

OQ s.r.l. Via Giardino n. 12 67044 Cerchio (AQ)	<b>Piano dei controlli</b>  <b>Patata del Fucino IGP</b>	<b>PC 1</b>  <b>Ed 02 Rev 01</b>  <b>05 06 2024</b>  Pagina 1 di 23
---	--	---

# Piano dei controlli **“Patata del Fucino”** **Indicazione Geografica Protetta**



Omnia Qualità srl Certificazione Agroalimentare

Sede legale Via Giardino n. 12 -67044 Cerchio (AQ)

P.Iva 01638060663

mailto: [info@omniaqualita.it](mailto:info@omniaqualita.it)

<http://www.omniaqualità.com>

<b>Redatto 05 06 2024</b>	<b>Aggiornato Ed 2 REV 01 del 05 06 2024</b>	<b>Data approvazione Masaf</b>
Responsabile Qualità	Amministratore Unico	PC1 Edizione 02 Rev 01

## INDICE

<b>1- Principale normativa di riferimento.....</b>	<b>3</b>
<b>2 - Termini e definizioni.....</b>	<b>4</b>
<b>3 Adesione al sistema di controllo .....</b>	<b>6</b>
<b>4 - Procedure di riconoscimento.....</b>	<b>6</b>
<b>6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro.....</b>	<b>7</b>
<b>7 - Requisiti di conformità .....</b>	<b>8</b>
<b>8 - Indicazioni per i soggetti della filiera .....</b>	<b>8</b>
<b>9 - Informazioni periodiche da trasmettere all' OdC.....</b>	<b>11</b>
<b>10 - Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti.....</b>	<b>11</b>
<b>11 - Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC .....</b>	<b>14</b>
<b>12 - Revisione dell'analisi.....</b>	<b>15</b>
<b>13 - Non conformità.....</b>	<b>15</b>
<b>14 – Ricorsi.....</b>	<b>16</b>
<b>Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.....</b>	<b>17</b>
<b>Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori.....</b>	<b>19</b>
<b>Tabella 3– Frequenza visite ispettive.....</b>	<b>20</b>
<b>Tabella 3.1 Numero di visite ispettive l'anno qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta.....</b>	<b>20</b>
<b>Tabella 4a - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta.....</b>	<b>20</b>
<b>Tabella 4b - Frequenza controlli dell'OdC per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta.....</b>	<b>21</b>
<b>Tabella 5 – Classificazione delle Non conformità e relativi trattamenti.....</b>	<b>21</b>

## **PREMESSA**

Il Regolamento (UE) n.2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio del 1°11 aprile 2024 che abroga il REG UE n.1151/12) richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Indicazione Geografica Protetta (IGP) o della Denominazione Origine Protetta (DOP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da organismo di controllo autorizzate dagli stati membri.

Omnia Qualità srl con acronimo OQ - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito ODC) - ha definito per la denominazione IG "Patata del Fucino IGP", il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del IG "Patata del Fucino IGP" affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IG: produttore agricolo, intermediario e confezionatore.

### **1 - Principale normativa di riferimento**

- Reg. Reg. UE n. 2024/1143 (che ha abrogato il Reg. (UE) n. 1151/2012, del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012) sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Disciplinare di produzione della IG Provvedimento del 19 maggio 2020 GU 132 del 23 maggio 2020.
- Decreto di riconoscimento del Consorzio di tutela della IG del 17. 02. 2017 e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 GU n° 8 del 10 marzo 2017; DM 30 OTT0BRE 2023 conferma dell'incarico GU serie generale n. 260 del 07-11-2023).
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

## 2 - Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IG, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IG
OdC	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 49 Reg. (UE) n. 1143/2024 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Indicazione Geografica protetta (IGP)	Definizione di cui all'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143
Operatore	Produttore agricolo, intermediario e confezionatore L'operatore può iscriversi senza stoccaggio o con stoccaggio
Produttore Agricolo	soggetto riconosciuto che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della IG conferisce ed eventualmente stocca prodotto idoneo al confezionamento con la denominazione IG

