	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

Piano dei Controlli della “Castagna di Roccamonfina” a Indicazione Geografica Protetta

“Castagna di Roccamonfina” IGP

ROC 01



Sommario

1 - Premessa	3
2 - Scopo e campo di applicazione	3
3 – Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni ed abbreviazioni	4
4.1 - Definizioni.....	4
4.2 - Abbreviazioni.....	5
5 – Accesso al sistema di controllo	6
5.1 – Criteri generali.....	6
5.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria.....	6
6 - Modalità di riconoscimento	7
6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti.....	8
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....	8
6.1.2 – Rilascio idoneità.....	9
6.1.3 - Validità del riconoscimento.....	9
6.2 – Modifiche delle situazioni e mantenimento dell'idoneità all'IGP.....	9
6.3 – Recesso dal sistema di controllo.....	9
7 – Procedure di sorveglianza	10
7.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi.....	10
7.2 – Sorveglianza sul prodotto.....	10
7.2.1 – Sorveglianza in autocontrollo.....	10
7.2.2 – Sorveglianza dell'organismo di controllo.....	14
7.3 – Adempimenti.....	16
7.3.1 – Generalità sulla documentazione dell'attività svolta ai fini della denominazione.....	16
7.3.2 – Documentazione trasmessa a DQA.....	16
8 – Requisiti di conformità	17
8.2 – Zona di produzione.....	17
8.3 – Modalità di ottenimento e caratteristiche del prodotto.....	17
8.3.1 – Caratteristiche del prodotto.....	17
8.3.2 Modalità di ottenimento.....	17
8.4 – Modalità di presentazione.....	17
9 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	17
9.1 – Produzione primaria.....	18
9.2 – Raccolta, lavorazione e confezionamento.....	18
9.2.1 - Identificazione della materia prima durante i trasferimenti.....	19
10 – Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive	19
10.1 – Gestione delle non conformità.....	19
10.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	20
10.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA.....	20
10.4 – Piani rinforzati.....	20
10.4.2 – Piani rinforzati attuati dall'organismo di controllo.....	20
11 – Ricorsi	20
12 – Riservatezza	21
13 – Presentazione	21
14 – Allegati	21
ALLEGATO 2	22



1 - PREMESSA

Il Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare S.r.l., quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare "Castagna di Roccamonfina" IGP, ha definito il presente documento (ROC01) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare di produzione, descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Castagna di Roccamonfina IGP".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti lungo la filiera di produzione disciplinata (attività in autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da DQA al fine di accertare la rispondenza alla disciplina dei processi e dei prodotti. Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dai riscontri a carico dei soggetti della filiera vengono generate le registrazioni in autocontrollo; tali registrazioni devono essere sistematicamente prodotte, secondo quanto previsto, adeguatamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione del prodotto e al metodo di ottenimento e alle modalità di confezionamento/etichettatura si rimanda al disciplinare di produzione pubblicato sulla G.U. n. 269 del 17 novembre 2022 e consultabile sul sito ufficiale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste all'indirizzo www.politicheagricole.it.

2 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di evidenziare tutti i requisiti riportati sul disciplinare di produzione e tutte le procedure che devono essere applicate per implementare un congruo sistema di controllo.

Tale sistema, mediante attività di verifica, di ispezione e di prova, deve assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni.


Il campo di applicazione del presente documento si esplicita presso tutti i componenti della filiera, in riferimento al lavoro eseguito per la realizzazione della IGP da ogni singolo componente la filiera.

Tali soggetti sono costituiti da:

- Aziende Agricole;
- Intermediari;
- Trasformatori;
- Confezionatori.

3 – DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 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;
- Reg. di esecuzione (UE) 2022/2126 della Commissione del 31.10.2022: iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (IGP «Castagna di Roccamonfina»);
- Provvedimento 8.11.2022 (GURI n. 269 del 17.11.2022) "Iscrizione del nome "Castagna di Roccamonfina IGP" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------


- Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14 "pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15;
- D.Lgs 19 novembre 2004 n. 297 disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 – relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- 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;
- Reg. UE 543/2011 della Commissione del 07/06/2011 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofruttili freschi e degli ortofruttili trasformati;
- D.M. 271 del 12/03/2015 istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012 “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”;
- Disciplinare “Castagna di Roccamonfina” IGP pubblicato nella GURI n. 269 del 17.11.2022 e consultabile nel sito istituzionale del Ministero dell’Agricoltura e della Sovranità Alimentare e delle Foreste all’indirizzo www.politicheagricole.it

4 – DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

4.1 - DEFINIZIONI

- **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione “Castagna di Roccamonfina” IGP prevista dal Disciplinare di Produzione
- **Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede l’accesso al sistema di controllo “Castagna di Roccamonfina” IGP.
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo o un prodotto agroalimentare o una organizzazione sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle Autorità competenti.
- **Certificato di riconoscimento/iscrizione:** documento emanato da DQA nel quale sono riportati i dati identificativi dell’operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest’ultimo svolge nella filiera della IGP , la denominazione e la data d’ingresso nella filiera. Il soggetto, identificato con un codice alfanumerico, è inserito da DQA nell’Elenco dei Soggetti Riconosciuti.
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo “Castagna di Roccamonfina” IGP;
- **Azienda Agricola/Agricoltore/Castanicoltore:** soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al Disciplinare, Castagne idonee alla Denominazione “Castagna di Roccamonfina” IGP;
- **Intermediario:** soggetto riconosciuto, che movimentando a vario titolo partite di prodotto (materia prima castagne e/o prodotto semilavorato) è responsabile del mantenimento della Rintracciabilità, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo del prodotto;

Data	30/01/2023		Pagina 4 di 22
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

