



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP

PC – ZS

Rev. 0

11 settembre 2026

© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

**“ZAFFERANO DI SARDEGNA”
Denominazione di Origine Protetta**

Redatto:
AUT e RSCH

Approvato:
AU

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

Sommario

1.	Premessa	3
2.	Scopo e campo di applicazione.....	3
3.	Riferimenti normativi	4
4.	Abbreviazioni	5
5.	Termini e definizioni	5
6.	Denominazione.....	6
7.	Riconoscimento dell’operatore	6
8.	Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento.....	8
9.	Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro	8
10.	Caratteristiche del prodotto, disciplina produttiva e requisiti di conformità.....	9
10.1	Zona di produzione	9
10.2	Requisiti di conformità per la coltivazione	10
10.3	Requisiti di conformità per la trasformazione	10
10.4	Requisiti di conformità per il confezionamento.....	11
11.	Identificazione e rintracciabilità.....	11
12.	Procedure di Sorveglianza	12
13.	Verifiche ispettive	12
14.	Verifiche analitiche e certificazione.....	13
14.2	Campionamento	14
14.3	Esito delle prove	15
14.4	Procedimento di appello.....	15
15.	Etichettatura e autorizzazione al confezionamento e numerazione delle etichette	15
16.	Autocontrollo e obblighi generali degli operatori	16
16.1	Agricoltori.....	17
16.2	Trasformatori	17
16.3	Confezionatori.....	17
17.	Gestione delle Non Conformità	18
17.1	Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	18
17.2	Gestione delle non conformità da parte dell’Autorità di controllo	18
18.	Reclami	19
19.	Ricorsi	19
20.	Laboratori di analisi	20
	Moduli allegati	20

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

1. Premessa

Il Regolamento UE n. 2024/1143 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, stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una IG siano conformi ad un Disciplinare di produzione e che i requisiti disciplinati siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

IFCQ Certificazioni S.r.l. a socio unico (nel seguito IFCQ), quale Organismo di Controllo (OdC) autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99, ha definito per la denominazione di origine protetta “Zafferano di Sardegna”, il presente Piano di Controllo (di seguito PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente PdC descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera della DOP “Zafferano di Sardegna” affinché venga garantito il rispetto del Disciplinare di produzione.

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente PdC, redatto sulla base del Disciplinare di produzione (di seguito solo Disciplinare) depositato presso il MASAF, persegue la finalità di accertare e assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, il rispetto e la conformità del prodotto “Zafferano di Sardegna” DOP ai requisiti disciplinati. Il PdC definisce in particolare, ai fini della DOP:

- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le procedure di controllo applicabili;
- le condizioni per il confezionamento e l'etichettatura.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica di coltivazione, raccolta, lavorazione e confezionamento, al metodo di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto e alla sua etichettatura, si rimanda al Disciplinare.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente documento descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione “Zafferano di Sardegna” DOP.

L'insieme complessivo dei controlli comprende due differenti aspetti:

- le attività di autocontrollo a carico dei soggetti coinvolti nella filiera di produzione, con l'obbligo di registrazione di tutte le operazioni relative al processo produttivo e di conservazione di tutta la documentazione prescritta;
- le attività di sorveglianza e verifica ispettiva a carico dell'OdC per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e del prodotto finito ai requisiti definiti nel Disciplinare e alle prescrizioni del PdC.

Il presente PdC si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della DOP: Produttori agricoltori (Agricoltori), Trasformatori e Confezionatori, così come definiti al paragrafo 5.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

3. Riferimenti normativi

- Legge 24 aprile 1998, n. 128 disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 inerente 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”
- Regolamento (CE) n. 98/2009 della Commissione del 2 febbraio 2009 recante iscrizione di alcune denominazioni nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Zafferano di Sardegna (DOP)]
- Provvedimento del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 6 febbraio 2009 inerente l'iscrizione della denominazione “Zafferano di Sardegna” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.47 del 26 febbraio 2009
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi
- Regolamento (UE) 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
- D. Lgs. n. 231 del 15 dicembre 2017 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
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”
- 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
- D.M. prot. n. 690637 del 22 dicembre 2025 - attuazione del regolamento UE 2024/1143
- Legge 21 aprile 2026, n. 75: “Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani”
- Disciplinare di produzione della denominazione “Zafferano di Sardegna” DOP pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

4. Abbreviazioni

DOP	Denominazione di Origine Protetta
MASAF	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
ICQRF	Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari
CdT	Consorzio di Tutela incaricato ai sensi dell'art. 14 Legge 526/99
CdC	Comitato di Certificazione
OdC	Organismo di controllo
IG	Indicazione Geografica
PdC	Piano di Controllo

5. Termini e definizioni

- **Attività di controllo:** esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'OdC verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente PdC ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva dello “Zafferano di Sardegna” DOP, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare
- **Autorità:** MASAF (Autorità competente nazionale) e Amministrazione della Regione Sardegna
- **Autorità di vigilanza:** ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e delle Regioni interessate alla DOP
- **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità evidenziate
- **Campione del lotto:** quantitativo di zafferano, estratto casualmente da un lotto da sottoporre alle valutazioni di conformità (distruttive e non), che assicuri una buona rappresentatività
- **Certificato di riconoscimento:** atto mediante il quale IFCQ dichiara che un soggetto è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori della DOP “Zafferano di Sardegna”
- **Certificazione di conformità:** atto mediante il quale IFCQ dichiara che uno o più lotti di prodotto finito sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare
- **Comitato di certificazione (CdC):** organo di IFCQ al quale sono attribuiti il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione
- **Concessionario:** soggetto che ha ottenuto da IFCQ l'attestazione di conformità di una determinata partita di zafferano
- **Confezionatore:** soggetto identificato e riconosciuto che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione, che prepara il prodotto finito e lo confeziona secondo le modalità descritte nel relativo Disciplinare apponendovi la denominazione “Zafferano di Sardegna”
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela della denominazione riconosciuto con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526
- **Controllo di Conformità:** azione mediante la quale IFCQ verifica il rispetto dei requisiti di conformità della denominazione "Zafferano di Sardegna" specificati nel Disciplinare e nel presente

 IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
--	---	--

PdC ai fini del rilascio della certificazione di conformità

- **Disciplinare di produzione:** documento che specifica i requisiti obbligatori dello “Zafferano di Sardegna” DOP e del procedimento necessario alla sua produzione
- **DOP:** Denominazione di origine protetta così come definita all'Art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024
- **IG:** Indicazione Geografica così come definita all'Art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024
- **Lotto di confezionamento:** partita di zafferano ritenuta omogenea, della stessa annata, cui è stato assegnato un codice univoco, contenuta in un unico recipiente o in più recipienti custoditi nello stesso laboratorio, da destinare al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di IFCQ, che preventivamente ne predispone l'analisi chimico-fisica. Dopo il prelievo, se il lotto viene miscelato con altro zafferano dovrà essere identificato diversamente e subire nuove analisi
- **Non Conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti previsti nel Disciplinare per il processo produttivo e/o la materia prima e/o il prodotto o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PdC; sono classificate come gravi e come lievi
- **Non conformità gravi:** non conformità che pregiudica la certificabilità del prodotto che pertanto non può essere identificato con la denominazione “Zafferano di Sardegna” DOP
- **Non conformità lievi:** non conformità che non pregiudica la certificabilità del prodotto
- **Partita di zafferano:** quantità omogenea di zafferano di cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 *“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche”*. L'art.3 della predetta direttiva specifica che *“la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità”*. Le indicazioni di cui all'art.1. paragrafo 1 sono *“determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori”*
- **Produttore agricolo (o Agricoltore):** soggetto riconosciuto che conduce i terreni coltivati a zafferano ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare per ottenere un prodotto idoneo ad essere denominato “Zafferano di Sardegna” DOP
- **Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP
- **Trasformatore:** soggetto riconosciuto che svolge attività di mondata o sfioritura (operazione manuale con la quale si separa la parte di colore rosso aranciato degli stimmi) ed essiccazione dello zafferano destinato alla denominazione “Zafferano di Sardegna”
- **Zona di Produzione:** zona geografica delimitata, così come definita all'Art. 3 del Disciplinare, all'interno della quale è possibile la produzione dello “Zafferano di Sardegna” DOP

6. Denominazione

La Denominazione d'Origine Protetta “Zafferano di Sardegna” è riservata allo zafferano essiccato in stimmi o fili proveniente dalle coltivazioni di *Crocus sativus L.* rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel Disciplinare.

7. Riconoscimento dell'operatore

I soggetti della filiera produttiva che intendono operare nell'ambito della denominazione “Zafferano di Sardegna” sono rappresentati da:

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

- Produttori agricoli (Agricoltori);
- Trasformatori;
- Confezionatori.

Ogni soggetto che intende operare nell'ambito della denominazione deve presentare a IFCQ entro il 1° settembre la propria domanda di adesione al Sistema dei controlli della DOP, corredata degli allegati richiesti, attraverso i seguenti moduli:

- Mod01_DA_Agri per il soggetto che svolge attività di coltivazione;
- Mod02_DA_Trasf per il soggetto che svolge attività di trasformazione;
- Mod03_DA_Conf per il soggetto che svolge attività di confezionamento.

In presenza di un Consorzio di Tutela riconosciuto dal MASAF, questi potrà consegnare la richiesta di adesione in nome e per conto dei propri associati in forza di specifica delega; le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto delegante. In tal caso la richiesta di adesione dovrà essere formalizzata utilizzando il Mod04_DA_CdT con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati; la richiesta dovrà essere compilata in ogni sua parte e contenere tutta la documentazione prescritta per singolo soggetto di cui si chiede il riconoscimento nell'ambito del sistema di controllo.

Con l'atto della presentazione all'OdC della domanda di adesione, i soggetti richiedenti accettano integralmente i contenuti del PdC e del Sistema tariffario della denominazione “Zafferano di Sardegna” e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Ricevuta la richiesta di adesione al Sistema dei controlli, IFCQ verifica in primo luogo la correttezza, la completezza e l'ammissibilità della documentazione trasmessa, presupposti necessari per l'avvio dell'iter di riconoscimento, richiedendo, se necessario, eventuali integrazioni alla stessa.

Conclusa positivamente la verifica documentale, l'OdC provvede:

- per gli Agricoltori a disporre l'apposito sopralluogo ispettivo in campo (verifica ispettiva iniziale) per il riscontro delle dichiarazioni e delle informazioni fornite dal richiedente e per il controllo della rispondenza delle condizioni di coltivazione al Disciplinare;
- per i Trasformatori e i Confezionatori a disporre l'apposito sopralluogo ispettivo presso gli impianti di trasformazione/confezionamento (verifica ispettiva iniziale) per il riscontro delle dichiarazioni e delle informazioni fornite dal richiedente e per il controllo della rispondenza delle condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature alle prescrizioni del Disciplinare.

La verifica ispettiva iniziale viene eseguita entro 30 giorni dalla presentazione della domanda da parte del richiedente.

In caso di esito positivo del sopralluogo, l'OdC assume il corrispondente provvedimento di riconoscimento, che comporta l'attribuzione di un codice fascicolo che identifica permanentemente il soggetto riconosciuto, consentendogli di operare all'interno del Sistema dei controlli della DOP.

In caso contrario, il soggetto non viene riconosciuto fino a che non vengono rimosse le cause che ostacolano il riconoscimento stesso, previa corrispondente estensione dell'attività istruttoria.

L'istruttoria viene conclusa entro un periodo massimo di 45 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al Sistema dei controlli, e comunque:

- se Agricoltori, prima dell'inizio delle attività di raccolta;
- se Trasformatori o Confezionatori, prima dell'inizio delle attività di trasformazione e confezionamento.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

L'iscrizione nel circuito tutelato della DOP viene comunicata da IFCQ ai soggetti richiedenti e/o al Consorzio di Tutela delegato.

I soggetti che non possiedono i requisiti previsti ai successivi punti 10.2, 10.3 e 10.4 del PdC non possono accedere al Sistema dei controlli e non potranno produrre per la DOP “Zafferano di Sardegna”.