Intermediario	soggetto riconosciuto che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto idoneo alla IG, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo stoccaggio temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti
Confezionatore	soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG procede al confezionamento ed eventualmente stoccaggio del prodotto e all'apposizione del logo identificativo della IG
Comitato di Certificazione	Organo dell'ODC al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale l'ODC attesta che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del IG.....
Adempimenti	attività ed interventi a carico degli operatori, finalizzati a dare esecuzioni alle prescrizioni del disciplinare e volte a garantire i requisiti della Patata del Fucino IGP, messi in evidenza da elementi oggettivi da riscontrare nel corso delle verifiche di controllo.
MASAF	Ministero Agricoltura Sovranità Alimentare e Forestale
ICQRF	Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
Idoneità	Status dell'operatore che ha superato la verifica per la certificazione di processo che ha una validità di 3 anni (anno iscrizione + 2)
Ispettore	tecnico incaricato OQ dell'esecuzione delle verifiche ispettive e prelievo campioni di prodotto in conformità al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli
Lotto	“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”; “il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.
Etichettatura	le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti a Indicazione
Richiedente	Produttore agricolo intermediario o confezionatore che richiede a OQ di aderire al sistema di controllo

Soggetto registrato	soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione OQ a seguito di valutazione positiva della domanda di adesione
Soggetto riconosciuto	soggetto registrato che ha ottenuto la certificazione di processo e che quindi è idoneo a produrre patate da inserire nel circuito della certificazione delle patate del Fucino IGP.
Zona di Produzione	zona delimitata per la produzione della “Patata del Fucino” IGP, prevista dal Disciplinare

### 3 Adesione al sistema di controllo

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto IG “Patata del Fucino IGP”, devono presentare specifica richiesta all’ODC inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall’operatore, può essere consegnata all’OdC:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda;

I produttori che intendono iscriversi al sistema di certificazione della Patata del Fucino IGP, devono inoltrare la domanda sottoscritta, entro il 31 maggio, la quale comporta l’automatica accettazione delle condizioni del presente piano di controllo. Eventuali domande di accesso pervenute ad OQ oltre tale data, verranno valutate solo se presente prodotto in campo e, con la possibilità di verificare i requisiti previsti dal disciplinare e dal presente piano di controllo; per gli intermediari e confezionatori L’inserimento nel sistema di controllo può avvenire con una tempistica identica a quella prevista per le aziende agricole ma comunque prima di acquistare da fornitori registrati, carote idonee ad essere identificate con la denominazione Patata del Fucino.

I produttori agricoli dovranno presentare domanda di adesione al sistema di certificazione “Patata del Fucino” IGP (All.01) e l’elenco identificativo degli appezzamenti destinati alla produzione, utilizzando la Scheda Culturale (All. 03).

Gli intermediari ed i confezionatori dovranno presentare domanda di adesione al sistema di controllo “Patata del Fucino IGP” ( All. 2) oltre ai documenti elencati su modulo di domanda

Con l’atto di presentazione della Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la denominazione “Patata del Fucino IGP”.
- si impegna a collaborare con l’OdC facilitando l’attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni.
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l’adesione e la permanenza nel sistema.

Il rinnovo dell’adesione annuale per medesimi operatori, va presentata ogni anno

### 4 - Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l’OQ verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica, entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, una verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito positivo,

l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo Elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività.

In caso di documentazione incompleta o non adeguata, richiederà integrazione scritta al richiedente della documentazione aggiuntiva necessaria.

Il 100% degli operatori richiedenti la prima adesione viene sottoposto a un controllo ispettivo iniziale per riscontrare i requisiti previsti per accertarne l'idoneità a produrre patate elegibili a diventare "Patate del Fucino IGP", a gestire le conseguenti fasi di confezionamento e marchiatura.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori agricoli: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (ad esempio ubicazione delle superfici a IG, superfici, quaderno di campagna, fascicolo aziendale aggiornato, ecc.);
- per i confezionatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli intermediari: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto e l'eventuale stoccaggio, separando il prodotto idoneo alla IG da quello non idoneo, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

#### **4.1 Riconoscimento dell'operatore**

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, il soggetto interno all'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato Tecnico di Delibera Certificazione dell'OdC, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'Elenco dei soggetti riconosciuti della IG "Patata del Fucino IGP". Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

### **5 - MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI**

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di adesione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, ecc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto o via mail all'OdC – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla IG.

