
10	Designazione e presentazione	La “Pizza Napoletana” STG deve essere adeguatamente designata nei locali e nel menù	Controllo della corretta designazione e presentazione della denominazione e del logo comunitario	Utilizzo di denominazione e/o loghi non conformi.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG e sospensione della certificazione sino all'adeguamento, da accertarsi con verifica ispettiva aggiuntiva senza preavviso	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza a 3A PTA; utilizzo delle corrette modalità di designazione e/o presentazione
11	Archiviazione della documentazione	La documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare vanno conservate per un periodo minimo di cinque (5) anni	Verifica della conservazione dei documenti per il periodo previsto	Mancata conservazione dei documenti	NC Lieve	Richiesta di adeguamento e verifica ispettiva aggiuntiva	Corretta gestione e archiviazione dei documenti
12					NC Grave	In caso di mancato adeguamento, ulteriore visita ispettiva aggiuntiva	Corretta gestione e archiviazione dei documenti



**PIANO DEI CONTROLLI
della “Pizza Napoletana” STG**

**RDC 112
REV. 0
31.10.2025**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

RDC 112

Allegati

“Pizza Napoletana” STG



PIANO DEI CONTROLLI della "Pizza Napoletana" STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

ALLEGATO 1 - Richiesta di Certificazione di Conformità "PIZZA NAPOLETANA" STG

DATI DELL'ORGANIZZAZIONE RICHIEDENTE

[] 1^a Richiesta di Certificazione di Conformità; [] Mantenimento annuale; [] Variazione dati precedentemente comunicati
(specificare opzione/i applicabile/i)

Ragione sociale

P.IVA C.F.

con sede legale in
(Località / Vocabolo / Frazione / Via, n., CAP, Comune, Provincia)

PEC: e-mail:

Referente aziendale per contatti con 3 A PTA:
(Cognome e nome)

Ruolo del referente aziendale
(specificare funzione)

Stima del quantitativo annuale di "PIZZA NAPOLETANA" STG (espressa in chilogrammi)

ELENCO SITI PRODUTTIVI INTERESSATI DALLA CERTIFICAZIONE

Sito operativo n° 1

Località/Vocabolo/Frazione/Via:			n.	
CAP: Comune: Prov.			Prov.	
n. fornì: capacità produttiva (kg/giorno): N° aut. sanitaria				

Sito operativo n° 2

Località/Vocabolo/Frazione/Via:			n.	
CAP: Comune: Prov.			Prov.	
n. fornì: capacità produttiva (kg/giorno): N° aut. Sanitaria				

Sito operativo n° 3

Località/Vocabolo/Frazione/Via:			n.	
CAP: Comune: Prov.			Prov.	
n. fornì: capacità produttiva (kg/giorno): N° aut. sanitaria				

L'organizzazione richiedente sopra indicata, al fine dell'iscrizione e del mantenimento nell'elenco di pertinenza della "Pizza Napoletana" STG

SI IMPEGNA

- a comunicare senza ritardo a 3A PTA qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del Certificato di conformità;
- a comunicare ogni modifica aziendale, strutturale, societaria e del piano di autocontrollo, entro 15 giorni dalla variazione;
- conservare la documentazione per un periodo non inferiore a 5 anni fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle norme vigenti.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

SA PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione della “Pizza Napoletana” STG;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli della “Pizza Napoletana” STG approvato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf);
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della “Pizza Napoletana” STG approvato dal Masaf;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente legislazione applicabile;
- di autorizzare 3A PTA, quale organismo di controllo riconosciuto ed autorizzato dal Masaf, ad effettuare i controlli di conformità, presso le strutture per cui è stata richiesta l’iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal Piano dei Controlli della “Pizza Napoletana” STG;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Piano dei Controlli della “Pizza Napoletana” STG.

(Luogo e data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)

Regolamento (UE) 2016/679 – Codice in materia di protezione dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 13 del GDPR 2016/679, si informa che i dati personali forniti ai fini del presente documento verranno trattati al solo fine di:

- controllare le qualità della “Pizza Napoletana” STG secondo quanto previsto dallo schema di certificazione;
- fornire i dati richiesti agli Enti preposti al controllo del sistema di certificazione dei marchi collettivi europei;
- pubblicare sul sito internet <https://www.parco3a.org/> l’elenco completo degli iscritti al circuito di controllo.

Il titolare del trattamento è 3A PTA, fraz. Pantalla - 06059 Todi (PG), P.IVA 01770460549 - <https://www.parco3a.org/>, in persona del Legale rappresentante pro tempore. Il trattamento dei dati sarà effettuato tramite supporti cartacei ed informatici dal titolare del trattamento e dai suoi responsabili e designati, con l’osservanza di ogni misura cautelativa che ne garantisca la sicurezza e la riservatezza. I dati personali saranno conservati per l’intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare concluso il quale i dati saranno conservati per l’espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi dopodiché saranno eliminati (10 anni). I Suoi dati saranno pubblicati sul sito internet, per il periodo necessario ad adempiere alle finalità certificate. Si precisa, inoltre, che per il trattamento di cui alla presente informativa, il Titolare non esegue processi decisionali automatizzati né esegue operazioni di profilazione. In qualità di interessato potrà rivolgersi a 3A-PTA per accedere ai propri dati e farli rettificare e/o per esercitare gli altri diritti applicabili previsti dagli artt. 15 e ss. GDPR.

