

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta “Melannurca Campana IGP”	MEL 01
---	--	--------

Piano dei Controlli della Melannurca Campana a Indicazione Geografica Protetta

“MELANNURCA CAMPANA” IGP

MEL 01

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	--	--------

Sommario

Premessa	3
1 – Principale normativa di riferimento	3
2 – Termini e definizioni	4
3 – Adesione al sistema di controllo	5
4 – Procedure di riconoscimento	6
4.1 Riconoscimento dell'operatore	7
5 – Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti.	8
6 – Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro	8
6.1 - Recesso	8
6.2 – Sospensione	8
6.3 - Subentro	9
7 – Requisiti di conformità	9
8 – Indicazioni per i soggetti della filiera	9
8.1 – Produttore agricolo	9
8.2 - Intermediario	10
8.3 - Confezionatore	10
8.4 – Fase di arrossamento	11
8.5 – Separazione delle produzioni	11
9 – Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC	12
10 - Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti	12
10.1 – Controlli documentali	12
10.1.2 – Controlli di conformità delle etichette	12
10.2 – Controlli ispettivi ordinari	13
10.2.1 Entità dei controlli ordinari	13
10.3 – Verifiche ispettive supplementari	14
10.4 – Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto – Certificazione a campione	14
10.4.1 - Certificazione a campione	14
10.4.2 – Notifica dei risultati analitici	15
11 – Registrazione dell'attività di controllo svolta da DQA	15
12 – Revisione dell'analisi	16
13 – Non conformità	16
13.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	16
13.2- Gestione delle non conformità da parte di DQA	17
13.3 - Ricorsi	17
14 - Riservatezza	17
15 Allegati	17
ALLEGATO A	19

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	--	--------

PREMESSA

Il Regolamento (CE) N. 2024/1143 del Parlamento e del Consiglio dell'11 aprile 2024 richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della IGP siano ottenuti in conformità ad un disciplinare di produzione e che la rispondenza ai requisiti disciplinati siano controllati da Organismo di controllo autorizzato dagli stati membri.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare SrL, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare "Melannurca Campana IGP", ha definito il presente documento (MEL01) 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 della Melannurca Campana IGP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti (operatori) della filiera di produzione della IGP:

- produttore agricolo;
- intermediario;
- confezionatore.

1 – PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (UE) n. 2024/1143, del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 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;
- Regolamento (CE) n.417 della Commissione del 10 marzo 2006 relativo all'iscrizione della IGP Melannurca Campana;
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Disciplinare della IGP Melannurca Campana pubblicato nella GU n. 129 del 04 giugno 2016 e consultabile nel sito istituzionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali all'indirizzo www.politicheagricole.it;
- Riconoscimento del Consorzio di Tutela Melannurca Campana IGP - DM 18 Aprile 2007 Pubblicato sulla G.U. n. 100 del 02 maggio 2007;
- 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;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi;
- D.M. 271 del 12/03/2015 istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza.

Data	07.05.2026		Pagina 3 di 19
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	---	--------

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 (ovvero il certificato di riconoscimento e/o la certificazione di conformità)
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della Melannurca Campana IGP, 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. 2024/1143 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
Denominazione di origine protetta/Indicazione Geografica Protetta	Definizione di cui all'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143.
Produttore Agricolo	Soggetto riconosciuto anche in forma associata (es. Coop/OP), che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della Melannurca Campana IGP conferisce prodotto idoneo al confezionamento
Intermediario	Soggetto riconosciuto che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto idoneo alla Melannurca Campana IGP, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti. In tale fase l'intermediario può svolgere anche la fase di arrossamento.
Confezionatore	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG procede al suo confezionamento del prodotto e all'apposizione del logo identificativo della Melannurca Campana IGP
Arrossamento	Fase finale di maturazione delle Melannurche; tale fase può essere effettuata da tutti gli operatori riconosciuti in filiera dotati di strutture idonee (Melai)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale il DQA attesta che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

		Pagina 4 di 19
Data	07.05.2026	

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	---	--------

Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale il DQA dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori riconosciuti della Melannurca Campana IGP
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
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

3 –ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO

Le aziende agricole, gli intermediari e i confezionatori, che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione IGP Melannurca Campana, devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione dell'IGP Melannurca Campana viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

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

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata a DQA:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- Consorzio di tutela incaricato in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

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

Con l'atto di presentazione della domanda di accesso al sistema a DQA, tutti i soggetti notificati nella domanda:

- accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli relativo alla Denominazione IGP Melannurca Campana;
- si impegnano a garantire la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed a tenere le registrazioni che ne dimostrano la conformità;
- si impegnano a collaborare con il DQA facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori (con o senza preavviso) in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegnano al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema;
- si impegnano ad utilizzare i riferimenti alla Melannurca Campana IGP solo dopo aver ricevuto il certificato di riconoscimento che attesta l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti.