L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall'OdC secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

### **6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro**

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC 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 dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'OdC esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

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

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IG.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato Tecnico di Certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IG per un periodo di 24 mesi. In tal caso l'OdC invierà 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, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

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

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

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino 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 IG, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della IG senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato di Certificazione 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, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'*Elenco dei soggetti riconosciuti* della IG, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

## **7 - Requisiti di conformità**

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

## **8 - Indicazioni per i soggetti della filiera**

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti, di cui alla tab.1 del punto precedente, e rendono disponibili, per i controlli dell'OdC, i documenti e le informazioni di seguito riportate.



## 8.1 Produttore Agricolo

Il produttore agricolo, ai fini dell' idoneità del prodotto destinato alla IG e della tracciabilità della IG, deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell' identificazione del prodotto idoneo, che consenta di verificare:

- l' identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- l' acquisto del materiale di propagazione con l' indicazione del fornitore, le relative quantità acquistate ed utilizzate;
- l' effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a IG;
- il rispetto delle modalità di coltivazione in linea con il disciplinare di produzione;
- la registrazione degli interventi culturali (es. quaderno di campagna);
- l' identificazione del prodotto idoneo alla IG dalla raccolta sino alla cessione;
- la registrazione delle quantità prodotte/conferite **attraverso il documento predisposto da OQ, All. 4 registro di carico/scarico** o documentazione equivalente dal quale desumere la quantità di prodotto ottenuto e venduto/conferito con relativo destinatario;
- la documentazione di vendita (DDT, fatture, etc.).

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto idoneo alla IG deve essere identificato con apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti: il produttore agricolo, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura "Prodotto destinato alla indicazione Patata del Fucino IGP"

### 8.1. 2 Produttore Agricolo con stoccaggio

**Oltre a garantire quanto descritto al punto 8.1, il Produttore Agricolo con stoccaggio deve garantire il rispetto dei requisiti di cui all' articolo 5 del disciplinare: conservazione.**

## 8.2 Intermediario

L' operatore che esercita la funzione di intermediario, ai fini della tracciabilità e controllo di conformità, deve:

- Assicurarsi – contattando l' OdC o verificando direttamente sul sito dell' OdC l' elenco degli operatori iscritti - che le Aziende Agricole e/o gli operatori dai quali intende acquistare/ritirare prodotto idoneo alla IG siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell' avvenuto controllo;
- Tenere un registro predisposto da OQ di carico All. 10 e scarico All. 11 dal quale si possa desumere la quantità di patata del Fucino entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente;
- Identificare eventuali celle di stoccaggio, garantire la separazione del prodotto idoneo a IG da quello non idoneo;

Si precisa inoltre che:

- Il soggetto venditore deve accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la frase "Prodotto destinato alla indicazione Patata del Fucino IGP" o simili;
- Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinato alla filiera tutelata;
- La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo a IG va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori dell' OdC.

### 8.2.1 Intermediario con stoccaggio

Oltre a garantire quanto descritto al punto 8.2, l'intermediario con stoccaggio deve garantire il rispetto dei requisiti di cui all'articolo 5 del disciplinare: conservazione.

### 8.3 Confezionatore

Il confezionatore per la tracciabilità delle attività connesse al confezionatore del prodotto **si avvale** dei registri predisposti da OQ per i controlli di conformità:

1) **Registro di carico All. 05/All. 06 scarico** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Q.tà di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Q.tà di prodotto confezionato ed etichettato come IG “Patata del Fucino IGP” venduto sul mercato e/o Q.tà di prodotto venduto a trasformatori per la successiva lavorazione.