(Luogo e data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)

DOCUMENTI DA ALLEGARE

- documento di identità in corso di validità del Legale Rappresentante;
- tariffario Specialità Tradizionale Garantita “PIZZA NAPOLETANA” compilato e firmato per accettazione;
- evidenza che attesti l’avvenuto pagamento della quota annuale;
- documento di Iscrizione alla Camera di Commercio / visura camerale (escluso eventuali soggetti esenti);
- evidenza idoneità sanitaria struttura / pizzeria.



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

ALLEGATO 2 - Tariffario Specialità Tradizionale Garantita “PIZZA NAPOLETANA”

1. GENERALITÀ

I prezzi riportati nel presente tariffario si devono intendere al netto di I.V.A. e sono riferiti alle attività indicate nel Piano dei controlli applicabile alla Specialità Tradizionale Garantita “PIZZA NAPOLETANA” approvato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf, in breve).

Le tariffe sono quelle vigenti all’atto della richiesta di iscrizione al sistema dei controlli; eventuali successivi aggiornamenti verranno sottoposti preventivamente all’approvazione del Masaf e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema di controllo. La determinazione delle tariffe tiene conto della tipologia e della struttura della filiera produttiva della Specialità Tradizionale Garantita PIZZA NAPOLETANA.

2. QUOTA ANNUALE DI ISCRIZIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

La quota annuale di iscrizione per ogni sito produttivo / pizzeria per cui venga richiesta la certificazione di conformità, o di sorveglianza nel caso sia stato emesso il Certificato di conformità, è pari a € 50,00.

3. COSTI DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ

I costi applicabili vengono dettagliati nella seguente tabella.

Attività	€
Verifica ispettiva/Verifica ispettiva aggiuntiva	€ 150,00 / giorno uomo (*)
Rimborsi documentati delle spese di viaggio, vitto e alloggio	Al costo, fino ad un massimo di € 150,00 per ogni Verifica ispettiva/Verifica ispettiva aggiuntiva in territorio nazionale.

(*) Le frazioni di giornata vengono imputate per intero.

4. COSTI DELLE PROVE CHIMICO/FISICHE

Le spese relative al campionamento ed alla esecuzione delle prove analitiche previste, con le frequenze pianificate come da Piano dei Controlli, saranno addebitate al costo e in accordo alla seguente tabella.

Attività	€
Campionamento ed invio al laboratorio	€ 50,00 / campione
Prove	Al costo di laboratorio
Rimborsi documentati delle spese di viaggio, vitto e alloggio (**)	Al costo, fino ad un massimo di € 150,00 per ogni Verifica ispettiva/Verifica ispettiva aggiuntiva in territorio nazionale.

(**) non imputabili in caso di concomitanza con la Verifica ispettiva/Verifica ispettiva aggiuntiva.

5. EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

€ 50,00 per ogni certificato emesso (prima emissione e in caso di variazione di dati).

6. RICORSI E RECLAMI

6.1 L’Operatore può presentare **ricorso** scritto a 3A PTA specificandone le motivazioni se:

- non concordi con le valutazioni espresse da 3A PTA;
- ritenesse di essere stato oggetto di discriminazione.

Il ricorso dovrà essere presentato dall’operatore ricorrente, salvo diversa specificazione del Piano dei Controlli, entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da 3A PTA per cui dissente, ed inviato alla Giunta d’Appello di 3A PTA; la Giunta d’Appello di 3A PTA è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliato nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d’Appello di 3A PTA entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso.

La Giunta d’Appello di 3A PTA può:

- accogliere il ricorso del ricorrente;
- respingere il ricorso.

Il ricorso può essere ritirato dal ricorrente fintanto che non si è concluso l’iter di valutazione della Giunta d’Appello di 3A PTA senza incorrere in nessun obbligo finanziario. Il costo del ricorso è a carico della parte soccombente e



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

coincide con la sommatoria dei gettoni di presenza erogati ai membri che compongono la Giunta d'Appello di 3A PTA ed il rimborso spese degli stessi.

La tariffa per ogni riunione della Giunta d'Appello di 3A PTA può variare da un **minimo di € 375,00** (importo derivante dalla sommatoria dei gettoni pari ad € 75,00 erogati a ciascuno dei 5 componenti la Giunta d'Appello di 3A PTA in caso di riunione in modalità “da remoto”, comprensivi degli oneri amministrativi) o, in caso di riunione “in presenza”, di € 525,00 (importo derivante dalla somma dei gettoni erogati a ciascuno dei 5 componenti la Giunta d'Appello di 3A PTA comprensivi degli oneri amministrativi e dei rimborsi per le spese di viaggio dei componenti stessi).

