

	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

Data	17.10.2022	Pagina 1 di 29
------	------------	----------------

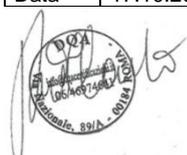




Sommario

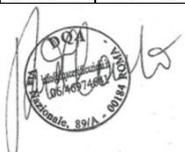
1 - Premessa.....	4
2 - Scopo e campo di applicazione.....	4
3 – Documenti di riferimento.....	4
4 – Definizioni ed abbreviazioni.....	5
4.1 - Definizioni.....	5
4.2 - Abbreviazioni.....	6
5 – Accesso al sistema di controllo.....	6
5.1 – Criteri generali.....	7
5.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria.....	7
6 - Modalità di riconoscimento.....	8
6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti.....	8
Verifica ispettiva iniziale.....	8
Rilascio idoneità.....	9
Validità del riconoscimento.....	9
6.2 – Modifiche delle situazioni e mantenimento dell'idoneità all'IGP.....	10
6.3 – Recesso dal sistema di controllo.....	10
7 Procedure di sorveglianza.....	11
7.1 Sorveglianza sui soggetti produttivi.....	11
Generalità.....	11
L'arrossamento.....	12
7.2 L'autocontrollo.....	12
Produzione primaria.....	12
Intermediario.....	13
Confezionatore.....	13
Arrossamento.....	14
7.3 Sorveglianza dell'organismo di controllo.....	15
Produzione primaria.....	15
Intermediario.....	16
Confezionatori.....	18
8 Adempimenti.....	22
8.1 Generalità sulla documentazione dell'attività svolta ai fini della denominazione.....	22
Produzione primaria.....	22
Intermediari.....	22
Confezionatori.....	23
8.2 – Documentazione trasmessa a DQA.....	23
Produzione primaria.....	23
Intermediari.....	23
Confezionatori.....	23
9 Requisiti di conformità.....	24
9.1 Zona di produzione.....	24
9.2 Condizioni e sistemi di coltivazione dei meleti.....	24
9.3 Caratteristiche del prodotto.....	24
9.4 Modalità di presentazione.....	24
10 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni.....	24
10.1 Produzione primaria.....	24
10.2 Intermediario.....	25
10.3 Confezionamento.....	25
10.4 L'arrossamento.....	25
10.5 Identificazione della materia prima durante i trasferimenti.....	26
11 Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive.....	26
11.1 Gestione delle non conformità.....	26
11.2 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	26
11.3 Gestione delle non conformità da parte di DQA.....	26

Data	17.10.2022	Pagina 2 di 29
------	------------	----------------



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

<b>12 Ricorsi</b> .....	27
<b>13 Riservatezza</b> .....	27
<b>14 Presentazione</b> .....	27
<b>15 Allegati</b> .....	27
<b>ALLEGATO 2</b> .....	29





## 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, della sovranità alimentare e delle foreste.

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) 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 "Melannurca Campana" 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 nella GU n. 129 del 04 giugno 2016 e consultabile e sul sito ufficiale del MASAF all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://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.

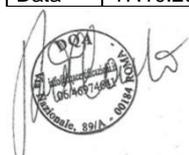
Tali soggetti sono costituiti da:

- Aziende Agricole;
- Intermediari;
- Confezionatori;

## 3 – DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che abroga i Regolamenti n. 509 e n. 510 del 2006
- Regolamento (CE) n.417 della Commissione del 10 marzo 2006 relativo all'iscrizione della IGP Melannurca Campana
- Regolamento UE N. 664/2014 del 18 dicembre 2013 che integra il Reg UE 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.