L'adesione al sistema per il **produttore agricolo** va presentata entro il 30.08 e deve essere corredata dalla documentazione prevista nel modulo di adesione, fatta salva la possibilità per DQA di accettare oltre tale termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica della conformità.

L'adesione al sistema per il confezionatore, l'intermediario e può avvenire in qualunque momento dell'anno, comunque prima della movimentazione di prodotti a Denominazione di Origine.

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

Il richiedente agricoltore 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_MEL);
- Dichiarazione Produttore (modello PRO_MEL).

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta “Melannurca Campana IGP”	MEL 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_MEL);
- Dichiarazione Intermediario/Confezionatore/Trasformatore (modello INT_MEL);
- Modello ELE_MEL – Elenco anagrafiche dei fornitori.

La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta.

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

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS_MEL);
- Dichiarazione Intermediario/Confezionatore/Trasformatore (modello INT_MEL);
- Modello ELE_MEL – Elenco anagrafiche dei fornitori.

La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta.

Per gli intermediari e confezionatori, a differenza di quanto previsto per i produttori primari, la richiesta di inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno, resta inteso che potrà essere destinato alla IGP il prodotto raccolto, ottenuto, movimentato e confezionato successivamente alla data di inserimento nel sistema dei controlli.

Alla domanda di accesso presentata da intermediari, confezionatori dovrà essere obbligatoriamente allegato elenco (modello ELE_MEL) delle anagrafiche dei fornitori e degli intermediari 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.

Tali elenchi devono essere datati e sottoscritti dall'Azienda.

Saranno resi alla stessa convalidati da DQA, non appena esperiti i riscontri ed i controlli necessari.

Tutte le variazioni ai già menzionati elenchi fornitori convalidati dall'organismo di controllo devono essere notificate preventivamente a DQA per essere sottoposti a nuova convalida.

La mancata notifica preventiva delle variazioni che si intendono apportare ai summenzionati elenchi dei fornitori o l'impiego di fornitori non presenti in elenco convalidato dall'Organismo di controllo comporta l'applicazione di quanto prescritto nella Tabella 5 allegata al presente documento.

4 – PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 7 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa, secondo quanto necessario e qualora l'operatore non ottemperi DQA chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni dalla presentazione DQA pianifica l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti.

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.

In particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori agricoli la coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e di seguito indicati:
 - art. 2 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Varietà coltivate;
 - art. 3 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Zona di produzione;
 - art. 4 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Sistemi di coltivazione e Impianti di produzione:
 - Forma dell'allevamento

Data	07.05.2026		Pagina 6 di 19
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	---	--------

- Portainnesti
- Densità dell'impianto e stima della produzione massima realizzabile
- idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità delle produzioni

Il controllo dei suddetti requisiti avviene, mediante verifica diretta dell'ispettore (ad esempio ubicazione delle superfici, numero delle piante, varietà coltivate) con particolare attenzione alle modalità di coltivazione apprezzabili al momento dell'ispezione e mediante controllo delle registrazioni effettuate (ad esempio fascicolo aziendale, quaderno di campagna).

- per gli intermediari la coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti seguito indicati:
 - art. 3 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Zona di produzione;
 - vigenza autorizzazioni sanitarie o presenza della Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.);
 - idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto con la possibilità di separazione del prodotto idoneo alla Melannurca Campana IGP da quello non idoneo;
 - capacità produttiva degli impianti di stoccaggio;
 - l'eventuale disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto;
 - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Il controllo dei suddetti requisiti ai fini della verifica dell'idoneità del soggetto, della capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e della rintracciabilità avviene mediante verifica diretta dell'ispettore.

- per i confezionatori la coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti di seguito indicati:
 - art. 3 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Zona di produzione;
 - vigenza autorizzazioni sanitarie o presenza della Dichiarazione di Inizio Attività (D.I.A.);
 - idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto;
 - capacità produttiva degli impianti;
 - art. 8 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Confezionamento;
 - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - idoneità del piano di Autocontrollo.