3A PTA garantisce che, per la gestione del ricorso, la tariffa applicabile non sarà mai superiore ad un **massimo di € 1.050,00** (importo che deriva in caso di n. 2 riunioni della Giunta d'Appello di 3A PTA “in presenza”), anche nei casi in cui la gestione del ricorso dovesse richiedere più di n. 2 sedute della Giunta d'Appello di 3A PTA “in presenza”.

I costi del ricorso sono a **totale carico**:

- di 3A PTA, in caso di accoglimento del ricorso;
- dell'Operatore, se il ricorso viene respinto.

Nel caso in cui la parte soccombente dovesse coincidere con l'Operatore, la fattura relativa o la comunicazione che accompagnerà la stessa, specificherà in modo chiaro i compensi erogati al singolo componente della Giunta d'Appello di 3A PTA, i relativi rimborsi spese e il numero di sedute imputate. Le decisioni della Giunta d'Appello di 3A PTA sono insindacabili e inappellabili innanzi a 3A PTA. La decisione della Giunta d'Appello di 3A PTA è comunicata al ricorrente per iscritto.

6.2 L'Operatore può presentare RECLAMO scritto a 3A PTA per motivazioni differenti da quelle previste al precedente § 6.1; i reclami vengono prontamente gestiti da 3A PTA. 3A PTA comunica lo stato di avanzamento ed i risultati della gestione del reclamo all'Operatore interessato, nonché la conclusione del processo di trattamento del reclamo. La gestione del reclamo è **gratuita**.

7. MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti degli importi specificati nel presente Tariffario dovranno essere effettuati entro 30 giorni dalla data riportata in fattura e potranno essere eseguiti, in alternativa:

- a) direttamente presso gli uffici della 3A PTA;
- b) con versamento su C.C. Postale n. 53341814 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale del bollettino postale, oltre gli estremi dell'operatore, gli elementi che seguono: a) ““PIZZA NAPOLETANA” STG”; b) “PRIMA ADESIONE” se trattasi di domanda di primo ingresso al sistema di controllo, “MANTEINIMENTO ISCRIZIONE” se trattasi di rinnovo per gli anni successivi e continuativi a quello dell'ingresso al sistema di controllo gestito 3A PTA, “ANNUALITÀ” riferita all'anno solare di riferimento oltre agli estremi della fattura ricevuta (ove applicabile);
- c) tramite bonifico sul seguente IBAN: IT 13D0200838703000029438198 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale, oltre gli estremi dell'operatore, gli elementi che seguono: a) ““PIZZA NAPOLETANA” STG”; b) “PRIMA ADESIONE” se trattasi di domanda di primo ingresso al sistema di controllo, “MANTEINIMENTO ISCRIZIONE” se trattasi di rinnovo per gli anni successivi e continuativi a quello dell'ingresso al sistema di controllo gestito 3A PTA, “ANNUALITÀ” riferita all'anno solare di riferimento oltre agli estremi della fattura ricevuta (ove applicabile).



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

SA PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

8. ACCETTAZIONE DEL TARIFFARIO “PIZZA NAPOLETANA” STG

L’Azienda
(Ragione sociale)

P.IVA C.F.

con sede in
(Località / Vocabolo / Frazione / Via, n., CAP, Comune, Provincia)

PEC: e-mail:

Tel.: Fax:

SDI:
(codice destinatario per fatturazione elettronica)

nella persona del suo legale rappresentante
(Cognome e nome)

nel restituire la copia del presente Tariffario alla 3A-PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente tariffario applicabile alla “Pizza Napoletana” STG nonché i documenti in esso richiamati e che i dati utilizzabili da parte di 3A PTA per l’applicazione delle tariffe e relativa fatturazione sono evincibili dalla modulistica richiamata nel Piano dei controlli approvato dal Masaf compilata a cura della Azienda sottoscrittore.

.....
(Luogo e data)

.....
(Timbro e firma del Legale rappresentante)



PIANO DEI CONTROLLI della “Pizza Napoletana” STG

RDC 112
REV. 0
31.10.2025

SA PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

ALLEGATO 3 - Contenuti minimi CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

PER LA PRODUZIONE DI “PIZZA NAPOLETANA” STG

Organismo di controllo: 3A Parco tecnologico Agroalimentare dell’Umbria Soc. Cons. a r.l.
indirizzo della sede legale: Fraz. Pantalla, 06059 Todi (PG)

ATTESTA la conformità dell’operatore e della Pizza Napoletana, al disciplinare STG “**PIZZA NAPOLETANA**” (registrata ed iscritta con Regolamento (UE) n. 97/2010 della Commissione del 4 febbraio 2010 e Regolamento di Esecuzione (UE) n. 2022/2313 della Commissione del 25 novembre 2022)

Numero: numero progressivo univoco di identificazione del certificato emesso da 3A PTA

Operatore:

Denominazione (nome e cognome o ragione sociale) dell’operatore (completi di CUA o codice fiscale o partita IVA) che corrisponda con quello riportato nell’elenco operatori

indirizzo della sede legale

indirizzo dello/stabilimento/i di produzione

Data e luogo di emissione: giorno/mese/anno

Nome, Cognome, qualifica del responsabile dell’Organismo di controllo e firma.