Data	17.10.2022		Pagina 4 di 29
------	------------	--	----------------





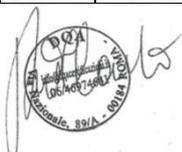
- Regolamento UE del 13 giugno 2014 N.668/2014 del recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Rettifica del Regolamento di esecuzione (UE) n.668/2014 (GUUE L 39/23 del 14 febbraio 2015);
- Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni 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;
- Reg. UE 543/2011 della Commissione del 07/06/2011 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli 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 della IGP Melannurca Campana pubblicato nella GU n. 129 del 04 giugno 2016 e consultabile nel sito istituzionale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

## 4 – DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

### 4.1 - DEFINIZIONI

- **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione "Melannurca Campana" prevista dal Disciplinare di Produzione
- **Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo della IGP Melannurca Campana.
- **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 della IGP Melannurca Campana;
- **Azienda Agricola/Agricoltore:** soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al Disciplinare, Melannurca idonea alla Denominazione Melannurca Campana IGP;
- **Intermediario:** soggetto riconosciuto che movimentando a vario titolo partite di prodotto è responsabile del mantenimento della Rintracciabilità;
- **Confezionatore:** soggetto riconosciuto che confeziona il prodotto finito per il mercato fresco, apponendovi la denominazione Melannurca Campana IGP;
- **Appezamento:** unità produttiva omogenea per specie 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;
- **Melannurca Campana IGP:** prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta.

Data	17.10.2022		Pagina 5 di 29
------	------------	--	----------------





- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della IGP Melannurca Campana, 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 la Melannurca Campana IGP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- **Prodotto finito:** prodotto fresco confezionato in modo conforme al disciplinare di produzione;
- **Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per l'IGP Melannurca Campana 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;
- **Autorità di Vigilanza:** Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e Regione Campania.

#### 4.2 - ABBREVIAZIONI

- **R:** Identificazione di un requisito applicabile (Allegato1)
- **ID:** numero identificativo di ogni singola riga (Allegato1)
- **D:** identificazione di controllo di tipo documentale (Allegato1)
- **I:** identificazione di controllo di tipo ispettivo (Allegato1)
- **A:** identificazione di controllo di tipo analitico (Allegato1))

### 5 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

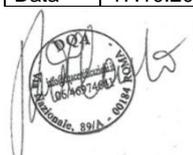
Le aziende agricole, gli intermediari e i confezionatori, che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione IGP Melannurca Campana, devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei controlli.

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 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 Melannurca Campana.

Data	17.10.2022		Pagina 6 di 29
------	------------	--	----------------



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

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 IGP Melannurca Campana 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 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).

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;
- Estensione della Coltivazione del terreno;
- Numero delle piante;
- Indicazioni se trattasi di coltivazioni specializzate o promiscue;
- Cultivar presenti;
- Impollinatori Utilizzati.

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-(modello INT\_MEL);
- Modello ELE\_MEL – Elenco anagrafiche dei fornitori;

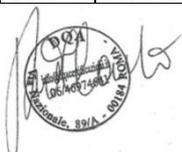
La suddetta documentazione prevede la richiesta di documentazione da allegare alla domanda, senza la completezza della quale la domanda si considera incompleta, di seguito si riportano gli allegati richiesti:

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

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 (modello INT\_MEL);

Data	17.10.2022	Pagina 7 di 29
------	------------	----------------



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

- 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, di seguito si riportano gli allegati richiesti:

- 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, 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 e 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 nell’allegato 1 al presente documento “Matrice del Piano dei Controlli – Melannurca Campana 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.

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.

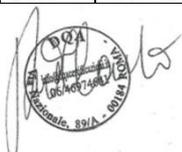
La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l’esame della richiesta avanzata.

### 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 dell’IGP Melannurca Campana.

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

Data	17.10.2022	Pagina 8 di 29
------	------------	----------------





- 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 Melannurca Campana IGP): Varietà coltivate;
  - art. 3 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Zona di produzione;
  - art. 4 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Sistemi di coltivazione;
  - art. 5 (Disciplinare Melannurca Campana IGP): Impianti di produzione:
    - Forma dell'allevamento
    - 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 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 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 (se presenti);
  - capacità produttiva degli impianti;
  - 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 confezionatori la sostanziale 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 (se presenti);
  - 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 rintracciabilità avviene mediante verifica diretta dell'ispettore, e mediante controllo delle registrazioni effettuate.