- **Trasformatore:** soggetto riconosciuto che controlla i processi di essiccazione, sgusciatura e pelatura, qualora confezioni e venda sul mercato il prodotto ai canali commerciali di partite di prodotto oggetto di certificazione assume obblighi e responsabilità del confezionatore;
- **Confezionatore:** soggetto riconosciuto che confeziona il prodotto finito apponendovi la denominazione “Castagna di Roccamonfina” IGP; possono essere localizzati anche fuori zona di produzione del “Castagna di Roccamonfina” IGP;
- **Appezzamento:** unità produttiva omogenea per specie frutticola e varietà coltivata;
- **Partita:** quantità omogenea di prodotto raccolta, conferita e lavorata da un unico soggetto in un’unica soluzione per cui è possibile garantire l’identificazione e la rintracciabilità;
- **“Castagna di Roccamonfina” IGP:** prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della “Castagna di Roccamonfina” IGP, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il “Castagna di Roccamonfina” IGP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- **Prodotto finito:** il prodotto che dopo aver subito il processo di condizionamento e lavorazione viene inviato alle operazioni di confezionamento;
- **Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la “Castagna di Roccamonfina” IGP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
- **Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- **Partita Omogenea di Confezionamento:** massa identificata e rintracciabile di prodotto confezionato o in fase di confezionamento, dalla quale si creano i lotti omogenei di vendita;
- **Lotto omogeneo di vendita:** insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o al primo venditore stabilito nella comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento dei requisiti specificati. Le non conformità sono identificate come Lievi e Gravi. Le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità;
- **MASAF:** Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste;
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela e della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari;
- **Etichettatura:** le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica e di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti ad Indicazione;
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio di tutela incaricato, con decreto MASAF ai sensi della legge 21.12.1999 n. 526, con particolare riferimento all’art. 14.
- **Autorità di Vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Regione Campania.

4.2 - ABBREVIAZIONI

- **ART:** Identificazione di un requisito applicabile (in paragrafo 8 e 14)
- **ID:** numero identificativo di ogni singola riga (in paragrafo 14)
- **D:** identificazione di controllo di tipo documentale (in paragrafo 14)
- **I:** identificazione di controllo di tipo ispettivo (in paragrafo 14)
- **A:** identificazione di controllo di tipo analitico (in paragrafo 14)

	Data	30/01/2023	Pagina 5 di 22
--	------	------------	----------------



5 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Le aziende agricole gli intermediari¹, i trasformatori ubicati in territorio delimitato, e i confezionatori, anche operanti al di fuori della zona delimitata, che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione "Castagna di Roccamonfina" IGP, devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della "Castagna di Roccamonfina" IGP viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

A tal fine ogni soggetto interessato deve produrre a DQA la richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria secondo quanto previsto o richiamato nel presente Piano e nella modulistica predisposta.

La domanda deve essere redatta, sottoscritta e trasmessa all'Organismo di Controllo direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo della denominazione "Castagna di Roccamonfina" IGP.

In presenza di Consorzio di tutela autorizzato, questi potrà consegnare la richiesta di riconoscimento in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega.

La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

5.1 – CRITERI GENERALI

Con l'atto di presentazione della domanda di accesso al sistema a DQA, tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e del Tariffario relativo alla Denominazione "Castagna di Roccamonfina" IGP e si assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate nei paragrafi sottostanti.

Si impegnano altresì a collaborare con il DQA facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano, al momento della presentazione della richiesta di certificazione e mantenimento, al pagamento delle tariffe previste per l'accesso o la permanenza nel sistema.

5.2 – DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE ACCESSORIA

Il richiedente castanicoltore che intende iscriversi all'Elenco Aziende Agricole deve presentare la documentazione di cui sotto compilata in tutte le sue parti:


- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.ROC),
- Dichiarazione Produttore (modello PRO.ROC).

La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta, di seguito si riportano gli allegati richiesti:

- Estratto mappa catastale;
- Estratto partita catastale;
- Titolo di possesso del terreno o diritto di raccolta sullo stesso;
- Documentazione attestante i trattamenti di fertilizzazione e di difesa fitosanitaria svolti nell'ultimo anno;
- Numero delle piante per ettaro;
- Fotocopia del documento di identità.

La richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno ma comunque prima dell'inizio dell'attività di raccolta (la raccolta va effettuata nel periodo che va dal 1° settembre al 31 ottobre - art.5 del disciplinare di produzione).

¹ Per gli intermediari che non manipolano il prodotto, questi possono ricadere anche fuori dall'areale di produzione

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

Il richiedente intermediario che intende iscriversi all’Elenco Intermediari deve presentare la documentazione di cui sotto compilata in tutte le sue parti:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.ROC),
- Dichiarazione Intermediario/Trasformatore/Confezionatore (modello INT_ROC);
- Modello ELE.ROC – Elenco anagrafiche dei fornitori;

e corredata dai seguenti allegati in assenza dei quali sarà considerata incompleta la domanda.:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
- descrizione del lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell’impianto (ove previsto);
- autorizzazione sanitaria (ove richiesto)

La richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell’anno ma comunque prima di iniziare ad utilizzare le castagne atte ad essere identificate con la Denominazione “Castagna di Roccamonfina” IGP. Resta inteso che potrà essere destinato alla IGP il prodotto movimentato successivamente alla data di inserimento nel sistema dei controlli.

Il richiedente trasformatore e confezionatore che intende iscriversi all’Elenco Trasformatori/Confezionatori deve presentare la documentazione di cui sotto compilata in tutte le sue parti:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.ROC),
- Dichiarazione Intermediario/Trasformatore/Confezionatore (modello INT_ROC);
- Modello ELE.ROC – Elenco anagrafiche dei fornitori;

e corredata dai seguenti allegati in assenza dei quali sarà considerata incompleta la domanda:

- certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
- descrizione del lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell’impianto;
- autorizzazione sanitaria

La richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell’anno ma comunque prima di iniziare ad utilizzare le Castagne atte ad essere identificate con la Denominazione “Castagna di Roccamonfina” IGP. Resta inteso che potrà essere destinato alla IGP il prodotto movimentato, trasformato e confezionato successivamente alla data di inserimento nel sistema dei controlli.

Alla domanda di accesso presentata da trasformatori, intermediari e confezionatori dovrà essere obbligatoriamente allegato elenco (modello ELE.ROC) delle anagrafiche dei fornitori che si intendono utilizzare ai fini dell’IGP, comprensivo almeno della denominazione completa dei fornitori, della P.IVA e del Codice Fiscale, della tipologia di azienda e dell’ubicazione azienda.

Tale elenco deve essere datato e sottoscritto dall’Azienda, e le sarà restituito convalidato da DQA, non appena esperiti i riscontri ed i controlli necessari.

Tutte le variazioni al summenzionato elenco fornitori convalidato dall’organismo di controllo devono essere notificate preventivamente a DQA per essere sottoposte a nuova convalida.