Il controllo dei suddetti requisiti ai fini della verifica dell'idoneità del soggetto, della capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e della rintracciabilità avviene mediante verifica diretta dell'ispettore.

Per gli operatori che in sede domanda di adesione dichiarano di effettuare anche la fase di arrossamento, oltre alle verifiche di cui sopra, DQA verifica:

- art. 4 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Impianti di produzione:
 - melai per arrossamento.

Il controllo dei suddetti requisiti ai fini della verifica dell'idoneità del soggetto, della capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e della rintracciabilità avviene mediante verifica diretta dell'ispettore.

4.1 RICONOSCIMENTO DELL'OPERATORE

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, il soggetto interno al DQA deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di Delibera, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'Elenco degli operatori riconosciuti della Melannurca Campana IGP.

Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nel già menzionato elenco e riceve da DQA la relativa comunicazione (Certificato di Riconoscimento).

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare o emergono motivi che possono ostacolare il rilascio del certificato, la procedura viene chiusa o sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile.

Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, DQA chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.

Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti, entro 10 giorni dalla delibera del Comitato di Delibera.

Data	07.05.2026		Pagina 7 di 19
------	------------	--	----------------



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 a DQA – entro 15 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 Melannurca Campana IGP.

DQA 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 da DQA secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

6 – RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

6.1 - RECESSO

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 almeno 7 giorni lavorativi prima dell'evento 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 da DQA anche in assenza di notifica di recesso in particolare nei casi in cui:

- un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Melannurca Campana IGP per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

In tal caso DQA invierà all'operatore una comunicazione preventiva informandolo della possibilità di cancellazione dall'Elenco dei soggetti riconosciuti da DQA.

Trascorsi 30 giorni lavorativi senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco dei soggetti riconosciuti.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Melannurca Campana IGP si rende necessario avviare un nuovo iter 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 Melannurca Campana IGP.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi del DQA 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 gli operatori 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.

6.2 – SOSPENSIONE

Nei casi in cui un soggetto intenda sospendere temporaneamente la propria attività all'interno della filiera, la comunicazione deve essere trasmessa a DQA almeno 7 gg. prima dell'evento.

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	---	--------

La notifica dell'evento comporta l'invio da parte di DQA della conferma della presa in carico della comunicazione e l'obbligo da parte degli operatori di sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla Melannurca Campana IGP.

Si precisa che gli operatori che sospendono volontariamente 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.

Qualora l'operatore intendesse interrompere il periodo di sospensione dovrà preventivamente provvedere a comunicare a DQA la propria volontà almeno 15 giorni prima della ripresa dell'attività, indicando se siano intervenute variazioni strutturali 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.

6.3 - SUBENTRO

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito MEL IGP, 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 Delibera, nel relativo elenco della Melannurca Campana IGP 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, DQA pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'Elenco degli operatori riconosciuti della Melannurca Campana IGP, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Delibera.

7 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati dal DQA 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 e/o ai paragrafi del presente piano di controllo.

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 del DQA i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 – PRODUTTORE AGRICOLO

Il produttore agricolo, ai fini dell'idoneità del prodotto destinato alla Melannurca Campana IGP e della sua tracciabilità, 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 garantire:

- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- l'effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a I.G.;
- rispetto periodo di raccolta;
- rispetto delle modalità di coltivazione e raccolta;
- rispetto del limite massimo di produzione destinabile alla I.G.;
- la conformità del prodotto ai requisiti dagli art. 4 e 6 del disciplinare;
- mantenimento della identificazione e tracciabilità delle mele dalla raccolta fino al conferimento. A tale scopo, ogni agricoltore deve tenere aggiornato un registro di raccolta e di conferimento, o documentazione analoga, dal quale desumere:
 - data e quantità di mele raccolte;
 - data e quantità di mele vendute;

Data	07.05.2026		Pagina 9 di 19
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	---	--------

- destinatario;
- la documentazione di vendita (DDT, fatture, ecc.).

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto idoneo alla Melannurca Campana IGP 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 idoneo a Melannurca Campana IGP" o simili a conferma dell'avvenuto autocontrollo.

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.

8.2 - INTERMEDIARIO

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

- i requisiti cogenti siano rispettati;
- il prodotto fresco provenga da soggetti iscritti al sistema dei controlli preventivamente autorizzati da DQA (MOD_ELE_MEL);
- il prodotto ricevuto sia conforme ai requisiti dell'art. 6 del Disciplinare di Produzione:
 - Caratteristiche della Materia Prima;
- l'identificazione della/e partita/e di prodotto fresco 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.