8. **Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento**

Nel caso in cui intervengano variazioni rispetto alla domanda di adesione, è necessario, ai fini del mantenimento nel sistema di certificazione, che queste vengano comunicate dagli operatori all'OdC entro 30 giorni dal loro verificarsi e per iscritto.

In particolare:

- gli **Agricoltori** devono comunicare le variazioni relative:
 - alla sede legale, operativa e/o alla titolarità dell'azienda;
 - alle superfici aziendali coltivate a zafferano destinato alla DOP;
- i **Trasformatori** e i **Confezionatori** devono comunicare le variazioni relative:
 - alla sede legale, operativa e/o alla titolarità dell'azienda;
 - alla vigenza delle autorizzazioni inerenti le attività di trasformazione e confezionamento;
 - alla disposizione e tipologia degli impianti utilizzati, nonché all'introduzione di nuove attrezzature per la lavorazione dello zafferano destinato alla DOP.

Nei casi sopraspecificati, l'OdC entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali e/o ad effettuare eventuali visite ispettive supplementari.

Nel caso le modifiche siano tali da non pregiudicare il soddisfacimento dei requisiti di idoneità prescritti, queste sono oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dall'OdC secondo quanto previsto dal presente PdC.

9. **Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro**

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal Sistema dei controlli della DOP o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva è tenuto a comunicarlo preventivamente a IFCQ almeno 7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega).

Il soggetto che intende riprendere l'attività a fini DOP dopo un periodo di sospensione volontaria deve comunicarlo a IFCQ almeno 15 giorni prima dell'effettiva ripresa indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. In tal caso, alla ripresa delle attività, IFCQ esegue una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni di conformità che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento o consentito, nel caso di modifiche successive al riconoscimento già valutate positivamente dall'OdC, la permanenza nell'elenco dei soggetti riconosciuti.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso, previa delibera del CdC, viene cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da IFCQ; pertanto, qualora intenda nuovamente partecipare alla filiera della DOP, deve essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

La cancellazione dall'*Elenco dei soggetti riconosciuti* obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo del logo della DOP, delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti alla DOP “Zafferano di Sardegna”.

La cancellazione può essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del CdC, nei casi in cui:

- l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della Denominazione “Zafferano di Sardegna” per un periodo di 24 mesi; in tal caso IFCQ invia una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, IFCQ procede, senza ulteriore notifica, alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti;
- venga accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo sia di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- il soggetto riconosciuto sia dichiarato fallito.

Si precisa che il soggetto che sospende volontariamente l'attività o che cessa definitivamente l'attività nel corso dell'anno è comunque tenuto a versare all'OdC la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile fino a quel momento maturata.

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 DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC senza l'effettuazione della verifica ispettiva iniziale. La pratica non viene portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi IFCQ pianifica una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

10. Caratteristiche del prodotto, disciplina produttiva e requisiti di conformità

Il prodotto ammesso a tutela è costituito esclusivamente dagli stimmi (o stigmi) o “fili” interi ed essiccati del fiore dello zafferano proveniente da coltivazioni di ecotipi locali di *Crocus sativus* L., avente le caratteristiche e ottenuto secondo i processi di coltivazione e di lavorazione descritti nel Disciplinare. I soggetti che aderiscono alla denominazione “Zafferano di Sardegna” devono operare in conformità ai requisiti ivi previsti e sono assoggettati alle misure di controllo attuate da IFCQ secondo quanto riportato nel presente PdC.

10.1 Zona di produzione

La zona di produzione dello “Zafferano di Sardegna” DOP comprende l'intero territorio dei Comuni di San Gavino Monreale, Turri e Villanovafranca, situati nella provincia del Sud Sardegna (SU).

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
--	--	---

10.2 Requisiti di conformità per la coltivazione

Le coltivazioni devono essere condotte nei territori dei Comuni della Regione Sardegna richiamati al punto precedente.

Gli operatori devono praticare la coltivazione in pieno campo, su terreni sciolti e ben drenati, la cui preparazione abbia previsto una aratura di media profondità seguita da erpicatura e assolatura.

È consentita la concimazione solo con l'impiego di fertilizzanti ammessi in agricoltura biologica.

Il controllo delle erbe infestanti deve avvenire senza l'ausilio di sostanze chimiche, ma prevalentemente attraverso interventi manuali e/o meccanici di zappatura e fresatura.

La propagazione deve avvenire mediante bulbo-tuberi selezionati provenienti dalle zone di produzione indicate al precedente paragrafo 10.1.

La messa a dimora deve essere realizzata nel periodo compreso tra il 1°giugno e il 10 ottobre, ponendo i bulbo-tuberi alla profondità di 15-20 cm, a una distanza di 5-10 cm sulla fila e di almeno 30 cm tra le file.

La coltivazione ha durata di 4 anni, e il bulbo-tubero non può essere reimpiantato sullo stesso terreno prima di ulteriori 4 anni.

La raccolta avviene in un arco di tempo compreso tra il 15 ottobre e il 30 novembre, e deve essere eseguita con un taglio praticato alla base del perigonio; la fioritura si protrae per circa 15-20 giorni; i fiori devono essere raccolti dalle prime ore del mattino quando sono ancora chiusi o leggermente aperti, avendo cura di adagiarli in sottili strati senza alcuna compressione.

Le rese produttive massime annue dello “Zafferano di Sardegna” sono pari a 75 kg per ettaro di prodotto fresco e pari a 15 kg per ettaro di prodotto essiccato.

10.3 Requisiti di conformità per la trasformazione

Le attività di trasformazione devono svolgersi per intero nei territori dei Comuni della Regione Sardegna individuati al precedente paragrafo 10.1.

Lo “Zafferano di Sardegna” deve essere ottenuto attraverso un processo di lavorazione da realizzarsi nel giorno stesso della raccolta, che prevede la separazione degli stimmi dalle restanti parti del fiore (perigonio e stami); tale operazione deve essere eseguita con particolare cura, aprendo i fiori e recidendo lo stilo poco più in alto dell'inserzione degli stimmi, facendo attenzione a non dividerli.