La mancata notifica preventiva delle variazioni che si intendono apportare ai già menzionati elenchi dei fornitori o l’impiego di fornitori non presenti in elenco convalidato dall’Organismo di controllo, comporta l’applicazione di quanto prescritto nell’allegato 1 al presente documento “Matrice del Piano dei Controlli – “Castagna di Roccamonfina” IGP”.

6 - MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa, secondo quanto necessario.

Data	30/01/2023		Pagina 7 di 22
------	------------	--	----------------



In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni lavorativi DQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento DQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

6.1 - PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a DQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione.

La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

6.1.1 - VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, DQA provvede nei tempi previsti, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della "Castagna di Roccamonfina" IGP.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori primari la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e di seguito indicati:
 - art. 2 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Cultivar;
 - art. 3 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Zona di produzione;
 - art. 5 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Tecniche colturali;
 - art. 5 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Portainnesti, sestii e densità di impianto;
 - art. 5 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Potatura e forma di allevamento;
 - art. 5 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Lavorazione del Terreno;
 - art. 5 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Fertilizzazione;
 - art. 5 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Difesa fitosanitaria;
 - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.


Il controllo dei suddetti requisiti avviene, laddove possibile, mediante verifica diretta dell'ispettore con particolare attenzione alle modalità di coltivazione apprezzabili al momento dell'ispezione e mediante controllo delle registrazioni effettuate.

- per gli intermediari la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti seguito indicati:
 - art. 3 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Zona di produzione (solo per eventuale stoccaggio e/o manipolazione del prodotto);
 - vigenza autorizzazioni sanitarie o presenza della Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.), laddove previsto;
 - idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto (se presenti);
 - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

Il controllo dei suddetti requisiti ai fini della rintracciabilità avviene mediante verifica diretta dell'ispettore e mediante controllo delle registrazioni effettuate.

- per i trasformatori e confezionatori la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti di seguito indicati:
 - art. 3 (Disciplinare "Castagna di Roccamonfina" IGP): Zona di produzione (non valido per i confezionatori);
 - vigenza autorizzazioni sanitarie o presenza della Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.);
 - capacità produttiva degli impianti;
 - idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto e per la lavorazione dello stesso;
 - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - idoneità piano di autocontrollo.

Il controllo dei suddetti requisiti ai fini della rintracciabilità avviene mediante verifica diretta dell'ispettore e mediante controllo delle registrazioni effettuate.

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

6.1.2 – RILASCIO IDONEITÀ

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di DQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostacolare la concessione, il CD delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

Il CD, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del CD viene data informazione al richiedente.

6.1.3 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della IGP “Castagna di Roccamonfina”, fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a DQA da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi DQA ai fini della IGP “Castagna di Roccamonfina” sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Gli operatori riconosciuti ai fini della IGP “Castagna di Roccamonfina” possono richiedere volontariamente la sospensione temporanea dal sistema di controllo della denominazione.

In tal caso l'operatore è tenuto a notificare preventivamente all'organismo di controllo la propria volontà specificando il periodo previsto di sospensione della produzione dell'IGP.

La notifica preventiva di ripresa delle attività ai fini dell'IGP dovrà essere trasmessa prima del suo effettivo inizio, comprensiva delle variazioni eventualmente intervenute durante il periodo di sospensione.

Preventivamente alla ripresa dell'attività, DQA effettuerà sull'Azienda una nuova verifica ispettiva per verificare se sono ancora presenti i requisiti minimi che ne avevano consentito l'iscrizione; solamente in caso di esito positivo dell'ispezione, l'operatore potrà partecipare nuovamente in maniera attiva alla filiera della IGP.

Nel periodo di sospensione, l'operatore interessato deve astenersi dall'uso, sotto qualsiasi forma, dei contrassegni, degli involucri autorizzati e della denominazione tutelata “Castagna di Roccamonfina” IGP.

6.2 – MODIFICHE DELLE SITUAZIONI E MANTENIMENTO DELL'IDONEITÀ ALL'IGP.

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (dati catastali, superfici, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali, anagrafiche, ecc.) documentate nella domanda di accesso al sistema di controllo dell'IGP ROC (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a DQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute allegando i documenti necessari.

Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente DQA procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

DQA, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.


6.3 – RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa entro 15 giorni lavorativi dalla decisione a DQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da DQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata dal DQA anche in assenza di notifica di recesso in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione ROC per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

Data	30/01/2023		Pagina 9 di 22
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

DQA invierà all’Azienda e per conoscenza al MASAF una comunicazione preventiva informando l’Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall’Elenco DQA.

Trascorsi 30 giorni lavorativi senza che l’Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall’Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall’elenco intenda riprendere l’attività ai fini della denominazione “Castagna di Roccamonfina” IGP si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

7 – PROCEDURE DI SORVEGLIANZA

7.1 – SORVEGLIANZA SUI SOGGETTI PRODUTTIVI

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 6, i soggetti della filiera del “Castagna di Roccamonfina” IGP riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità, effettuati con o senza preavviso, secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate nell’allegato 1 – Matrice dei controlli, nel presente documento.

Nel dettaglio l’attività di controllo annualmente ordinariamente effettuata, con esclusione delle eventuali attività di verifica di carattere supplementare, si articola sui diversi soggetti della filiera secondo i seguenti criteri quantitativi di minima.

- **Per gli agricoltori** l’entità annuale dei controlli corrisponde ad un campione pari al 35% dei soggetti riconosciuti in Elenco DQA così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più un ulteriore quota sorteggiata tra gli agricoltori già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo, in modo da controllare nel corso del triennio tutti i soggetti presenti in elenco;
- **Per gli intermediari** l’entità dei controlli corrisponde al 100% degli intermediari iscritti;
- **Per i Trasformatori e/o Confezionatori** l’entità dei controlli corrisponde al 100% dei Trasformatori/Confezionatori iscritti;

Nello schema dei controlli di cui al successivo allegato 1 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di DQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della “Castagna di Roccamonfina” IGP.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni attuate da DQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L’insieme complessivo dei controlli sulla “Castagna di Roccamonfina” IGP è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da DQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile all’IGP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

7.2 – SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

7.2.1 – SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO

GENERALITÀ


Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da DQA a coperture del periodo intercorrente tra due ispezioni successive. Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità di DQA. renderla disponibile per i controlli di conformità di DQA.

È responsabilità dell’agricoltore accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione, le rese e il periodo di raccolta previste dal disciplinare di produzione.