Ad eccezione della Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva e, delle comunicazioni periodiche delle quantità raccolte e commercializzate, per le registrazioni necessarie a dare evidenza degli adempimenti svolti, gli operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti dall'OdC oppure, registrare i dati richiesti in una modulistica diversa purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atta a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità delle materie prime/prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

3) **Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche disciplinate. (La frequenza dei controlli fisici, organolettici e analitici potrà essere opportunamente calibrata in funzione dei volumi produttivi tenuto conto della stagionalità delle produzioni -vedi tab. 4a).

4) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori,

### 8.4 Separazione delle produzioni IG

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla IG “Patata del Fucino” da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a IG e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione “spaziale” l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della IG “Patata del Fucino”.

Nel caso di separazione “temporale” delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della IG “Patata del Fucino” da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla IG “Patata del Fucino” devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte dell’OdC nel corso delle verifiche ispettive.

## **9 - Informazioni periodiche da trasmettere all’ OdC**

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di OQ, ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere all’OdC, le informazioni periodiche contenute nell’allegata tabella 2, **entro il giorno 10 del mese successivo** al mese di pertinenza.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l’OdC solleciterà l’Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l’OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall’operatore.

## **10 - Controlli dell’OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti**

L’OdC, a partire dall’anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell’elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, l’OdC verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l’identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l’effettivo rispetto delle modalità di coltivazione, lavorazione, confezionamento e dei parametri del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;
- la presenza, l’idoneità e l’aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

### **10.1 Controlli documentali**

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all’OdC nel corso dell’anno (vedi allegata tab. 2) che sui documenti (registri, etc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all’OdC nel corso delle verifiche ispettive.

### **10.12 Controlli di conformità delle etichette**

L’OdC verifica a campione la conformità, al disciplinare di produzione, dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IG, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IG, i confezionatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura “*Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente*” seguito dalla parola *ITALIA* o dalla *bandiera italiana*. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell’OdC, il Consorzio di tutela, nell’esercizio delle funzioni di tutela della IG “Patata del Fucino IGP” e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un’attività di valutazione o approvazione preventiva dell’etichetta antecedentemente all’impiego delle medesime da parte degli operatori.

## **10.2 Controlli ispettivi ordinari**

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della IG "Patata del Fucino IGP". Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

### **10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari**

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

## **10.3 verifiche ispettive supplementari**

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- variazioni significative nella struttura impianti, lay out, sede operativa ecc
- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tabella 5;
- eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

## **10.4 Controlli fisici, organolettici ed analitici a campione sul prodotto**

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione per il prodotto finito di cui alla tabella 1, vengono effettuati dall'OdC controlli fisici, organolettici ed analitici.

### **10.4.1 verifica di conformità di prodotto effettuato direttamente da intermediari e confezionatori (Autocontrollo)**

Per i lotti pronti per il confezionamento, il confezionatore procedere con le verifiche come da tabella 4a.

#### **10.4.2. Controllo del prodotto a campione da parte dell'OdC**

Annualmente, presso i Confezionatori che immettano prodotto nel circuito tutelato della Patata del Fucino IGP, OQ effettuerà dei controlli analitici, a campione, sui lotti identificativi di prodotto pronto per il confezionamento/confezionato, ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, secondo le modalità riportate nella sottostante tabella. Quando la verifica ispettiva non coincide con la lavorazione del prodotto, essa si svolge esclusivamente su base documentale, pur assicurando la verifica sul prodotto finito secondo le frequenze stabilite dal piano dei controlli, a tale scopo, il confezionatore è tenuto ad informare OQ, tempestivamente, della conclusione dell'attività di confezionamento, qualora non fosse possibile, per improvvisa cessazione della lavorazione, è tenuto a conservare almeno 4 confezioni di prodotto IGP da mettere a disposizione per i controlli in sede di verifica ispettiva di sorveglianza. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione relativa agli adempimenti e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da OQ.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