L'essiccazione degli stimmi deve essere eseguita attraverso esposizione degli stessi a sorgenti di calore blando, ad una temperatura compresa tra i 20 e i 45 °C, in modo che il processo avvenga lentamente, fino al momento in cui gli stimmi si spezzano facilmente con frattura netta. Tra i sistemi di essiccamento sono anche ammessi la radiazione solare, i piccoli forni e gli essiccatoi elettrici.

Prima dell'essiccazione è consentita la pratica dell'umettamento degli stimmi con olio extra vergine d'oliva prodotto in Sardegna; la quantità di olio ammessa per manipolare il materiale con i polpastrelli delle dita unti è compresa tra 0,1 ml e 1,5 ml per 100 g di prodotto.

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

 IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	---	--

10.4 Requisiti di conformità per il confezionamento

Lo “Zafferano di Sardegna” DOP deve essere confezionato nei territori dei Comuni della Regione Sardegna individuati al paragrafo 10.1.

Ai fini dell'immissione in commercio, deve essere classificato nella categoria “zafferano in stimmi o fili” e presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: colore rosso brillante dato dal contenuto di crocina, aroma molto intenso derivante dal contenuto di safranale e gusto deciso scaturente dal contenuto di picrocrocina; i valori analitici di riferimento sono riportati nella seguente tabella:

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

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

Il materiale delle confezioni deve essere di vetro o terracotta o sughero o cartoncino (quello a diretto contatto con il prodotto è costituito da vetro o carta) e deve essere tale da evitare danni o alterazioni durante il trasporto e la conservazione.

Le confezioni devono avere un contenuto di peso pari a: 0,25 g, 0,5 g, 1 g, 2 g o 5 g.

Le confezioni devono recare obbligatoriamente:

- il logo della denominazione “Zafferano di Sardegna”;
- il logo comunitario delle DOP;
- la numerazione progressiva delle quantità prodotte, autorizzata dal Consorzio di Tutela incaricato dal MASAF o in caso di sua assenza dalla Autorità di Controllo;
- ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

Il logo della denominazione deve essere riprodotto integralmente secondo le prescrizioni indicate all'Art. 8 del Disciplinare di produzione dello “Zafferano di Sardegna”.

La dicitura Denominazione di Origine Protetta “Zafferano di Sardegna” deve figurare in etichetta con caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta. Nella presentazione del prodotto, inoltre, deve essere riportata la dicitura “*Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente*” integrata dalla parola “ITALIA” o dalla bandiera italiana.

Se l'applicazione del logo sui diversi tipi di etichette rende necessario ridurre le dimensioni, è prescritto un formato minimo di larghezza non inferiore a 25 mm.

Al marchio DOP è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare.

11. Identificazione e rintracciabilità

Il prodotto “Zafferano di Sardegna” DOP deve risultare sempre identificabile durante le fasi di coltivazione, trasformazione e confezionamento.

La rintracciabilità deve essere garantita attraverso tutti i passaggi che segnano la movimentazione del prodotto, dalla raccolta al confezionamento; della rintracciabilità deve essere data evidenza con i documenti di trasporto, accompagnamento e registrazione, da fornire all'OdC all'atto delle verifiche

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

ispettive di sorveglianza; ogni operatore iscritto negli elenchi della DOP ha l'obbligo di accertarsi della provenienza del prodotto acquisito, verificando che il mittente sia iscritto nei medesimi elenchi.

A garanzia della separazione delle produzioni di “Zafferano di Sardegna” DOP da quelle generiche eventualmente presenti, le partite e i lotti idonei a divenire DOP devono essere univocamente identificati dal momento della raccolta e sino alla etichettatura del prodotto finito, in modo tale da essere sempre distinguibili dalle produzioni di zafferano generico.

La lavorazione del prodotto destinato alla DOP deve sempre avvenire disgiuntamente da quella del prodotto generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione, devono essere evidenziati in planimetria i locali, gli impianti e le linee dedicati alla DOP “Zafferano di Sardegna”; nei casi in cui sia realizzata la separazione temporale delle lavorazioni, devono essere annotati sul Registro di confezionamento, all'inizio di ogni operazione, date e orari delle lavorazioni a DOP.

Ogni fase del processo produttivo deve essere puntualmente monitorata e documentata.

12. Procedure di Sorveglianza

I soggetti che aderiscono alla denominazione “Zafferano di Sardegna” dovranno operare in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare e saranno assoggettati alle misure di controllo riportate nel presente PdC.

I controlli di conformità potranno essere:

- esterni, attraverso **verifiche ispettive** e **controlli analitici** a carico di IFCQ al fine di accertare il soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare e degli obblighi previsti dal PdC, in relazione alle strutture produttive, al processo di lavorazione, alle caratteristiche del prodotto finito, nonché alla sua immissione nel circuito della DOP;
- interni, esercitati in **autocontrollo** dagli stessi operatori (Agricoltori, Trasformatori e Confezionatori) e inerenti le attività di verifica, misura, registrazione e analisi svolte allo scopo di monitorare costantemente il processo produttivo aziendale in funzione del mantenimento dei requisiti di conformità dello “Zafferano di Sardegna” DOP.

Al presente PdC è correlato lo Schema dei controlli, in cui sono indicate nel dettaglio e in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione le azioni cui sono chiamati gli operatori in autocontrollo e le attività di sorveglianza (tipologia e frequenza dei controlli) che competono ad IFCQ nei confronti di Agricoltori, Trasformatori e Confezionatori. Nello Schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da IFCQ come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

13. Verifiche ispettive

L'OdC dispone **Verifiche Ispettive Annuali** sugli operatori già inseriti negli Elenchi della denominazione:

- su un campione almeno pari al 35% dei Produttori Agricoli, costituito dal 33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente, garantendo così che ciascun Produttore agricolo sia controllato almeno una volta ogni tre anni, senza escludere l'eventualità di un ulteriore controllo casuale nel medesimo lasso di tempo;
- su un campione almeno pari al 35% dei Trasformatori, costituito secondo gli stessi criteri richiamati al punto precedente;

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
--	---	--

- su un campione pari al 100% dei Confezionatori; il numero di verifiche ispettive sui confezionatori è almeno pari a uno per campagna produttiva.