L’agricoltore deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza:

- del rispetto periodo di raccolta, delle modalità di coltivazione e della produzione massima delle castagne ammesse;
- del mantenimento della identificazione e tracciabilità delle castagne dalla raccolta fino al conferimento.

Data	30/01/2023	Pagina 10 di 22
------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

Ogni agricoltore deve tenere aggiornato un registro di raccolta e conferimento (o documentazione analoga) dal quale desumere:

- data e quantità di castagne prodotte per appezzamento;
- data e quantità di castagne cedute all'intermediario/trasformatore/confezionatore con relativo destinatario;
- ettari totali censiti a Castagna di Roccamonfina IGP.

Al momento della vendita/cessione delle partite di prodotto a denominazione “Castagna di Roccamonfina” IGP l'agricoltore deve far sì che queste siano accompagnate dal DDT o altro documento equivalente, in cui siano indicate chiaramente:

- data di cessione e n. ddt;
- mittente;
- quantità di prodotto trasportato;
- la dicitura (Castagna idonea alla produzione della IGP “Castagna di Roccamonfina”) (o dicitura analoga);
- destinatario del prodotto.

Una copia del documento di accompagnamento viene trattenuta dall'agricoltore/azienda agricola, mentre l'originale rimane in possesso dell'intermediario/trasformatore/confezionatore.

Qualora il prodotto transiti presso l'intermediario/trasformatore lo stesso rilascerà copia del Documento all'operatore destinatario.

Ogni intermediario iscritto al sistema dei controlli deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza che:

- i requisiti cogenti siano rispettati;
- il prodotto fresco e/o semilavorato provenga da soggetti iscritti al sistema dei controlli preventivamente autorizzati da DQA (MOD_ELE_ROC);
- l'identificazione della/e partita/e di prodotto fresco e/o semilavorato nel centro di stoccaggio sia garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o recipienti nei quali viene immagazzinato;
- per le movimentazioni di prodotto in entrata ed in uscita sia mantenuta la rintracciabilità.

L'intermediario registrando le informazioni di cui sopra oltre ad evidenziare il controllo sulla materia prima in ingresso deve mantenere attivo un sistema di autocontrollo, atto a garantire la rintracciabilità dell'intera fase di ritiro e consegna del prodotto (“Castagna di Roccamonfina” IGP), riportando e rendendo disponibile all'Organismo di Certificazione le seguenti informazioni minime:


- data di ritiro del prodotto dall'agricoltore;
- Q.tà ritirata per singola fornitura e relativa provenienza:
 - Castagna di Roccamonfina idonea alla produzione di ROC IGP (q.tà);
 - Castagna Convenzionale (q.tà)
- nome dell'agricoltore presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- eventuale sede di stoccaggio della fornitura;
- data di consegna al Trasformatore/Confezionatore;
- Q.tà consegnata e relativa destinazione:
 - Castagna di Roccamonfina idoneo/a alla produzione di ROC IGP (q.tà);
 - Castagna Convenzionale (q.tà).

Nella fase di conferimento le castagne devono essere accompagnate da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi:

- data di cessione e n.° ddt;
- mittente e destinatario;
- q.tà di prodotto trasportato;
- la dicitura (Castagna idonea alla produzione della IGP “Castagna di Roccamonfina”) (o dicitura analoga).

Ogni Trasformatore iscritto al sistema dei controlli deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza che:

Data	30/01/2023		Pagina 11 di 22
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

- i requisiti cogenti siano rispettati;
- il prodotto provenga da soggetti iscritti al sistema dei controlli preventivamente autorizzati da DQA (MOD_ELE_ROC);
- il prodotto fresco e /o semilavorato deve essere correttamente identificato in ogni sua parte del processo di lavorazione e conservazione sino al conferimento;
- il limite produttivo sia rispettato e che il processo di lavorazione (post-raccolta) e conservazione del prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare (Art. 5 – Metodo di ottenimento);
- il prodotto non conforme sia segregato ed identificato.

Il trasformatore registrando le informazioni di cui sopra oltre ad evidenziare il controllo sulla materia prima in ingresso deve mantenere attivo un sistema di autocontrollo, atto a garantire la rintracciabilità dell'intera fase di ritiro e consegna del prodotto (“Castagna di Roccamonfina” IGP), riportando e rendendo disponibile all'Organismo di Certificazione le seguenti informazioni minime:

- data di ritiro del prodotto dall'intermediario (nel caso in cui ricopra il ruolo dell'intermediario si rifà a quanto suesposto);
- data di ritiro del prodotto dall'agricoltore qualora il prodotto provenga direttamente dallo stesso;
- Q.tà ritirata per singola fornitura e relativa provenienza;
 - Castagna di Roccamonfina idonea alla produzione di ROC IGP (q.tà);
 - Castagna Convenzionale (q.tà)
- nome dell'operatore presso il quale è stato effettuato il ritiro (nel caso in cui ricopra il ruolo dell'intermediario si rifà a quanto suesposto);
- eventuale sede di stoccaggio della fornitura;
- Q.tà consegnata e relativa destinazione:
 - Castagna di Roccamonfina idonea alla produzione di ROC IGP (q.tà);
 - Castagna Convenzionale (q.tà).

Nella fase di conferimento le castagne devono essere accompagnate da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi:


- data di cessione e n.° ddt;
- mittente e destinatario;
- q.ta di prodotto trasportato;
- la dicitura (Castagna idonea alla produzione della IGP del “Castagna di Roccamonfina” IGP) (o dicitura analoga).

Ogni confezionatore iscritto al sistema dei controlli deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza che:

- i requisiti cogenti siano rispettati;
- il prodotto provenga da soggetti iscritti al sistema dei controlli preventivamente autorizzati da DQA (MOD_ELE_ROC);
- il limite produttivo sia rispettato (Art. 5 – Metodo di ottenimento)
- l'identificazione del prodotto in ingresso ed in stoccaggio sia rispettata;
- il prodotto ricevuto sia conforme ai requisiti del Disciplinare di Produzione;
- la rintracciabilità del prodotto ammesso a tutela deve essere garantita da idonea identificazione dello stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.
- la rintracciabilità delle castagne destinate alla IGP Castagna di Roccamonfina sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo, attraverso la redazione di un registro di carico/scarico o documento equivalente;
- il prodotto ammesso a tutela sia conforme al disciplinare (art. 2 - Caratteristiche del prodotto);
- il prodotto non conforme sia segregato ed identificato;
- le confezioni siano conformi al disciplinare;
- il materiale utilizzato per la designazione e presentazione del prodotto sia conforme al Disciplinare (Art. 8 – Etichettatura).