## 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 ostare 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.

## VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

Data	17.10.2022		Pagina 9 di 29
------	------------	--	----------------



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

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini dell'IGP Melannurca Campana, 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 dell'IGP Melannurca Campana sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Gli operatori riconosciuti ai fini dell'IGP Melannurca Campana 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.

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 Melannurca Campana 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 MEL (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 MEL per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi;

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 Melannurca Campana si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

Data	17.10.2022	Pagina 10 di 29
------	------------	-----------------





## 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 dell'IGP Melannurca Campana 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; il 14% del 35% delle visite sarà svolta in fase di raccolta.
- **Per gli Intermediari** l'entità dei controlli corrisponde al 35% degli intermediari iscritti Elenco DQA così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più un ulteriore quota sorteggiata tra gli intermediari già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo, in modo da controllare nel corso del triennio tutti i soggetti presenti in elenco; il 14% del 35% delle visite sarà svolta durante la campagna di raccolta e in fase di arrossamento se effettuato).
- **Per i Confezionatori** l'entità dei controlli corrisponde al 100% dei 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 dell'IGP "Melannurca Campana".

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

L'insieme complessivo dei controlli sull'IGP Melannurca Campana 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.

### GENERALITÀ

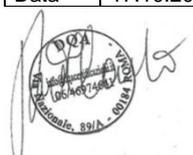
Al momento della vendita/cessione delle partite di prodotto a denominazione Melannurca Campana IGP l'agricoltore deve far sì che queste siano accompagnate dal DDT o altro documento equivalente, in cui siano indicate chiaramente:

- Data della cessione;
- Mittente;
- Quantità del prodotto trasportato e relativa cultivar;
- la dicitura "Mele destinate alla IGP Melannurca Campana";
- destinatario del prodotto.

L'intermediario oltre ad evidenziare il controllo sulla materia prima in ingresso mantiene attivo un sistema di autocontrollo, atto a garantire la rintracciabilità dell'intera fase di ritiro e consegna del prodotto (Melannurca Campana), 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:

Data	17.10.2022		Pagina 11 di 29
------	------------	--	-----------------



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

- Melannurca Campana idoneo alla produzione del MEL IGP (q.tà);
- Melannurca Convenzionale (q.tà)
- nome dell'agricoltore presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- eventuale sede di stoccaggio della fornitura;
- data di consegna al Confezionatore;
- Q.tà consegnata e relativa destinazione:
  - Melannurca Campana idoneo alla produzione del MEL IGP (q.tà);
  - Melannurca Convenzionale (q.tà).
- la dicitura "Mele destinate alla IGP Melannurca Campana" (o dicitura analoga).

Il confezionatore compilando la parte di sua competenza oltre ad evidenziare il controllo sulla materia prima in ingresso mantiene attivo un sistema di autocontrollo, atto a garantire la rintracciabilità dell'intera fase di ritiro e consegna del prodotto (Melannurca Campana), 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
- nome dell'agricoltore presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- Q.tà ritirata per singola fornitura e relativa provenienza;
  - Melannurca Campana idoneo alla produzione del MEL IGP (q.tà);
  - Melannurca Convenzionale (q.tà)
- nome dell'intermediario 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:
  - Melannurca Campana idoneo alla produzione del MEL IGP (q.tà);
  - Melannurca Convenzionale (q.tà).
- Q.tà confezionata a IGP.

## L'ARROSSAMENTO

### Requisiti

La presente fase può essere effettuata dai seguenti soggetti:

- Agricoltore;
- intermediario;
- Confezionatore.

Il soggetto che effettua tale fase deve rispettare i seguenti requisiti:

- Caratteristiche dei melai;
- Modalità di arrossamento;
- Periodo di Arrossamento;
- Identificazione e rintracciabilità.

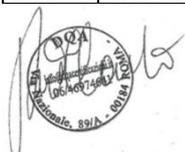
## 7.2 L'AUTOCONTROLLO

### PRODUZIONE PRIMARIA

Ogni agricoltore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni atte a fornire l'evidenza del:

- rispetto periodo di raccolta;
- rispetto del limite massimo di produzione destinabile alla D.O.;
- verifica della conformità del prodotto;

Data	17.10.2022	Pagina 12 di 29
------	------------	-----------------





- 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;
  - destinatario.