Frequenze e casistica per ciascuna categoria-operatore sono riassunti nella tabella che segue:

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Aspetto controllato
Produttore agricolo	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di variazioni alle situazioni di riconoscimento	ubicazione terreni, tecnica colturale; conformità ai requisiti
	sorveglianza	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	tutti gli anni	processo produttivo; rintracciabilità prodotto
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di variazioni alle situazioni di riconoscimento	ubicazione impianti, strutture produttive; conformità ai requisiti
	sorveglianza	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	tutti gli anni	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione e in caso di variazioni alle situazioni di riconoscimento	ubicazione impianti, strutture produttive; conformità ai requisiti
	sorveglianza	100% degli iscritti	tutti gli anni	fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
	certificazione	100% dei lotti per cui si richiede la certificazione	a ogni richiesta di analisi per lotto di confezionamento	parametri chimico-fisici; rintracciabilità lotto

In occasione delle ispezioni programmate, gli operatori sono tenuti a rendere disponibile all'OdC tutta la documentazione relativa dall'autocontrollo.

In caso di accertamento di non conformità gravi, di segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto (se presente) concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori, di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati previste a carico degli operatori, e ogni qual volta IFCQ lo ritenga opportuno alla luce delle circostanze accertate, l'OdC si riserva di disporre l'esecuzione di **Verifiche Ispettive Supplementari** in aggiunta a quelle ordinarie e con specifici costi aggiuntivi a carico degli operatori, volte a riscontrare la risoluzione delle non conformità.

14. Verifiche analitiche e certificazione

14.1 Lotto di confezionamento

L'operatore che detiene partite di zafferano idonee a divenire DOP definisce il lotto di confezionamento da destinare alla certificazione, dichiarandone sotto la propria responsabilità l'omogeneità chimico-

 IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

fisica.

Attraverso apposita modulistica (Mod09_ALC), l'operatore richiede a IFCQ il prelievo del campione per le analisi chimico-fisiche con almeno 10 giorni di anticipo rispetto alla data prevista; IFCQ, concordata con il richiedente la data del prelievo e previa verifica della documentazione comprovante l'identificazione e la rintracciabilità del lotto di confezionamento, esegue le operazioni di campionamento come descritte al paragrafo successivo, consegnando al laboratorio di analisi, entro i 2 giorni lavorativi successivi, il campione così ottenuto per il controllo di conformità.

14.2 Campionamento

Il prelievo dei campioni di zafferano da sottoporre alle verifiche analitiche è effettuato da personale incaricato da IFCQ e viene eseguito sempre in presenza dell'operatore che detiene la partita o di un suo delegato.

Il prelevatore, verificata la conformità del lotto con gli atti documentali in possesso dell'OdC, accerta il quantitativo di zafferano oggetto di certificazione e procede al prelievo del campione rappresentativo della massa, costituito da 3 aliquote omogenee di 3 grammi ciascuna.

Delle 3 aliquote, una è immediatamente destinata al laboratorio che esegue le analisi chimico-fisiche e 2 sono conservate a cura di IFCQ per la durata di 5 mesi dal rilascio della certificazione o dal giudizio definitivo in caso di procedimento di appello; trascorso tale periodo, i controcampioni potranno essere riconsegnati all'azienda previa loro richiesta.

Nel caso il prodotto da certificare sia contenuto in un unico recipiente, viene prelevato un solo campione da avviare ad analisi.

Nel caso il prodotto da certificare sia contenuto in un numero di recipienti fino a 10, si prelevano quantità parziali rappresentative da almeno il 50% di essi, che vengono riunite e mescolate tra loro per ricavare il campione definitivo da destinare all'analisi.

Nel caso il prodotto da certificare sia contenuto in un numero di recipienti superiore a 10, si prelevano quantità parziali rappresentative da almeno il 20% di essi, che vengono riunite e mescolate tra loro per ricavare il campione da avviare ad analisi.

Qualsiasi deroga a tale norma deve essere segnalata nel verbale di campionamento.

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

Sul contenitore di ogni aliquota-prelievo è apposto un sigillo a garanzia della salvaguardia della procedura di certificazione, recante il numero di verbale e la dizione *“Campione di controllo Zafferano di Sardegna, esente bolla di accompagnamento ai sensi del punto 8 art. 4 DPR 6/10/78 n. 627”*.

L'incaricato, al momento del prelievo, redige un verbale (Mod15_VPC) in duplice copia (una per il detentore del lotto e una per IFCQ), dal quale devono risultare i seguenti elementi: numero del verbale (numero progressivo), nominativo del prelevatore, nominativo del detentore della partita e suo indirizzo o del suo fiduciario delegato a presenziare al prelevamento, anno di raccolta dello zafferano, identificazione dei contenitori e dei lotti di confezionamento oggetto di certificazione e modalità di prelevamento e sigillatura del campione.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

14.3 Esito delle prove

Per le analisi fisico-chimiche relative alle verifiche di conformità del prodotto, IFCQ si avvale di laboratori di prova accreditati.

Il laboratorio incaricato rilascia l'esito delle analisi entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento del campione.

IFCQ, esaminata la documentazione pervenuta, completa l'attività di valutazione e rilascia l'attestazione di conformità del lotto (o non conformità) entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento del referto di analisi.

L'attestazione di conformità ha validità di 6 mesi dal suo rilascio; se il prodotto non viene confezionato entro tale periodo, l'analisi chimico-fisica della partita di zafferano dovrà essere ripetuta.

Il lotto di confezionamento autorizzato non può essere miscelato con altri lotti.

I lotti di zafferano per i quali si richiede l'attestazione di conformità devono sempre essere accompagnati da idonea documentazione che consenta di garantire l'identificazione e la tracciabilità del prodotto.

Il riscontro di eventuali non conformità determina l'immediata sospensione dell'iter fino alla risoluzione della NC stessa, oppure il diniego all'utilizzo della denominazione e all'immissione al consumo, ovvero il ritiro del prodotto dal circuito della DOP.

14.4 Procedimento di appello

In caso di esito non conforme della prova, il detentore del lotto può richiedere all'OdC la ripetizione dell'analisi su una seconda aliquota entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di non idoneità.

L'analisi di revisione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi sono a carico della parte soccombente.

L'esito dell'esame chimico-fisico del procedimento di appello è definitivo.