Il confezionatore registrando le informazioni di cui sopra oltre ad evidenziare il controllo sulla materia prima in ingresso deve mantenere attivo un sistema di autocontrollo, atto a garantire la rintracciabilità dell'intera fase

	Data	30/01/2023	Pagina 12 di 22
--	------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

di ritiro e consegna del prodotto (“Castagna di Roccamonfina” IGP), riportando e rendendo disponibile all’Organismo di Certificazione le seguenti informazioni minime:

- data del ritiro del prodotto dall’agricoltore;
- nome del produttore primario presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- data di ritiro del prodotto dall’intermediario (nel caso in cui ricopra il ruolo dell’intermediario si rifà a quanto suesposto);
- nome dell’intermediario presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- data di ritiro del prodotto dal trasformatore qualora il prodotto provenga direttamente dallo stesso;
- nome del trasformatore presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- Q.tà ritirata per singola fornitura e relativa provenienza;
 - Castagna di Roccamonfina idonea alla produzione di ROC IGP (q.tà);
 - Castagna Convenzionale (q.tà)
- eventuale sede di stoccaggio;
- Q.tà confezionata a IGP;
- Q.tà Castagna convenzionale.

Le registrazioni dovranno identificare e quantificare nel dettaglio la rintracciabilità delle produzioni idonee alla “IGP Castagna di Roccamonfina” garantendo la tracciabilità e il bilancio di massa delle quantità coinvolte. Ciascuna annotazione relativa all’entrata e all’uscita dalle strutture produttive dovrà essere ricollegabile al DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione.

SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI A IGP DA ALTRE GENERICHE

Nel caso in cui gli operatori gestiscano sia prodotto convenzionale che IGP, separati “spazialmente”, è necessaria una netta e identificata distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla IGP, dal ricevimento del prodotto idoneo e fino alla fase di confezionamento da ogni altra linea produttiva.

In questo caso le linee produttive identificate come IGP devono essere esclusivamente dedicate alla Denominazione.

Ove non è possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti di linea di lavorazione (ad esempio limitazione dei locali e degli impianti) può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinando parte della giornata alla IGP e parte alle altre lavorazioni.

Il sistema di gestione relativo alla separazione temporale delle lavorazioni dovrà essere descritto in una procedura scritta che dettaglia le modalità secondo le quali il soggetto riconosciuto gestisce e separa temporalmente le lavorazioni di prodotto destinato alla denominazione da tutte le altre.

La procedura dovrà essere messa a disposizione degli *auditor* per la sua valutazione in occasione delle verifiche ispettive.

SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO

Il confezionatore si accerta in autocontrollo, prima del suo confezionamento e commercializzazione, che il prodotto immesso nel circuito tutelato della IGP “Castagna di Roccamonfina” presenti i requisiti di conformità previsti dal disciplinare (art.2 - Caratteristiche del prodotto).

La rispondenza alle caratteristiche merceologiche (fisiche) disciplinata è verificata in autocontrollo (secondo le modalità e le frequenze previste dal Piano di Autocontrollo del singolo confezionatore) mediante valutazione del prodotto finito prima della sua immissione in commercio.


Il piano di autocontrollo deve essere redatto in relazione ai quantitativi di prodotto che il confezionatore prevede di gestire.

Con l’annotazione nel Registro di Confezionamento delle quantità confezionate come IGP, il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, il confezionatore è tenuto a escludere il prodotto dal circuito, registrando opportunamente i quantitativi oggetto di tali interventi.

Il confezionatore deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative alle attività di autocontrollo, sulle quali deve essere chiaramente identificato il prodotto a controllo ed il relativo lotto di appartenenza.

	30/01/2023		Pagina 13 di 22
--	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

I documenti di autocontrollo devono essere conservati e resi disponibili.

In particolare, per ciò che concerne le caratteristiche relative ai parametri analitici, questi devono essere determinati almeno per ogni partita omogenea di confezionamento.

Tutte le determinazioni analitiche devono essere documentate con produzione di un appropriato referto e garantendo, il controllo dei parametri riportati in tabella.

Matrice	Parametro	Frequenza
Castagne allo stato fresco	1. Parte commestibile 2. Pericarpo 3. Composizione chimica: <ul style="list-style-type: none"> • Acqua • Proteine • Carboidrati totali • Lipidi 	Per partita omogenea di confezionamento
Castagne essiccate in Guscio	1. Composizione chimica: <ul style="list-style-type: none"> • Acqua • Proteine • Carboidrati totali • Lipidi 2. Resa in secco del prodotto in guscio	Per partita omogenea di confezionamento
Castagne essiccate sgusciate intero	1. Umidità nei frutti 2. Resa in secco del prodotto in guscio	Per partita omogenea di confezionamento

I referti di analisi, con i riferimenti identificativi del lotto, devono essere prodotti secondo le frequenze sopra previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

Il lotto oggetto di campionamento dovrà essere identificato e trattenuto fino all'accertamento della conformità o in alternativa potrà essere commercializzato come convenzionale.

Qualora il risultato analitico evidenzia situazioni di non conformità, l'operatore dovrà provvedere ad escludere l'intero lotto dal circuito del “Castagna di Roccamonfina” IGP.

Nel caso in cui non sia applicata correttamente la procedura di autocontrollo sopradescritta, DQA eseguirà una verifica ispettiva supplementare con prelievo di prodotto.


7.2.2 – SORVEGLIANZA DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

CONTROLLO DEL PRODOTTO

Annualmente, presso i confezionatori che immettono in commercio il prodotto IGP, il DQA esegue campionamento del prodotto finito ai fini dell'accertamento della conformità di tutti i requisiti descritti all'art. 2 del disciplinare di produzione, ogni 20 tonnellate di prodotto, con un minimo di 1 controllo per anno in caso di produzioni inferiori a detto limite.

I parametri da analizzare sono:

Matrice	Parametro
Castagne allo stato fresco	1. Parte commestibile 2. Pericarpo 3. Composizione chimica: <ul style="list-style-type: none"> • Acqua • Proteine • Carboidrati totali • Lipidi
Castagne essiccate in Guscio	1. Composizione chimica: <ul style="list-style-type: none"> • Acqua • Proteine

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta "Castagna di Roccamonfina"	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

Matrice	Parametro
	<ul style="list-style-type: none"> • Carboidrati totali • Lipidi 2. Resa in secco del prodotto in guscio
Castagne essiccate sgusciate intero	1. Umidità nei frutti 2. Resa in secco del prodotto in guscio

I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella di seguito riportata.