Si precisa inoltre che l'intermediario deve:

- accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la dicitura "Prodotto idoneo a Melannurca Campana IGP" o simili;
- conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo Melannurca Campana IGP e renderla disponibile ad ogni richiesta del DQA;

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

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.

8.3 - CONFEZIONATORE

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

- i requisiti cogenti siano rispettati;
- il prodotto fresco provenga da soggetti iscritti al sistema dei controlli preventivamente autorizzati da DQA (MOD_ELE_MEL);
- l'identificazione delle mele in ingresso, in stoccaggio, in fase di confezionamento, confezionate e cedute sia rispettata, mediante:
 - Registro di carico/scarico del prodotto o documentazione equivalente, dal quale desumere almeno le seguenti informazioni:
 - Data di acquisto/conferimento del prodotto;
 - Identificazione del fornitore;
 - Quantità del prodotto acquistato;
 - Lotto del produttore;
 - Lotto eventualmente riassegnato;

Data	07.05.2026		Pagina 10 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	---	--------

- Q.tà del prodotto confezionato come "Melannurca Campana" IGP;
 - Q.tà del prodotto venduto come "Melannurca Campana" IGP;
 - Q.tà del prodotto declassato e/o ceduto a trasformatori.
- Il prodotto sia identificato all'interno dello stabilimento mediante l'apposizione di cartelli/etichette che riportino almeno le seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto;
 - Fornitore.
- Il prodotto fresco ammesso a tutela sia conforme al disciplinare, mediante la redazione di schede di valutazione interne che diano evidenza delle attività di autocontrollo effettuato; in particolare per le caratteristiche chimico-fisiche, diano evidenza delle attività analitiche previste dalla tabella 4 a allegata al presente Piano;
- il prodotto fresco 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;
- le non conformità ed i reclami siano opportunamente documentati, mediante la compilazione del Registro delle non conformità e dei reclami.

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.

8.4 – FASE DI ARROSSAMENTO

Al fine di dare evidenza del corretto espletamento di suddetta fase, il soggetto che effettua l'arrossamento deve tenere opportune registrazioni atte a fornire l'evidenza che.

- Il prodotto fresco provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
- sia mantenuta la rintracciabilità delle mele arrossate, attraverso la tenuta di un registro di arrossamento o documentazione equivalente, da cui sia possibile risalire almeno alle seguenti informazioni:
 - data entrata e quantità delle mele giallo-verdastro con striature rosse;
- fornitore;
- data di uscita e quantità delle mele arrossate;
- data di ultimazione della fase di arrossamento.

Al momento dell'uscita del prodotto arrossato, l'operatore deve garantire il mantenimento della rintracciabilità, producendo la documentazione che indichi:

- Q.tà consegnata e relativa destinazione:
 - Mele idonee alla produzione IGP Melannurca Campana (q.tà);
 - Mele annurca NON IGP (q.tà);
 - la dicitura "Mele destinate alla IGP Melannurca Campana" (o dicitura analoga)

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.

8.5 – SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI

Fermo restando le prescrizioni previste ai paragrafi precedenti, tutti gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla Melannurca Campana IGP da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione, comunicati preventivamente al DQA, spaziale delle produzioni idonee MEL IGP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Data	07.05.2026		Pagina 11 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta “Melannurca Campana IGP”	MEL 01
---	---	--------

Nel caso di separazione “spaziale” l’operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della Melannurca campana IGP.

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

Le produzioni destinate alla Melannurca Campana IGP 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 del DQA nel corso delle verifiche ispettive.

9 – INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE ALL’ODC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte del DQA ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere le informazioni periodiche contenute nell’allegata tabella 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, DQA solleciterà l’operatore alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni.

In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, DQA 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

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti della filiera dell’IGP Melannurca Campana riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità, effettuati con o senza preavviso, secondo le frequenze di controllo evidenziate in tabella 3.

In particolare, DQA 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.

In particolare, le attività di controllo messe in essere da DQA sono riportate nei paragrafi sottostanti.

10.1 – CONTROLLI DOCUMENTALI

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare al DQA 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 al DQA nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.2 – CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE

DQA verifica a campione, in sede di verifica ispettiva, la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IGP, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della Melannurca Campana IGP, 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.