15. Etichettatura e autorizzazione al confezionamento e numerazione delle etichette

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, i confezionatori devono attenersi al rispetto della normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari e devono inoltre attenersi al rispetto di quanto previsto dal Disciplinare e dal PdC.

L'operatore è responsabile della conformità delle etichette ai requisiti del Disciplinare e del PdC e del corretto uso del logo comunitario e deve verificare la correttezza delle indicazioni e della presentazione delle diciture in etichetta. In caso di presenza di Consorzio di Tutela, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di tutela riconosciuto che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Spetta, invece, all'OdC l'obbligo di verificare la conformità al Disciplinare e alle prescrizioni di cui al paragrafo 10.4 dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della DOP preventivamente alla sua immissione in commercio.

In seguito al rilascio dell'attestato di conformità alla DOP di ciascun lotto, l'operatore deve richiedere all'OdC l'autorizzazione al confezionamento dello “Zafferano di Sardegna” DOP e alla numerazione delle etichette, specificando attraverso l'apposito modulo (Mod23_AC) il lotto di riferimento, il formato delle confezioni, il materiale delle confezioni, la numerazione delle etichette per singolo formato.

Al fine di dare evidenza e garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione utilizzata per la denominazione “Zafferano di Sardegna” deve riportare una numerazione progressiva che associ inequivocabilmente ogni etichetta alla singola confezione di prodotto certificato.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

In seguito, è obbligo del confezionatore comunicare mensilmente (con scadenza entro il mese successivo) le registrazioni riassuntive riguardanti il confezionamento, che riportino:

- il quantitativo totale di Zafferano autorizzato al confezionamento;
- il quantitativo di Zafferano confezionato con la denominazione “Zafferano di Sardegna” DOP;
- il quantitativo di Zafferano eventualmente scartato;
- il quantitativo di Zafferano confezionato come zafferano convenzionale;
- il tipo e le quantità di confezioni realizzate;
- la numerazione progressiva delle etichette abbinata al tipo di confezione.

Tali registrazioni possono essere effettuate per mezzo della modulistica messa a disposizione da IFCQ (Mod20_RegEt) oppure su altra modulistica aziendale che riporti gli stessi dati.

Le quantità complessive confezionate con la denominazione “Zafferano di Sardegna” DOP non possono eccedere il quantitativo certificato.

16. Autocontrollo e obblighi generali degli operatori

Gli operatori sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati dalla denominazione e degli adempimenti previsti dal PdC; in particolare sono tenuti a documentare adeguatamente in autocontrollo l'attività svolta e a conservare, rendere disponibili e/o trasmettere tutte le registrazioni previste o necessarie a garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Gli operatori devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che l'OdC intende effettuare al fine delle valutazioni di congruenza presso i terreni coltivati a zafferano e i locali di trasformazione e confezionamento.

Nello Schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli operatori in relazione alle diverse attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate e ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura dell'OdC; sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere dall'OdC come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

I soggetti riconosciuti nel circuito della produzione tutelata della DOP sono tenuti:

- ad accertare i parametri di conformità previsti dal Disciplinare e dal PdC effettuando adeguate registrazioni;
- a registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;
- a gestire ed archiviare la documentazione prevista dal PdC in modo da agevolare le verifiche da parte dei tecnici ispettori dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- a conservare tutta la documentazione riguardante la DOP “Zafferano di Sardegna” presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- a registrare le date ed eventualmente gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

Gli operatori possono utilizzare documenti cartacei o informatici diversi dai moduli predisposti dall'OdC purché riportino almeno le stesse informazioni in essi contenute, che consentono la corretta tracciabilità del prodotto e la puntuale registrazione di tutti i parametri disciplinati.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

16.1 Agricoltori

Gli Agricoltori devono comunicare ad IFCQ l'inizio dell'attività di raccolta preliminarmente, almeno 5 giorni prima dal suo verificarsi (Mod06_IR). Al termine della raccolta devono inoltre comunicare, mediante dichiarazione sottoscritta, la produzione complessiva di zafferano raccolto durante la campagna.

È cura di ogni operatore trascrivere sul Registro delle Operazioni colturali (Mod17_RegAgri) le annotazioni relative alla provenienza dei bulbo-tuberi utilizzati per il trapianto, alle modalità di coltivazione dello zafferano e alle operazioni di raccolta.

È cura di ogni operatore emettere idonea documentazione di trasporto o di accompagnamento dello zafferano raccolto (Mod11_DDT); tali documenti dovranno chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, la dicitura “*Zafferano destinato alla denominazione Zafferano di Sardegna*” o dicitura equivalente, il peso della partita, la data di raccolta dello zafferano.

È cura di ogni operatore accertarsi di conferire lo zafferano a Trasformatori iscritti alla denominazione “Zafferano di Sardegna”; gli elenchi degli iscritti sono disponibili sul sito web <http://www.sardegnaagricoltura.it> o possono essere richiesti direttamente ad IFCQ.

16.2 Trasformatori

I Trasformatori devono comunicare ad IFCQ l'inizio dell'attività di trasformazione almeno 5 giorni prima del suo verificarsi (Mod07_IT) e durante tutto il processo devono accertarsi del rispetto dei parametri disciplinati.

È cura di ogni operatore annotare sul Registro delle attività di Trasformazione (Mod18_RegTrasf) le registrazioni relative al carico, alla lavorazione, all'essiccazione, all'eventuale umettamento, alle rese e allo stoccaggio del prodotto.

Al momento dell'accettazione dello zafferano, i Trasformatori devono accertare la corretta identificazione del prodotto in ingresso, il rispetto delle date di raccolta, l'adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione accompagnatoria (DDT se ditta diversa dal Trasformatore o Registro Operazioni colturali se ditta medesima) e siglarla a conferma dell'esito positivo della verifica.

È cura di ogni operatore verificare che lo zafferano atto a divenire DOP destinato alla trasformazione provenga da agricoltori iscritti alla denominazione “Zafferano di Sardegna”; gli elenchi degli iscritti sono disponibili sul sito web <http://www.sardegnaagricoltura.it> o possono essere richiesti direttamente ad IFCQ.