L'ispettore ai fini dell'individuazione della partita da prelevare procede secondo le seguenti priorità:

1. Prodotto confezionato a "Castagna di Roccamonfina" IGP;
2. Prodotto sfuso.

Prodotto confezionato		Prodotto sfuso	
n. colli compreso nella partita	n. colli da prelevare (campioni elementari)	Massa della partita in kg	Massa dei campioni da prelevare in kg
Fino a 100	5	Fino a 200	5
Da 101 a 500	7	Da 201 a 1000	10
Da 501 a 1000	10	Da 1001 a 5000	20
Oltre 1000	15	Oltre 5000	30

(*) – Riferite alle produzioni del precedente anno solare o sulla produzione annuale stimata nei casi di primo accesso al sistema dei controlli

Dal campione globale l'ispettore di DQA, appositamente addestrato per effettuare la verifica delle caratteristiche fisiche/visive/metriche/sensoriali, così come dall'art.2 del Disciplinare, preleva nel corso della verifica ispettiva annuale dalla massa un'aliquota da 1 kg al fine di verificare la conformità delle caratteristiche fisiche/visive/metriche/sensoriali previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica.

Qualora l'ispettore rilevi una non conformità qualitativa sull'aliquota utilizzata per le prove realizzabili immediatamente, DQA richiede l'esclusione dal circuito della denominazione della partita da cui proviene il campione valutato, nonché predisporre un ulteriore campionamento su altro lotto in lavorazione prelevando un'altra aliquota da 1 Kg.

Nei casi in cui anche gli esiti di quest'ultimo controllo constatino un'ulteriore non conformità, verrà escluso dalla IGP anche la partita appartenente al campione supplementare effettuato e verrà esteso il campionamento a tutte le partite in lavorazione presenti al momento della verifica.

In assenza di altre partite disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà programmata una verifica supplementare a spese dell'azienda con campionamento prodotto.

L'ispettore dopo aver valutato che le caratteristiche fisiche/visive/metriche/sensoriali dell'aliquota prelevata sono risultate conformi, procede, per la verifica delle caratteristiche chimiche, al prelievo del prodotto prelevando dalla stessa massa del campione globale dal quale è stata prelevata l'aliquota per la verifica delle caratteristiche fisiche/visive/metriche/sensoriali, 4 aliquote di circa 0,5 kg ciascuno poste singolarmente nelle buste antieffrazione.

Di queste 3 vengono inviate al laboratorio di prova (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025), di cui 1 utilizzata per le analisi e 2 utilizzate come contro campione, mentre una rimane a disposizione dell'operatore.


In caso di non conformità analitica l'operatore può richiedere entro 10 giorni dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta a disposizione del laboratorio.

L'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi.

Tale ripetizione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi saranno a carico della parte soccombente.

In tal caso il DQA informerà l'operatore circa la data della ripetizione di analisi per poter assistere alla ripetizione analitica analisi. L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

Data	30/01/2023	Pagina 15 di 22
------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell’analisi, il DQA richiede l’esclusione dal circuito della denominazione della partita da cui proviene il campione valutato e, in base alla circostanza, l’attuazione di appropriate e tempestive azioni correttive al processo di produzione.

A riscontro dell’efficacia di dette azioni, predispone l’effettuazione di verifica ispettiva come da paragrafo 10.4.2.

I risultati della ripetizione dell’analisi hanno valore definitivo.

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 esito negativo del controllo di almeno uno dei parametri analizzati, il DQA procede all’apertura di una Non Conformità gestita come previsto nell’allegato 1 al presente Piano dei Controlli.

In tutti i casi, i lotti di prodotto non conformi devono essere esclusi dal circuito della IGP ed opportunamente trattati. In tal caso l’operatore deve essere in grado di rintracciare e ritirare dal mercato il prodotto non conforme eventualmente già venduto come IGP.

Il DQA si impegna a notificare gli esiti analitici dei campioni prelevati entro 20 gg. lavorativi dal prelievo.

7.3 – ADEMPIMENTI

I soggetti riconosciuti ai fini della IGP “Castagna di Roccamonfina” si impegnano al rispetto della disciplina produttiva, delle previsioni del Piano dei Controlli; sono tenuti inoltre a collaborare con DQA facilitando l’espletamento delle attività di controllo, effettuate con o senza preavviso secondo le frequenze e le modalità previste dal Piano dei Controlli o necessarie in base a esigenze specifiche.

Nei successivi paragrafi sono evidenziati gli adempimenti documentali e le prescrizioni tecniche cui i soggetti di filiera interessati devono scrupolosamente attenersi al fine di fornire adeguate garanzie ed evidenze circa la tracciabilità delle produzioni ed il rispetto della disciplina produttiva.

7.3.1 – GENERALITÀ SULLA DOCUMENTAZIONE DELL’ATTIVITÀ SVOLTA AI FINI DELLA DENOMINAZIONE

È responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione, dal presente Piano dei Controlli in ragione della specifica attività svolta ai fini della IGP “Castagna di Roccamonfina”.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre in autocontrollo, conservare e rendere disponibile ai controlli di DQA e trasmettere (secondo quanto previsto dal Piano di Controlli o richiesto da DQA per le finalità del controllo) adeguata documentazione ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità per prodotti e processi, dell’osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione aziendale e le registrazioni prodotte in autocontrollo in riferimento alla IGP “Castagna di Roccamonfina” devono essere conservate per almeno i cinque anni successivi all’anno di redazione.

7.3.2 – DOCUMENTAZIONE TRASMESSA A DQA


Gli **agricoltori** sono tenuti a trasmettere a DQA le seguenti informazioni:

- dichiarazione di inizio attività di raccolta (15 gg prima dalla data di inizio della raccolta);
- dichiarazione annuale delle produzioni (DEN_POST_ROC) o documentazione analoga (entro il 10 gennaio).

Gli **intermediari** sono tenuti a trasmettere a DQA le seguenti informazioni:

- MOD_ELE_ROC – Elenco fornitori: al momento dell’iscrizione e ad ogni variazione del parco fornitori (preventiva);

	Data	30/01/2023	Pagina 16 di 22
--	------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

- denuncia dati produttivi – quantità veicolata all'interno della filiera IGP (MOD_DAT_PROD_ROC) o documentazione analogica: entro il 15 del mese successivo alla attività svolta.