CARATTERISTICHE	FREQUENZA	METODO DI CAMPIONAMENTO
D.1 Parametri fisici	Ad ogni visita ispettiva di sorveglianza con presenza di prodotto da confezionare/confezionato	Scelta casuale di almeno 2 confezioni di patate pronte per l'etichettatura/etichettate, rappresentativi di un intero lotto. Se l'esito è conforme, l'ispettore procede con la verifica del punto D.3, se è non conforme preleva altre 2 confezioni di patate rappresentativi del medesimo lotto e procede con una seconda valutazione. Se la seconda valutazione è conforme, procede con la verifica del punto D.3, altrimenti rileva la non conformità e non procede oltre con la verifica dei punti D.3 e D.2 esclusione del lotto e VI di rinforzo
D.2 Parametri chimici	Ad ogni visita ispettiva di sorveglianza con presenza di prodotto da confezionare/confezionato	Scelta casuale di almeno 4 confezioni di patate pronte per l'etichettatura/ etichettate, rappresentativi di un intero lotto, da cui formare il campione madre. Dal campione madre prelevare quattro aliquote omogenee di almeno 1 kg ciascuna.
D.3 Caratteristiche merceologiche-qualitative	Ad ogni visita ispettiva di sorveglianza con presenza di prodotto da confezionare/confezionato	Scelta casuale di almeno 2 confezioni di patate pronti per l'etichettatura/etichettate, rappresentativi di un intero lotto. Se l'esito è conforme, l'ispettore procede con la verifica del punto D.2, se è non conforme preleva altre 2 confezioni di patate rappresentativi del medesimo lotto e procede con una seconda valutazione. Se la seconda valutazione è conforme, procede con la verifica del punto D.2, altrimenti rileva la non conformità e non procede oltre con la verifica del punto D2 esclusione del lotto e VI di rinforzo

Delle quattro aliquote di kg 1 (uno) ciascuna, la prima sarà utilizzata per l'accertamento della rispondenza ai requisiti chimici previsti D.2, previo invio a laboratorio. Il secondo e il terzo campione formato, saranno conservati a cura di OQ per le eventuali procedure di revisione, mentre il quarto sarà custodito presso il detentore della partita. Sul campione omogeneo destinato al consumo fresco l'ispettore effettuerà la valutazione dei parametri D.1 e D.3 registrandone gli esiti nel verbale d'ispezione.

In caso di aziende in verifica iniziale è previsto un campionamento successivo dopo che l'azienda ha iniziato l'attività di confezionamento.

### 10.4.3 Notifica risultati analitici

L'OdC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare di produzione, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a IG a prodotto IG.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi, di cui al successivo paragrafo 12.

In caso di non conformità analitica, all'analisi di revisione, l'OdC dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche, finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

Per la gestione delle non conformità, accertate dall'OdC a seguito delle verifiche sul prodotto, si rimanda al paragrafo 13.

## 11 - Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

**Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:**

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria supplementare), che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

### **Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:**

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota ;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

### **12 - Revisione dell'analisi**

In caso di esito non conforme l'OdC 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.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della IG "Patata del Fucino IGP"

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dall'OdC presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente (trattasi sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può valersi l'OdC).

È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito IG – l'OdC procede come da paragrafo 13.

### **13 - Non conformità**

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

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore prevedendo:

Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IG: che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IG;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

### **13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo**

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 14) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

## **14 Ricorsi**

L'operatore potrà fare ricorso Comitato dei Ricorsi (CR), presso la sede di OQ, contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OQ a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da OQ, mediante la scheda dei ricorsi SR/PA a mezzo PEC, raccomandata a/r o consegnata a mano.

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché il dettaglio dell'eventuale documentazione che si intende produrre.

Il CR esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore, se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte.

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

Modulistica prevista nel presente Piano dei Controlli

All. 01 Richiesta di adesione del produttore agricolo al sistema di controllo e certificazione;

All. 02 Richiesta di adesione dell'intermediario e confezionatore al sistema di controllo e certificazione;

All. 03 Scheda colturale;

All. 04 Registro carico/scarico produttore;

All. 05 Registro di carico confezionatore;

All. 06 Registro di scarico confezionatore;

All. 07 Domanda inizio attività;

All. 09 Tariffario;

All. 10 Registro di carico intermediario;

All. 11 Registro di scarico intermediario.



**Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione**

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	DETTAGLIO REQUISITO	CODICE REQU.	RIF. DISCIPLINARE
Produttore agricolo/ Confezionatore	Caratteristiche del prodotto	Devono presentare al consumo le <u>proprietà fisiche e Proprietà chimiche</u> (per 100 g di parte edibile) previste dal disciplinare  <u>Tolleranze di qualità</u>	P01/C01	Art. 2
Produttore Agricolo	Zona di produzione	La delimitazione dell'area indicata nel disciplinare	P02	Art. 3
Produttore Agricolo	Prova di Origine	Documenti/registrazioni a garanzia della tracciabilità	P03/I01/C02	Art. 4
Produttore Agricolo	Metodo di ottenimento	La "Patata del Fucino" deve essere prodotta con il metodo della Produzione Integrata o Biologica.  -rotazione: è vietato il ristoppio, successione con altre solanacee e solanacee e consociazione;  -tuberi seme: calibro  -lavorazione terreno:  -semina: distanza, quantità, epoca, geo-disinfestazione, etc.  - pratiche colturali: lavorazioni del terreno, rincalzatura, concimazione, difesa fitosanitaria e diserbo;  -irrigazione	P 05	Art. 5
Produttore Agricolo	Raccolta	La raccolta avrà inizio dal 20 luglio (con le varietà precoci) e si protrarrà fino al 15 novembre, per le varietà a ciclo medio e tardivo, quando i tuberi hanno raggiunto la loro maturità fisiologica; È	P05	Art. 5

		consentita la pratica del disseccamento chimico della vegetazione. Nei terreni particolarmente asciutti e/o zollosi prima della scavatura deve essere effettuata una leggera irrigazione per evitare di arrecare danneggiamenti meccanici ai tuberi		
Produttore Agricolo/intermediario/confezionatore	Conservazione	Conservazione: Dopo la raccolta ed una prima cernita in campo, le patate devono essere trasportate nei centri di condizionamento, per essere immagazzinate in ambienti idonei sia nei riguardi della temperatura che dell'umidità, al fine di mantenere le caratteristiche qualitative di cui all'art 2. La conservazione delle patate dovrà avvenire in contenitori (bins), alla temperatura di 4 - 10 °C ed umidità relativa compresa tra 88 e 95%. I tuberi possono sostare in frigo anche per lunghi periodi e comunque non oltre i 9 mesi. Sono ammessi i trattamenti anti germoglianti sui tuberi conservati, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.	P06/I02/C03	Art.5
Confezionatore	Confezionamento	Confezionamento del prodotto destinato al mercato fresco  La commercializzazione della IGP "Patata del Fucino" ai fini dell'immissione al consumo devono essere utilizzate le tipologie di confezioni indicate nel	C 04	Art. 8

		disciplinare.		
Confezionatore	Etichettatura	L'etichetta, da apporre sulle confezioni, oltre al simbolo dell'Unione e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, riporta le ulteriori indicazioni previste nel disciplinare e nel piano di controllo	C 05	Art. 8

Per il mancato rispetto degli adempimenti previsti dal Piano dei controlli il codice requisito sarà P/PC per il produttore, I/PC per l'intermediario e C/PC per il confezionatore

**Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori**

CATEGORIA DI OPERATORE	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA N.B. in coerenza con il ciclo produttivo e in funzione di quanto stabilito dal disciplinare di produzione
Produttore Agricolo	P01 All. 4	Registro carico/scarico produttore	Entro il giorno 10 del mese successivo
Intermediario	I01 All. 10 I02 All. 11	Registro carico intermediario Registro di scarico intermediario	Entro il giorno 10 del mese successivo
Confezionatore	C01 All. 05 C02 All. 06 C03 All. 07	Registro carico confezionatore Registro scarico confezionatore comunicazione inizio attività	Entro il giorno 10 del mese successivo  30 giorni prima di inizio attività

Tali comunicazioni devono essere trasmesse anche qualora le produzioni siano nulle.