Terminata la fase di trasformazione gli operatori devono comunicare, mediante dichiarazione sottoscritta, la produzione complessiva di zafferano essiccato atto a divenire DOP.

16.3 Confezionatori

Al momento dell'accettazione della partita di zafferano atto a divenire DOP, i Confezionatori devono accertare la corretta identificazione del prodotto in ingresso, nonché la sua rintracciabilità attraverso le registrazioni presenti nella documentazione accompagnatoria (DDT se ditta diversa dal Trasformatore oppure Registro attività di Trasformazione o Documento di accompagnamento interno se ditta medesima) e siglarla a conferma dell'esito positivo della verifica.

È cura di ogni operatore annotare sul Registro delle attività di Confezionamento (Mod19_RegConf) le

 IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
--	---	--

registrazioni relative all'accettazione, allo stoccaggio, alla formazione del lotto, alla certificazione e al confezionamento del prodotto; gli operatori devono inoltre vigilare sul rispetto dei processi disciplinati.

Ogni operatore deve verificare, inoltre, che lo zafferano atto a divenire DOP destinato alla certificazione e al successivo confezionamento provenga sia da agricoltori che da trasformatori iscritti alla denominazione “Zafferano di Sardegna”; gli elenchi degli iscritti sono disponibili sul sito web <http://www.sardegnaagricoltura.it> o possono essere richiesti direttamente ad IFCQ.

L'inizio dell'attività di confezionamento deve essere comunicato ad IFCQ almeno 5 giorni prima del suo verificarsi (Mod08_IC).

17. Gestione delle Non Conformità

A seguito delle verifiche o dei controlli effettuati lungo la filiera produttiva, sul processo o sul prodotto, si possono rilevare delle “Non Conformità”, intendendosi come tali *“un mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare di produzione e degli obblighi previsti nel Piano di controllo”*.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nell'ambito delle attività di autocontrollo, sia dall'OdC nel corso dell'attività di sorveglianza.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite, allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito commerciale della denominazione.

17.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Qualora un operatore coinvolto nella filiera rilevi una non conformità, deve:

- registrare la non conformità rilevata sul Registro delle Non Conformità (Mod21_RegNC) o su un analogo documento interno;
- definire modalità e responsabilità di gestione del prodotto non conforme, al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate e dei relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP qualora fosse impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
- comunicare tempestivamente all'OdC la non conformità e i relativi trattamenti/provvedimenti adottati per la correzione della stessa e la risoluzione delle relative cause;
- comunicare all'OdC i quantitativi (o comunque tenere le relative evidenze in azienda) di prodotto eventualmente distolto dalla commercializzazione ai fini della DOP già attestato come denominazione “Zafferano di Sardegna” DOP.

17.2 Gestione delle non conformità da parte dell'Autorità di controllo

Gli ispettori di IFCQ durante le attività di controllo possono rilevare non conformità lungo l'intero percorso produttivo; tali carenze possono essere evidenziate come:

- **Non Conformità Lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla; il prodotto può essere identificato con la denominazione “Zafferano di Sardegna”;
- **Non Conformità Gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

dal Disciplinare; il prodotto non può essere identificato con la denominazione “Zafferano di Sardegna”.

Le non conformità di prodotto e/o di processo rilevate dall'OdC nel corso dei controlli sono immediatamente notificate agli operatori, con richiesta di gestione delle stesse.

Se durante i controlli (verifiche ispettive, documentali ed analitiche) vengono rilevate non conformità classificate come lievi (NCL), IFCQ si assicura che l'operatore proceda al trattamento della non conformità e attui le specifiche azioni correttive prescritte, valutando altresì se intensificare i controlli sull'operatore stesso attraverso visite ispettive supplementari.

Se durante i controlli dovessero invece riscontrarsi non conformità gravi (NCG), queste verranno gestite attraverso l'identificazione del prodotto giudicato non conforme e la successiva prescrizione di appropriate misure di esclusione dei lotti interessati dal circuito della DOP “Zafferano di Sardegna”; ove necessario si procederà all'eventuale asportazione del marchio dai lotti già confezionati.

La mancata evidenza da parte dell'operatore del rispetto del divieto di commercializzazione del prodotto non conforme sotto la denominazione “Zafferano di Sardegna” comporta la comunicazione alla autorità nazionale di vigilanza.

IFCQ si riserva di effettuare verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati, di mancata risposta ai solleciti e ogni qual volta, dall'esame degli elementi trasmessi e dal loro confronto con le informazioni in possesso, emergano dubbi circa la conformità ai requisiti disciplinati del processo di produzione e del prodotto finito.

Il livello di gravità delle non conformità rilevate, nonché le azioni correttive assunte da IFCQ per il conseguente trattamento delle stesse, sono riportati Schema dei controlli.

Le non conformità che determinano l'adozione di misure di esclusione del prodotto dal circuito della DOP vengono comunicate all'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari, costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del Decreto Legislativo n. 19 novembre 2004, n. 297, come modificato dall'articolo 7 della Legge 21 aprile 2026, n. 75.

18. Reclami

Nel caso in cui gli operatori ritengano che relativamente all'attività svolta da IFCQ nell'ambito del Sistema dei controlli si siano verificate situazioni non congrue (ad es. condotta degli incaricati, gestione delle pratiche, ecc.), gli stessi possono inoltrare a IFCQ un reclamo formale.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di IFCQ e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. IFCQ gestirà il reclamo entro 30 giorni dalla documentata ricezione del medesimo. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo www.ifcq.it.