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.

### 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 del Disciplinare di Produzione:
  - Caratteristiche della Materia Prima (Varietà)
- 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 (cfr. § 7.1);
- l'eventuale prodotto fresco inviato ai trasformatori sia conforme alle prescrizioni del disciplinare.

Per ciò che attiene il prodotto fresco inviato ai trasformatori come "Melannurca Campana IGP", l'intermediario effettua in autocontrollo al fine di confermare la conformità dello stesso ai requisiti dell'art. 8 del Disciplinare di Produzione, verifiche sui lotti venduti atti a verificare i seguenti parametri:

Parametro	Valore
Diametro	Non inferiore ai 50 mm
Residuo refrattometrico	Non inferiore a 10,5° Bx

Gli operatori sono tenuti a:

- registrare le verifiche effettuate;
- a conservare e rendere disponibili le registrazioni per i controlli di conformità svolti;
- non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate.

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.

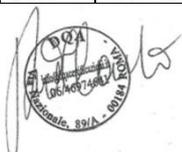
Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità di DQA.

### CONFEZIONATORE

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

- i requisiti cogenti siano rispettati;

Data	17.10.2022	Pagina 13 di 29
------	------------	-----------------





- il prodotto fresco provenga da soggetti iscritti al sistema dei controlli preventivamente autorizzati da DQA (MOD\_ELE\_MEL);
- l'identificazione delle mele in ingresso ed in stoccaggio sia rispettata;
- il prodotto ricevuto sia conforme ai requisiti del Disciplinare di Produzione:
  - Caratteristiche della Materia Prima (Varietà)
- La rintracciabilità delle mele destinate alla produzione del prodotto IGP "Melannurca Campana" sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo, attraverso la redazione di un registro di carico/scarico;
- Il prodotto fresco ammesso a tutela sia conforme al disciplinare;
- Il prodotto fresco inviato ai trasformatori sia conforme alle prescrizioni del disciplinare;
- 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.

Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del prodotto fresco ammesso a tutela, attraverso la predisposizione e compilazione di apposite schede di controllo sulle quali registrare le attività di autocontrollo effettuate.

La rintracciabilità del prodotto fresco 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.

Inoltre, i confezionatori iscritti al sistema di controllo, si impegnano del corso di ciascun anno a:

- effettuare in autocontrollo la verifica della conformità dei requisiti della materia prima ammessa a tutela (cfr. Art.6 del Disciplinare di Produzione), secondo la frequenza minima indicata in tabella:

Tonnellate di prodotto da ammettere a Tutela	N° di campioni per analisi in autocontrollo
Fino a 100	1
Da 101 a 300	2
Oltre i 300	3

Per ciò che attiene il prodotto fresco inviato ai trasformatori come "Melannurca Campana IGP", il confezionatore effettua in autocontrollo al fine di confermare la conformità dello stesso ai requisiti dell'art. 8 del Disciplinare di Produzione, verifiche sui lotti venduti atti a verificare i seguenti parametri:

Parametro	Valore
Diametro	Non inferiore ai 50 mm
Residuo refrattometrico	Non inferiore a 10,5° Bx

Gli operatori sono tenuti a:

- registrare le verifiche effettuate;
- a conservare e rendere disponibili le registrazioni per i controlli di conformità svolti;
- non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate.

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.

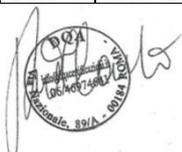
Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità di DQA.

## ARROSSAMENTO

Al fine di dare evidenza del rispetto di quanto sopra descritto, 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;

Data	17.10.2022	Pagina 14 di 29
------	------------	-----------------



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

- 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 verdi;
- 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:
  - Melannurca Campana idoneo alla produzione del MEL IGP (q.tà);
  - Melannurca Convenzionale (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.