I **Trasformatori e/o Confezionatori** sono tenuti a trasmettere a DQA le seguenti informazioni:

- MOD_ELE_ROC – Elenco fornitori (agricoltori/ intermediari/confezionatori): al momento dell'iscrizione e ad ogni variazione del parco fornitori (preventiva);
- denuncia dati produttivi – quantità veicolata all'interno della filiera IGP e quantità di prodotto trasformato/confezionato a IGP (MOD_DAT_PROD_ROC) o documentazione analogica: entro il 15 del mese successivo alla attività svolta;

In caso mancata comunicazione dei dati entro i termini previsti DQA solleciterà l'azienda alla trasmissione entro un periodo massimo di 2 gg. lavorativi notificando il mancato rispetto di detto termine.

DQA al momento della ricezione delle informazioni provvede ad effettuare una verifica documentale volta a:

- verificare la congruità dei dati comunicati;
- aggiornare i dati aziendali.

DQA si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive.

Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

8 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

8.2 – ZONA DI PRODUZIONE

Cfr. Art. 3 del Disciplinare di produzione “Castagna di Roccamonfina” IGP

8.3 – MODALITÀ DI OTTENIMENTO E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

8.3.1 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Cfr. Art. 2 del Disciplinare di produzione “Castagna di Roccamonfina” IGP

8.3.2 MODALITÀ DI OTTENIMENTO

Cfr. Art. 5 del Disciplinare di produzione “Castagna di Roccamonfina” IGP

8.4 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Le tipologie di confezione per la commercializzazione del “Castagna di Roccamonfina” IGP sono quelle ammesse dalla normativa vigente che non ne alterino comunque le qualità.

È ammesso il confezionamento così come previsto all'art. 8 del Disciplinare di Produzione “Castagna di Roccamonfina” IGP.


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 di produzione (vedi art.8) e dal presente piano dei controlli.

Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura: **“Certificato da Organismo autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e delle Foreste o acronimo MASAF”**.

9 – IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI

Premesso che le prescrizioni del disciplinare di produzione vigente e le condizioni previste dal presente Piano dei Controlli devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione del “Castagna di Roccamonfina” IGP, sono di seguito evidenziati alcuni aspetti essenziali della disciplina produttiva al fine di fornire elementi informativi per una appropriata gestione e una adeguata evidenza della conformità dei processi e della identificazione e rintracciabilità delle produzioni.

Data	30/01/2023		Pagina 17 di 22
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

9.1 – PRODUZIONE PRIMARIA

Le castagne utilizzate ai fini del “Castagna di Roccamonfina” IGP devono provenire da produttori ubicati nel territorio delimitato della zona di produzione, riconosciuti idonei alla IGP dall’organismo di controllo.

Il Produttore, al fine di garantire la conformità del prodotto primario destinato alla trasformazione, deve possedere e rendere disponibile ai controlli adeguata documentazione ed evidenze che attestino, tra l’altro:

- ubicazione;
- numero di piante;
- resa per ettaro;
- data di inizio e fine raccolta;
- quantità di castagne idonee a IGP prodotti;
- quantità di castagne idonee a IGP conferito con relativo destinatario;
- il rispetto delle prescrizioni descritte nel disciplinare di produzione, riguardanti i metodi di coltivazione e i tempi di raccolta;
- gli eventuali processi di cura adottati.

Al fine di dare evidenza delle attività di raccolta e consegna l’agricoltore deve compilare il Quaderno di Campagna nel quale vengono identificate le produzioni e le relative destinazioni ed i trattamenti agronomici effettuati.

Tutti i produttori devono dimostrare inoltre di aver rispettato nell’arco dell’anno le modalità di allevamento previste dal disciplinare di produzione in particolare delle seguenti fasi:

- attività di fertilizzazione;
- difesa fitosanitarie;

A tal proposito, l’operatore è tenuto a registrare ogni singolo trattamento effettuato nell’anno, con modalità e informazioni previste dalla normativa vigente (Quaderno di Campagna).

Tale documentazione deve essere sistematicamente aggiornata a cura del produttore, e messa a disposizione degli ispettori DQA all’atto della verifica Ispettiva.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l’operatore è tenuto alla esclusione del lotto oggetto di valutazione dal circuito dell’IGP ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

9.2 – RACCOLTA, LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

Ai fini del riconoscimento iniziale, e del successivo mantenimento della conformità gli operatori inseriti nel sistema di controllo devono predisporre e mantenere il proprio elenco dei fornitori dai quali si approvvigionano della materia prima idonea alla produzione di “Castagna di Roccamonfina” IGP (MOD_ELE_ROC).

Tale elenco, deve essere aggiornato in accordi alle produzioni previste al paragrafo 5.

In caso di cancellazione di uno o più aziende da tale elenco per cessazione dell’attività o cessazione della fornitura, l’operatore interessato è tenuto a comunicare entro 15 giorni a DQA identificativo dei soggetti recedenti e data di recesso, per gli opportuni aggiornamenti dell’elenco detenuto da DQA.


Per ogni nuovo operatore - non ancora registrato in Elenco aziende di produzione primaria di DQA - preliminarmente all’impiego ai fini dell’IGP è necessario procedere al riconoscimento, come da previsioni e procedure al punto 6.1.

In particolare, per ogni fornitura e/o consegna i documenti che ne scortano il trasporto devono essere correttamente compilati e conservati.

Copia della documentazione deve essere disponibile sia presso il castanicoltore, sia presso il trasformatore/intermediario/confezionatore per i controlli da parte di DQA e resa disponibile presso gli operatori per i controlli da parte di DQA.

Il prodotto proveniente da aziende non iscritte al Piano dei controlli del “Castagna di Roccamonfina” IGP deve essere raccolto, trasportato e conservato separatamente, utilizzando appositi contenitori all’uopo identificati.

	Data	30/01/2023	Pagina 18 di 22
--	------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

Il trasformatore deve destinare alla produzione di “Castagna di Roccamonfina” IGP esclusivamente materia prima conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e proveniente da soggetti iscritti al presente Piano dei Controlli.

Il trasformatore deve definire ed applicare sistemi di registrazione e documentazione che permettano l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e dei relativi trattamenti durante le operazioni di ricevimento e lavorazione.