Fermo restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte del DQA, il Consorzio di tutela, nell’esercizio delle funzioni di tutela della Melannurca Campana 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.

Data	07.05.2026		Pagina 12 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta “Melannurca Campana IGP”	MEL 01
---	---	--------

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 Melannurca Campana IGP secondo criteri quantitativi minimi previsti in tabella 3. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione

DQA svolge suddetti controlli nel periodo più funzionale agli stessi e ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

Durante le verifiche ispettive di controllo, a coperture del periodo intercorrente tra due verifiche, il DQA in particolare controlla.

Produttore Agricolo

- il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l’iscrizione;
- la conformità della conduzione della coltivazione;
- la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo;
- la corretta identificazione del prodotto;
- il rispetto del limite produttivo, mediante verifica della congruità delle registrazioni di produzione con le potenzialità del meleto.

Intermediario

- il mantenimento delle condizioni che ne hanno permesso l’iscrizione;
- le condizioni di stoccaggio delle mele;
- la corretta identificazione delle mele;
- la provenienza (attraverso la verifica della Documentazione di trasporto);
- le registrazioni per la rintracciabilità (registrazioni di carico e scarico).

Confezionatori

- il mantenimento delle condizioni che ne hanno permesso l’iscrizione;
- le condizioni di stoccaggio delle mele;
- corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto fresco lungo tutto il processo produttivo;
- controllo della conformità delle confezioni;
- verifica autocontrollo della conformità della materia prima e del prodotto finito;
- controllo documentale sulle quantità immesse nel circuito tutelato;

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora non sia possibile svolgere la verifica di controllo in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale, pur assicurando la verifica sul prodotto secondo le frequenze stabilite dal piano dei controlli

I soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da DQA.

Arrossamento

- Le conformità della mela;
- la conformità delle modalità di arrossamento;
- la corretta identificazione e rintracciabilità documentale del prodotto fresco lungo tutto il processo di arrossamento;
- le registrazioni e le quantità immesse nel circuito tutelato;
- le registrazioni e le quantità non immesse nel circuito tutelato.

10.2.1 ENTITÀ DEI CONTROLLI ORDINARI

Nell’allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto ad almeno una visita ispettiva ordinaria da parte del DQA.

Per l’individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la visita ispettiva, DQA effettua un sorteggio secondo una propria procedura interna.

Data	07.05.2026		Pagina 13 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	--	--------

Il sorteggio sarà eseguito entro il mese di marzo per ciascuna categoria di operatori, iscritti in elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente ed eventualmente integrato entro settembre dello stesso anno tenendo conto delle comunicazioni ricevute operatori.

10.3 – VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI

DQA effettua controlli ulteriori rispetto a quanto previsto come controlli ordinari, nei seguenti casi:

- 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 DQA ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare previa comunicazione all'Ufficio ICQRF territorialmente competente riportante i motivi per i quali intende effettuare il controllo;
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso le informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

10.4 – CONTROLLI FISICI, ORGANOLETTICI ED ANALITICI SUL PRODOTTO – CERTIFICAZIONE A CAMPIONE

DQA al fine di verificare i requisiti di prodotto stabiliti dal disciplinare di produzione di cui alla tabella 1, effettua controlli fisici, organolettici ed analitici mediante campionamento effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento esplicitate nel verbale prelievo campioni e dettagliate nei paragrafi successivi.

DQA, dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, effettua presso gli operatori della filiera interessati prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nell'allegata tabella 4b, che tiene conto dei volumi di prodotto lavorato o delle superfici.

Produttori Agricoli

Ciascun campione, effettuato in fase di raccolta, è ottenuto prelevando 5 mele per pianta (circa 1 kg) da 5 piante scelte in aree diverse del meleto (in zone diverse per esposizione ed orientamento). Il campione così ottenuto è suddiviso in 4 aliquote: 1 aliquota è lasciata in azienda, 3 inviate al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove di cui 1 da utilizzare per le analisi, 2 rappresentano il contro campione uno di proprietà del DQA 1 di gestione del laboratorio.

Confezionatori

Ciascun campione è ottenuto prelevando, su un lotto di prodotto fresco pronto per il confezionamento, 50 mele da 5 punti diversi del lotto.

Nel caso di più lotti, l'ispettore valuterà su quale lotto eseguire il campionamento o se eseguire più campioni.