### 7.3 SORVEGLIANZA DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

#### PRODUZIONE PRIMARIA

- Annualmente DQA verifica documentalmente la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle mele destinate alla IGP "Melannurca Campana" e le quantità totali immesse nel circuito tutelato;
- nel rispetto delle percentuali previste al § 7.1. del presente Piano verifica ispettiva in campo. Della percentuale del 35 %, il DQA garantisce che almeno il 14% dei controlli sia svolto nella fase di raccolta.

#### Verifiche ispettive di controllo

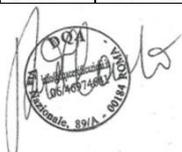
Durante le verifiche ispettive di controllo, a coperture del periodo intercorrente tra due verifiche, il DQA controlla:

- 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.

In aggiunta ai controlli di cui sopra, nel corso delle verifiche ispettive realizzate nella fase di raccolta è verificato il rispetto dei requisiti riportati nella tabella sottostante:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Colore del frutto (Buccia)	Per l'Annurca: Giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80% della superficie; nel caso sia prodotta su Franco e ammesso un colore giallo-verdastro con striature rosse sul 40-70% della superficie Per la Rossa del Sud: colore giallo con sovra colore rosso sul 90-100% della superficie	Controllo visivo	Sulla Massa

Data	17.10.2022	Pagina 15 di 29
------	------------	-----------------



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

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Durezza al penetrometro con puntale di 11 mm	Valore minimo ammesso: 8,5kg (9,0 kg x Annurca su Franco)	Controllo Strumentale	1 mela per 5 piante diverse
Residuo rifrattometrico	Valore minimo ammesso: 12°Bx per varietà Rossa del Sud (11.5 °Bx per la varietà Annurca)	Controllo Strumentale	1 mela per 5 piante diverse
Acidità titolabile	Per l'Annurca: Valore minimo ammesso: 9.0 meq/100 ml di succo; Per la Rossa del Sud: 7.7 meq/100 ml di succo	Prove di laboratorio	Vedi sotto

Il prelievo del campione da inviare al laboratorio è effettuato sul meleto da un ispettore incaricato dal DQA, il quale provvede a dimensionare il campionamento secondo la tabella sottostante:

Ettari superficie	N° campioni
Fino a 5 ettari	1
Da 5 a 20 ettari	2
Oltre i 20 ettari	3

Ciascun campione 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.

Il prodotto raccolto nella giornata oggetto di campionamento potrà essere liberalizzato per l'immissione al consumo dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

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 alle analisi.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

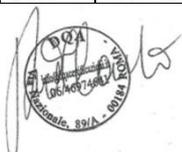
L'operatore è tenuto a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate.

Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi, il DQA oltre a richiedere l'esclusione dal circuito della denominazione di tutto il prodotto raccolto nella giornata oggetto di campionamento effettuerà una verifica ispettiva supplementare con prelievo di campione secondo la tabella e le modalità sopra riportate.

## INTERMEDIARIO

- Annualmente DQA verifica documentalmente la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle mele destinate alla IGP "Melannurca Campana" e le quantità trattate;
- Verifica ispettiva in campo nel rispetto delle percentuali previste al § 7.1. del presente Piano. Della percentuale del 35 %, il DQA garantisce che almeno il 14% dei controlli sia svolto durante la campagna di raccolta e/o arrossamento (se effettuato).

Data	17.10.2022	Pagina 16 di 29
------	------------	-----------------





### Verifiche ispettive di controllo

Durante le verifiche ispettive di controllo, a copertura del periodo intercorrente fra due ispezioni successive, il DQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

- 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);
- controllo documentale sulle quantità immesse nel circuito tutelato;
- controllo documentale delle quantità di "Melannurca Campana IGP" ceduta a trasformatori;
- l'attività di autocontrollo analitico posto in essere per le mele destinate ai Trasformatori.