Il trasformatore deve registrare sistematicamente l'attività svolta, per ogni ciclo di lavorazione e l'eventuale l'invio della Castagna atta a divenire IGP ai confezionatori.

Procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità della materia prima durante le operazioni di raccolta, trasporto, fino al ricevimento al trasformatore e all'eventuale invio ai confezionatori.

I confezionatori, oltre a permettere il mantenimento della rintracciabilità dei lotti ricevuti, devono provvedere a compilare il registro di confezionamento, dal quale risulti per ogni giornata di confezionamento:

- il lotto di produzione che identifica il prodotto immesso al confezionamento;
- la quantità di prodotto confezionata con la denominazione “Castagna di Roccamonfina IGP”.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il trasformatore e/o confezionatore e per ogni giornata di lavorazione (anche attraverso i documenti fiscali) l'origine, i quantitativi e la conformità della materia prima ai requisiti applicabili per l'IGP e identificare la destinazione della materia prima.

Sarà cura, inoltre, del confezionatore verificare prima della sua immissione in commercio le caratteristiche del prodotto (cfr. § 7.2.1).

È cura di ogni operatore (intermediario/trasformatore/confezionatore) per i lotti di castagne ricevuti/e e destinati/e alla IGP, fornire evidenza oggettiva ai controlli di DQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella specifica fase di pertinenza e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto oggetto di valutazione dal circuito dell'IGP ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi.

9.2.1 - IDENTIFICAZIONE DELLA MATERIA PRIMA DURANTE I TRASFERIMENTI

Le procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima durante le operazioni di raccolta e trasporto fino al ricevimento al trasformatore e al confezionamento finale del prodotto.

Tali procedure e registrazioni devono essere presentate agli ispettori DQA per risalire all'agricoltore di provenienza, ai quantitativi conferiti e ai requisiti di conformità applicabili alla materia prima idoneo all'IGP.

Durante il trasporto deve essere assicurato che la materia prima idoneo all'IGP non sia mescolata o confusa con materia prima non idonea.

10 – NON CONFORMITÀ: TRATTAMENTO DEL PRODOTTO E AZIONI CORRETTIVE

10.1 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ


Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori in autocontrollo, sia da DQA nel corso dei controlli di conformità.

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

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

Data	30/01/2023		Pagina 19 di 22
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

10.2 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA

Qualora un soggetto della filiera del “Castagna di Roccamonfina” IGP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'eventuale esclusione del prodotto dal circuito dell'IGP quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità; per prodotto già commercializzato attivare le procedure di ritiro dello stesso presso i clienti.

10.3 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI DQA

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina dell'IGP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al “Trattamento della non Conformità” ed alle “Azioni Correttive” di cui all'allegato 1 al presente documento.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Laddove la verifica della risoluzione della Non Conformità Grave non fosse possibile a livello documentale, DQA prevede una verifica di controllo supplementare nella campagna in corso.

Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annui prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause della non conformità riscontrata, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi e lievi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza (mediante caricamenti in Banca Dati Vigilanza). Tale comunicazione 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 e di richiesta di revisione di analisi.

10.4 – PIANI RINFORZATI

10.4.2 – PIANI RINFORZATI ATTUATI DALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

Quando previsto dal Piano dei Controlli (all'allegato 1) o in conseguenza di situazione di non conformità analitica accertata anche a seguito della revisione qualora richiesta, DQA applicherà un Piano di controllo analitico rinforzato, con 1 prelievo preventivo preconfezionamento presso l'operatore.

In tal caso l'azienda che effettua attività di confezionamento, prima di commercializzare una partita di prodotto confezionato ed etichettato, deve richiedere il controllo al DQA.

Il DQA alla data del ricevimento della richiesta, ovvero il primo giorno lavorativo utile, incarica l'ispettore e concorda la data per la verifica comunicandola all'operatore.

Il controllo viene effettuato entro 10 gg. lavorativi dalla ricezione della richiesta secondo le modalità riportate al paragrafo 7.2.2.

La partita può essere commercializzata solo dopo il rilascio dell'attestazione da parte di DQA all'operatore.


Qualora in corso di attuazione di un piano rinforzato venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità, il soggetto interessato verrà segnalato, in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del Piano dei Controlli.

11 – RICORSI

L'operatore può ricorrere contro le decisioni del DQA, esponendo entro 10 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i Ricorsi.

Il Comitato, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di ricorso, è convocato per esaminare il ricorso stesso ed esprimere il proprio parere.

Data	30/01/2023		Pagina 20 di 22
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

Il Comitato, esaminato il ricorso, prenderà la decisione definitiva che potrà essere:

- revoca del provvedimento, in caso di accoglimento del ricorso;
- ratifica del provvedimento, in caso di rigetto del ricorso.

Il provvedimento verrà comunicato all’Operatore entro 5gg. dalla deliberazione. La decisione del Comitato potrà pervenire al ricorrente al massimo entro 30 gg. dalla ricezione del ricorso. La decisione del Comitato è inappellabile.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

12 – RISERVATEZZA


Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, DQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata dell’IGP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell’espletamento dei controlli di conformità.

13 – PRESENTAZIONE

Ogni operatore titolare di etichetta deve assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul disciplinare di produzione (art. 8 Etichettatura). Sulle etichette deve, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, (o acronimo MASAF)”. Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di DQA il Consorzio di tutela incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall’Art. 14 della Legge 526/1999, nell’esercizio delle funzioni di tutela della IGP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un’attività di valutazione o approvazione preventiva dell’etichetta antecedentemente all’impiego della medesima da parte degli operatori. DQA verifica la conformità al disciplinare di produzione delle etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della IGP, antecedentemente all’immissione in commercio

14 – ALLEGATI

- Allegato 1 - “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare”
- Allegato 2 – “Elenco Moduli relativo al piano dei controlli”

	Piano dei Controlli della Indicazione Geografica Protetta “Castagna di Roccamonfina”	ROC 01
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	--------

ALLEGATO 2

1. MOD_ASS_ROC_Domanda di accesso al Sistema dei controlli
2. MOD_PRO_ROC_Dichiarazione produttori
3. MOD_INT_ROC_Dichiarazione Intermediario/Trasformatore/Confezionatore
4. MOD_ELE_ROC_Elenco Anagrafiche Fornitori
5. DEN_POST_ROC_Dichiarazione Annuale delle Produzioni
6. MOD_DAT_PROD_ROC_Comunicazione mensile dati produttivi