Dal campione così ottenuto sono prelevate 4 aliquote di 10 mele ciascuna: 1 aliquota viene lasciata in azienda come contro campione, 3 aliquote inviate al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, di cui 1 utilizzata per le analisi, e 2 utilizzate come contro campione.

10.4.1 - CERTIFICAZIONE A CAMPIONE

Il soggetto, che intende immettere sul mercato il prodotto finito contrassegnato con la IGP "Melannurca Campana", chiede ad inizio di ogni campagna e solo per il primo confezionamento, al DQA il rilascio dell'attestazione di conformità al Disciplinare di produzione, mediante la presentazione del modulo MEL_RIC_ATT.

Tale modulo deve pervenire a DQA, in tempo utile per l'effettuazione della verifica ispettiva per il controllo di conformità dei requisiti, prima dell'inizio dell'attività di confezionamento e corrisponderà alla prima visita di sorveglianza prevista in tabella 3.1.

Ai fini dell'ottenimento dell'attestazione di conformità, il richiedente deve dare evidenza in fase di controllo che il prodotto:

- provenga da soggetti della filiera iscritti ed autorizzati da DQA (MOD_ELE_MEL);
- sia identificato e tracciato fino all'immissione al consumo;
- sia o sia stato sottoposto a tutte le attività di autocontrollo previste nel presente Piano.

Data	07.05.2026		Pagina 14 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	--	--------

Il DQA, verificati i punti di cui sopra predispone il campionamento delle produzioni, come riportato nel paragrafo precedente.

Il campionamento è effettuato su lotti di mele pronte al confezionamento da un ispettore DQA.

10.4.2 – NOTIFICA DEI RISULTATI ANALITICI

DQA 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 conformi ai requisiti disciplinati	DQA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal 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 conformi ai requisiti disciplinati	DQA 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 DQA 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.

Qualora non si adotti la certificazione lotto per lotto in caso di non conformità analitica DQA provvede a pianificare 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 da DQA a seguito delle verifiche sul prodotto, si rimanda al paragrafo 13.

11 – REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA DQA

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo DQA viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse 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;
- identificazione dell'ispettore 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.

DQA ha previsto anche un verbale di prelievo nel quale sono indicati i seguenti riferimenti minimi:

- 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.

Data	07.05.2026		Pagina 15 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	---	--------

12 – REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme DQA 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 Melannurca Campana IGP.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dal Laboratorio per conto di DQA presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, presente nell'elenco dei laboratori accreditati di DQA.

A seguito della scelta del laboratorio, DQA provvederà ad informare l'operatore circa il laboratorio scelto e a comunicare all'operatore che 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 IGP – DQA procede come da paragrafo 13.

13 – 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.

Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da DQA 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 rivendere il lotto campionato come IGP;
- Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale DQA 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 - GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA

Qualora un soggetto della filiera 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.

Data	07.05.2026		Pagina 16 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta "Melannurca Campana IGP"	MEL 01
---	--	--------

13.2- 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.

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.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da DQA 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 13.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

13.3 - RICORSI

L'operatore potrà fare ricorso Comitato Ricorsi (CR) di DQA contro i provvedimenti e le decisioni assunte a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da DQA.

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 del CR in merito ai ricorsi sono vincolanti per il DQA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Le spese della gestione del Ricorso sono a carico della parte soccombente.

14 - 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.

15 ALLEGATI

- Tabella 1 - Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione o ai paragrafi del presente piano di controllo
- Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori
- Tabella 3 – Frequenza visite ispettive
- Tabella 3.1 - Numero di visite ispettive ordinarie all'anno in funzione dei volumi produttivi qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta
- Tabella 4a) - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta
- Tabella 4b) - Frequenza controlli dell'OdC per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta
- Tabella 5 – Classificazione delle Non Conformità e relativi trattamenti
- Allegato A – Elenco dei moduli richiamati

Data	07.05.2026		Pagina 17 di 19
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta “Melannurca Campana IGP”	MEL 01
---	--	--------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Geografica Protetta “Melannurca Campana IGP”	MEL 01
---	--	--------

ALLEGATO A

1. MOD_ASS_MEL_Domanda di accesso al Sistema dei controlli
2. MOD_INT_MEL_Dichiarazione Intermediario/Confezionatore
3. MOD_ELE_MEL_Elenco Anagrafiche Fornitori
4. MOD_DAT_PROD_MEL_Comunicazione mensile dati produttivi
5. MOD MEL RIC ATT
6. MOD PRO_MEL_Dichiarazione Produttore