In tale sede, di audit l'ISP DQA è tenuto a predisporre il campionamento delle mele destinate direttamente alla trasformazione così come da tabella sottostante:

Tonnellate di prodotto fresco destinato direttamente alla trasformazione	Verifiche ispettive annuali
Fino a 100	1
Da 101 a 300	2
Oltre i 300	3

Ciascun campione è ottenuto prelevando, per ciascun lotto di prodotto fresco pronto per il confezionamento, 25 mele (c.a. 5 kg) da 5 punti diversi del lotto. Nel caso di più lotti, il campione è costituito dalla somma dei diversi prelievi.

Dal campione così ottenuto sono prelevate 5 aliquote di 5 mele ciascuna: 1 aliquota è utilizzata sul posto per le prove realizzabili immediatamente dall'ispettore (dimensione del frutto, residuo rifrattometrico), 1 aliquota viene lasciata in azienda come contro campione, 3 aliquote inviate al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per eventuali revisioni in caso di non conformità.

I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento delle conformità.

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

L'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Tale ripetizione sarà effettuata presso il laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove 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 alle analisi.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

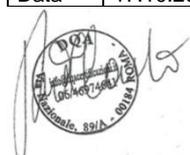
Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi, il DQA richiede l'esclusione dal circuito della denominazione del lotto da cui proviene il campione valutato e, in base alla circostanza, l'attuazione di appropriate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

A riscontro dell'efficacia di dette azioni, predispone l'effettuazione di verifica ispettiva di controllo qualità supplementare con ulteriore successivo campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento.

Sui singoli campioni prelevati, sono effettuate le seguenti prove:

Parametro	Valore
Diametro	Non inferiore ai 50 mm
Residuo rifrattometrico	Non inferiore a 10,5° Bx

Data	17.10.2022	Pagina 17 di 29
------	------------	-----------------





## CONFEZIONATORI

- Annualmente DQA verifica documentalmente la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle mele destinate alla IGP "Melannurca Campana" e le quantità trattate;
- Verifica ispettiva in campo nel rispetto delle percentuali previste al § 7.1. del presente Piano; Della percentuale del 100 %, il DQA garantisce che almeno il 14% dei controlli sia svolto nella fase di arrossamento (se effettuato). Il numero di verifiche ispettive, anche senza preavviso, effettuate presso ogni confezionatore è direttamente proporzionale alle quantità prodotte e comunicate a DQA riferite all'annata precedente, secondo il seguente schema:

Tonnellate di prodotto fresco	Verifiche ispettive annuali
Fino a 100	1
Da 101 a 300	2
Oltre i 300	3

### Verifiche ispettive di controllo

Durante le verifiche ispettive di controllo, a copertura del periodo intercorrente fra due ispezioni successive, il DQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, alla identificazione della rintracciabilità e alla conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito, valutando in particolare:

- 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;
- controllo documentale delle quantità di "Melannurca Campana IGP" ceduta a trasformatori;
- Campionamento.

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.

### Attestazione di conformità

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 prevista di quelle indicate al paragrafo precedente.

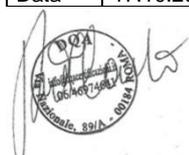
Ai fini dell'ottenimento dell'attestazione di conformità, il richiedente deve dare evidenza in fase di controllo che il prodotto:

- 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.

Il DQA, verificati i punti di cui sopra predispone il campionamento delle produzioni, come di seguito riportato:

Il campionamento è effettuato sulle partite di mele pronte al confezionamento da un ispettore DQA.

Data	17.10.2022	Pagina 18 di 29
------	------------	-----------------





Il n° di campioni prelevati nell'anno è direttamente proporzionale alle quantità di prodotto fresco destinate al confezionamento, calcolate in base alle produzioni dell'anno precedente, così come da tabella sottostante:

Tonnellate di prodotto fresco	Verifiche ispettive annuali
Fino a 100	1
Da 101 a 300	2
Oltre i 300	3

Ciascun campione è ottenuto prelevando, per ciascun lotto di prodotto fresco pronto per il confezionamento, 25 mele (c.a. 5 kg) da 5 punti diversi del lotto. Nel caso di più lotti, il campione è costituito dalla somma dei diversi prelievi.