**Tabella 3– Frequenza visite ispettive**

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
Produttore agricolo prima adesione	100%
Produttore agricolo rinnovo adesione	33% + 2 (**)
Intermediario	100%
Confezionatore	100%

(\*) Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno;

(\*\*) il 2% interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti;

Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei confezionatori sarà, opportunamente, calibrato in funzione dei volumi produttivi e/o della stagionalità delle produzioni come da tabella 3.1

**Tabella 3.1 Numero di visite ispettive l'anno qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta**

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	1. VISITE ISPETTIVE/ANNO
Confezionatore	fino a 100.000 Q.li	1
	Da 100001 a 200.000 Q.li	2
	oltre 200.000 Q.li	3

**Tabella 4a - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta**

OPERATORE DELLA FILIERA	caratteristiche fisiche e organolettiche	caratteristiche chimiche,	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Confezionatore	1 per ogni lotto di confezionamento	1 volta a stagione entro 30 giorni dall'inizio del confezionamento e durante la stagione secondo i volumi produttivi di fianco indicati	fino a 100.000 Q.li	1
			Da 100.001 a 200.000 Q.li	2
			oltre 200.000 Q.li	3

**Tabella 4b - Frequenza controlli dell'OdC per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta**

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Confezionatore	fino a 100.000 Q.li	1
	Da 100.001 a 200.000 Q.li	2
	oltre 200.000 Q.li	3

**Tabella 5 – Classificazione delle Non conformità e relativi trattamenti**

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento (*)	Non Conformità  NC  L=lieve  G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC  (***)
Produttore agricolo	Zona di produzione	01	P02	G	Esclusione delle particelle fuori zona/diniego riconoscimento	Comunicazione di esclusione delle particelle/diniego riconoscimento
Produttore agricolo	Carenza sul metodo di ottenimento	02	P04	G	Esclusione particelle/esclusione prodotto richiesta adeguamento	diniego riconoscimento se tutte le particelle non rispettano il requisito/ Verifica ispettiva supplementare per verifica adeguamento
Produttore agricolo	Inadeguatezza epoca di raccolta	03	P05	G	Esclusione prodotto richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare per verifica adeguamento
Produttore agricolo/Intermediario/confezionatore	Inadeguatezza delle strutture e degli impianti di conservazione/condizionamento/confezionamento	04		G	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione o completamento documentazione entro 15 gg	valutazione delle integrazioni eventuale verifica ispettiva supplementare qualora non fossero sanabili documentalmente. In caso di mancato adeguamento, diniego del riconoscimento.
Confezionatore	Mancata comunicazione di eventuali modifiche apportate strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche ecc. (entro 6 gg) tale da pregiudicare la valutazione complessiva delle modifiche	05	§5 del PdC	G	Richiesta di integrazione della documentazione e verifica ispettiva supplementare se necessaria per valutare le azioni	In caso di mancato invio documentazione esclusione dal circuito tutelato della IGP di tutto il prodotto che transita c/o stabilimenti non