19. Ricorsi

L'operatore può fare ricorso alla Giunta d'Appello di IFCQ contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo. Il ricorso può essere presentato dall'operatore entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. Il ricorso deve essere sottoscritto dall'operatore interessato e deve contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione dell'eventuale documentazione che si intende produrre. La Giunta d'Appello esamina il ricorso e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere vengono ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso sono a totale carico

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

della parte soccombente. La Giunta di Appello è nominata in base a specifico Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di IFCQ (www.ifcq.it). Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

20. Laboratori di analisi

Per le attività relative alle verifiche di conformità sul prodotto, secondo quanto previsto nel PdC, IFCQ si avvale di laboratori e di prove accreditate ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Moduli allegati

A) ad uso degli operatori della filiera produttiva:

Mod01_DA_Agri	Domanda di adesione al Sistema dei controlli “Zafferano di Sardegna” DOP - Produttore agricolo	Deve essere inviata ad IFCQ dal Produttore agricolo, completa degli allegati: documento di iscrizione alla Camera di Commercio (o comprovante l'esonero); stralcio planimetrico ed elenco dei terreni destinati alla coltivazione
Mod02_DA_Trasf	Domanda di adesione al sistema dei controlli “Zafferano di Sardegna” DOP - Trasformatore	Deve essere inviata ad IFCQ dall'operatore Trasformatore, completa degli allegati: documento di iscrizione alla Camera di Commercio; dichiarazione di inizio attività; pianta e capacità produttiva
Mod03_DA_Conf	Domanda di adesione al sistema dei controlli “Zafferano di Sardegna” DOP - Confezionatore	Deve essere inviata ad IFCQ dall'operatore Confezionatore, completa degli allegati: documento di iscrizione alla Camera di Commercio; dichiarazione di inizio attività; pianta, descrizione tecnica degli impianti e capacità produttiva
Mod04_DA_CdT	Domanda di adesione al Sistema dei controlli “Zafferano di Sardegna” DOP - Consorzio di Tutela	Deve essere inviata ad IFCQ dal Consorzio di Tutela riconosciuto, completa dell'Elenco degli Associati che hanno delegato il Consorzio a presentare domanda
Mod05_ET	Elenco dei Terreni; contiene i dati catastali dei terreni destinati alla produzione di “Zafferano di Sardegna” DOP	Deve essere inviato ad IFCQ dal Produttore agricolo come allegato al Mod01_DA_Agri al momento della prima iscrizione e tutte le volte che si verificano variazioni dei dati
Mod06_IR	Comunicazione inizio attività di raccolta	Deve essere inviata ad IFCQ dal Produttore agricolo almeno 5 gg prima della data di inizio delle attività di raccolta dello Zafferano destinato alla DOP

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

Mod07_IT	Comunicazione inizio attività di trasformazione	Deve essere inviata ad IFCQ dall'operatore Trasformatore almeno 5 gg prima della data di inizio delle attività di trasformazione dello Zafferano destinato alla DOP
Mod08_IC	Comunicazione inizio attività di confezionamento	Deve essere inviata ad IFCQ dall'operatore Confezionatore almeno 5 gg prima della data di inizio delle attività di confezionamento dello Zafferano destinato alla DOP
Mod09_ALC	Richiesta di analisi per lotto di confezionamento e certificazione	Deve essere inviata ad IFCQ dall'operatore che intende certificare un determinato lotto e allo scopo ne richiede l'analisi fisico-chimica
Mod11_DDT	Documento di accompagnamento o di trasporto delle produzioni agricole	Deve essere compilato e custodito a cura del Produttore agricolo, ed eventualmente spedito all'OdC in caso di richiesta
Mod23_AC	Richiesta autorizzazione al confezionamento e numerazione di etichette	Deve essere inviata ad IFCQ dall'operatore detentore del lotto certificato per la quota e per i formati che intende confezionare

B) ad uso degli Ispettori IFCQ per le verifiche di conformità:

Mod12_VVI_Agri	Verbale di controllo in campo Viene registrato l'esito della verifica ispettiva relativa alla fase di coltivazione dello zafferano	Viene redatto dall'ispettore IFCQ in duplice copia, una delle quali, sottoscritta per accettazione, rimane al Produttore agricolo
Mod13_VVI_Trasf	Verbale di controllo trasformatore Viene registrato l'esito della verifica ispettiva relativa alla fase di trasformazione dello zafferano	Viene redatto dall'ispettore IFCQ in duplice copia, una delle quali, sottoscritta per accettazione, rimane all'operatore Trasformatore
Mod14_VVI_Conf	Verbale di controllo confezionatore Viene registrato l'esito della verifica ispettiva relativa alla fase di confezionamento dello zafferano	Viene redatto dall'ispettore IFCQ in duplice copia, una delle quali, sottoscritta per accettazione, rimane all'operatore Confezionatore
Mod15_VPC	Verbale di prelievo del campione	Viene redatto in duplice copia dall'ispettore incaricato e sottoscritto per accettazione dall'operatore al momento del prelievo delle 3 aliquote del campione da sottoporre ad analisi; una copia rimane all'operatore

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	PIANO DI CONTROLLO “ZAFFERANO DI SARDEGNA” DOP	PC – ZS Rev. 0 11 settembre 2026 © IFCQ
---	--	---

C) Registri di autocontrollo ad uso degli operatori

I diversi soggetti della filiera, in regime di autocontrollo (paragrafo 16 del PdC), sono tenuti a monitorare costantemente il processo produttivo aziendale al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità dello “Zafferano di Sardegna” DOP, registrando i dati richiesti.

Tali annotazioni possono essere effettuate anche su adeguata modulistica predisposta da IFCQ sotto forma di “registri di attività”, su cui riportare tutte le informazioni richieste per ciascuna fase del processo produttivo e dare corretta evidenza dell’autocontrollo svolto.

Mod17_RegAgri	Registro delle Operazioni Colturali	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dal Produttore agricolo; viene messo a disposizione degli ispettori IFCQ in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l’invio in caso di controlli supplementari
Mod18_RegTrasf	Registro delle Attività di Trasformazione.	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall’operatore Trasformatore; viene messo a disposizione degli ispettori IFCQ in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l’invio in caso di controlli supplementari
Mod19_RegConf	Registro delle Attività di Confezionamento.	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall’operatore Confezionatore; viene messo a disposizione degli ispettori IFCQ in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l’invio in caso di controlli supplementari
Mod20_RegEt	Registro delle Etichette	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall’operatore Confezionatore, e inviato ad IFCQ in occasione delle comunicazioni mensili di confezionamento
Mod21_RegNC	Registro delle Non Conformità	Deve essere compilato, costantemente aggiornato e custodito dall’operatore Confezionatore; viene messo a disposizione degli ispettori IFCQ in occasione delle visite ispettive; può esserne richiesto l’invio in caso di controlli supplementari