Dal campione così ottenuto sono prelevate 5 aliquote di 5 mele ciascuna: 1 aliquota è utilizzata sul posto per le prove realizzabili immediatamente dall'ispettore (dimensione del frutto, peso, durezza al penetrometro, residuo rifrattometrico), 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.

I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento delle conformità.

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 alle analisi.

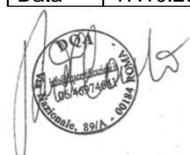
L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

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 del lotto 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 di controllo qualità supplementare con ulteriore successivo campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento.

Sui singoli campioni prelevati, sono effettuate le seguenti prove:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Colore della buccia	Annurca: <ul style="list-style-type: none"><li>Giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80% della superficie e con sovra colore rosso sul 90-100% della superficie dopo il periodo di arrossamento;</li><li>nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una buccia di colore, alla raccolta, giallo verdastro con striature rosse sul 40-70% della superficie e con sovra colore rosso sul 85-95% della superficie dopo</li></ul>	Controllo visivo	Sulla Massa





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

MEL 01

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
	il periodo di arrossamento a terra. Rossa del Sud: <ul style="list-style-type: none"><li>• Di colore giallo con sopraccoloro rosso sul 90-100% della superficie per la varietà</li></ul>		
Forma del frutto	Appiattita-rotondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica	Controllo visivo	Sulla Massa
Dimensione del frutto	Valore minimo ammesso: 60 mm di diametro (55 mm per annurca su Franco)	Controllo strumentale	Vedi modalità di campionamento
Spessore della buccia	Di medio spessore o spessa per la varietà Annurca Di medio spessore per la varietà Rossa del Sud	Controllo visivo	Sulla Massa
Epidermide	Liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, con tracce di rugginosità (mediamente rugginosa per la varietà Annurca), in particolare nella cavità peduncolare	Controllo visivo	Sulla Massa
Polpa	Per la varietà Rossa del Sud: bianca, compatta, croccante, mediamente dolce-acidula e succosa, aromatica e profumata, di buona qualità gustativa. Per la varietà Annurca: bianca, molto compatta, croccante, mediamente dolce-acidula, abbastanza succosa, aromatica e profumata, di ottime qualità gustative.	Controllo visivo olfattivo gustativo	Sulla Massa
Resistenza alle manipolazioni	Ottima	Controllo visivo	Sulla Massa
Durezza al penetrometro con puntale 11 mm	Valore minimo ammesso: 5 kg a fine conservazione	Controllo strumentale	Vedi modalità di campionamento
Residuo refrattometrico	Valore minimo ammesso: 12,5° Bx all'immissione al consumo (12,0° Bx per annurca)	Controllo strumentale	Vedi modalità di campionamento
Acidità titolabile	Valore minimo ammesso: 5,6 meq/100 ml di succo per la varietà Annurca. Per la varietà Rossa del Sud valore minimo ammesso 5,0 meq/100 ml di succo	Prove di laboratorio	Vedi modalità di campionamento

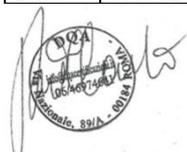
DQA, rilascia l'attestazione di conformità (autorizzazione al confezionamento) entro 5 gg lavorativi dal ricevimento dei Rapporti di prova del laboratorio.

In presenza di prodotto non conforme, DQA non rilascia l'attestazione di conformità per le partite interessate.

Ad inizio di ogni campagna e solo per il primo confezionamento la commercializzazione come prodotto IGP non può avvenire fino a quando l'operatore non ha ricevuto l'attestazione di conformità (autorizzazione al confezionamento) da parte di DQA

Le successive verifiche ispettive con campionamento di prodotto, con la frequenza sopra riportata, saranno svolte secondo le stesse modalità sopra descritte, fermo restando la possibilità da parte dell'operatore di commercializzare prodotto come IGP prima del campionamento da parte di DQA.