<b>Operatore</b>	<b>Categoria requisito adempimento</b>	<b>ID</b>	<b>Codice requisito specifico adempimento (*)</b>	<b>Non Conformità NC L=lieve G=grave</b>	<b>Trattamento della non conformità</b>	<b>Azione OdC (***)</b>
	apportate.				correttive  In caso di revoca dell'autorizzazione sanitaria comunicazione entro 24 h e sospensione immediata dell'utilizzo del riferimento alla IG	oggetto di comunicazione  VI supplementare se necessaria per valutare le azioni correttive implementate
confezionatore	Mancata comunicazione di eventuali modifiche apportate strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche ecc. (entro 6 gg) tale da non pregiudicare la valutazione complessiva delle modifiche apportate.	06	§5 del PdC	L	comunicazione scritta all'operatore e Richiesta integrazione dato mancante entro 15 giorni dalla notifica della NC	Esame della documentazione prodotta se non sufficiente, Visita ispettiva supplementare se necessaria per valutare le azioni correttive implementate
Produttore agricolo/Intermediario/confezionatore	Incompleta registrazione e/o identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	07	P 03/I01/C02  §8 del PdC	L	comunicazione all'operatore richiesta integrazione entro 15 giorni dalla notifica della NC	Esame della documentazione prodotta. In caso di inadeguata integrazione Verifica ispettiva supplementare
Produttore agricolo/Intermediario/confezionatore	Mancata separazione del prodotto IGP da altra produzione generica	08	§8.4 del PdC	G	Esclusione del prodotto e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare per verifica adeguamento
Produttore agricolo/Intermediario/confezionatore	Registrazione incompleta tale da non compromettere tracciabilità	09	§9 del PdC Tabella 2	L	comunicazione operatore e richiesta invio documentazione entro 15 giorni lavorativi dalla notifica	Esame della documentazione prodotta. In caso di inadeguata integrazione Verifica ispettiva supplementare
Produttore agricolo/Intermediario/Confezionatore	Registrazioni mancanti che compromettono la tracciabilità	10	§9 del PdC Tabella 2	G	Esclusione del prodotto e richiesta adeguamento	Esame della documentazione prodotta. In caso di inadeguata integrazione Verifica ispettiva supplementare
Produttore agricolo/Intermediario/Confezionatore	Mancato rispetto requisiti di conservazione	11	P06/I02/C03	G	Esclusione del prodotto e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare
Produttore agricolo/Intermediario/Confezionatore	Parziale rispetto dei requisiti di conservazione che non compromettono la conformità	12	P06/I02/C03	L	comunicazione operatore e richiesta invio documentazione	Esame della documentazione prodotta. In caso di inadeguata

<b>Operatore</b>	<b>Categoria requisito adempimento</b>	<b>ID</b>	<b>Codice requisito specifico adempimento (*)</b>	<b>Non Conformità NC L=lieve G=grave</b>	<b>Trattamento della non conformità</b>	<b>Azione OdC (***)</b>
fezionatore	del prodotto				entro 15 giorni lavorativi dalla notifica	integrazione Verifica ispettiva supplementare
Confezionatore	Mancato rispetto delle attività di autocontrollo	13	§ 10.4.1 del PdC tabella 4a	G	Esclusione del prodotto e richiesta adeguamento entro gg. 15	verifica ispettiva supplementare se necessaria per valutare l'adeguamento alle prescrizioni
Confezionatore	Parziale rispetto delle attività di autocontrollo	14	§ 10.4.1 del PdC tabella 4a	L	richiesta adeguamento entro gg. 15	verifica ispettiva supplementare se necessaria per valutare l'adeguamento alle prescrizioni
Confezionatore	Mancato rispetto delle tipologie di confezionamento e/o etichettatura	15	C04/C05	G	Esclusione del prodotto e richiesta adeguamento entro gg. 15	verifica ispettiva supplementare se necessaria per valutare l'adeguamento alle prescrizioni
Confezionatore	Mancato rispetto delle tipologie di confezionamento e/o etichettatura su prodotto non commercializzato	16	C04/C05	L	richiesta adeguamento entro gg. 15	verifica ispettiva supplementare se necessaria per valutare l'adeguamento alle prescrizioni
Confezionatore	Caratteristiche del prodotto non conformi	17	P01/C01	G	Esclusione del prodotto	verifica ispettiva supplementare con campionamento
Produttore/Intermediario/Confezionatore	Mancato accesso ai controlli o irripetibilità dell'operatore o non si presenta all'appuntamento	18	§ 3 del PdC	G	comunicazione di data e ora per la visita ispettiva supplementare tramite PEC o raccomandata A/R entro 7 gg.	Comunicazione immediata all'ICQRF territoriale
Produttore/Intermediario/Confezionatore	Mancato accesso ai controlli o irripetibilità dell'operatore o non si presenta all'appuntamento alla visita supplementare di cui all'ID precedente	19	§ 3 del PdC	G	Esclusione del prodotto	Comunicazione immediata all'ICQRF territoriale