Data	17.10.2022	Pagina 20 di 29
------	------------	-----------------



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

Per i confezionatori che commercializzano "Melannurca Campana IGP" a trasformatori, in sede di audit l'ISP DQA è tenuto a predisporre il campionamento delle mele destinate direttamente alla trasformazione così come da tabella sottostante:

Tonnellate di prodotto fresco destinato direttamente alla trasformazione	Verifiche ispettive annuali
Fino a 100	1
Da 101 a 300	2
Oltre i 300	3

Ciascun campione è ottenuto prelevando, per ciascun lotto di prodotto fresco pronto per il confezionamento, 25 mele (c.a. 5 kg) da 5 punti diversi del lotto. Nel caso di più lotti, il campione è costituito dalla somma dei diversi prelievi.

Ciascun campione è ottenuto prelevando, per ciascun lotto di prodotto fresco pronto per il confezionamento, 25 mele (c.a. 5 kg) da 5 punti diversi del lotto. Nel caso di più lotti, il campione è costituito dalla somma dei diversi prelievi.

Dal campione così ottenuto sono prelevate 5 aliquote di 5 mele ciascuna: 1 aliquota è utilizzata sul posto per le prove realizzabili immediatamente dall'ispettore (dimensione del frutto, residuo rifrattometrico), 1 aliquota viene lasciata in azienda come contro campione, 3 aliquote inviate al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per eventuali revisioni in caso di non conformità.

I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento delle conformità.

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

L'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Tale ripetizione sarà effettuata presso il laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove 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 alle analisi.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

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 del lotto 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, predisporre l'effettuazione di verifica ispettiva di controllo qualità supplementare con ulteriore successivo campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento.

Sui singoli campioni prelevati, sono effettuate le seguenti prove:

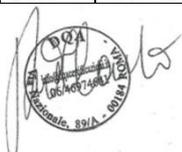
Parametro	Valore
Diametro	Non inferiore ai 50 mm
Residuo refrattometrico	Non inferiore a 10,5° Bx

### Arrossamento

- Annualmente DQA verifica, mediante ispezioni anche senza preavviso, la conformità ai requisiti del disciplinare e la rintracciabilità del prodotto;
- La % dei controlli ispettivi effettuata a carico degli operatori è di seguito riportata:
  - Produttore primario: e intermediario: almeno il 14% del 35% dei controlli;
  - Confezionatore: almeno il 14 % dei controlli.

Il rispetto dei termini temporali di arrossamento ed il mantenimento della rintracciabilità delle partite arrossate è controllato documentalmente su tutto il prodotto immesso nella filiera mediante il controllo delle registrazioni della rintracciabilità prodotte dai vari soggetti interessati.

Data	17.10.2022	Pagina 21 di 29
------	------------	-----------------



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

#### Verifiche ispettive di controllo

- 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.

## 8 ADEMPIMENTI

I soggetti riconosciuti ai fini dell'IGP Melannurca Campana 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.

### 8.1 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 dell'IGP Melannurca Campana.

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 all'IGP Melannurca Campana devono essere conservate per almeno i cinque anni successivi all'anno di redazione.

Di seguito si riportano, per ogni singola categoria, la documentazione prevista dal presente piano dei controlli, si fa presente che la modulistica proposta potrà essere personalizzata dai singoli operatori purché non vengano meno le informazioni richieste nei moduli stessi.

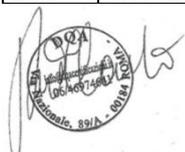
### PRODUZIONE PRIMARIA

- Domanda d'iscrizione MOD\_ASS\_MEL all'elenco degli agricoltori, con documentazione allegata;
- Tenuta delle registrazioni della conduzione del meleto;
- Tenuta delle registrazioni per la tracciabilità;
- Comunicazioni eventuali modifiche ai dati riportati in domanda;
- Eventuale comunicazione di recesso;
- Registro arrossamento.

### INTERMEDIARI

- Domanda d'iscrizione MOD\_ASS\_MEL all'elenco intermediari, con documentazione allegata;
- Elenco fornitori di mele (MOD\_ELE\_MEL)
- Attestazione singola intermediazione;
- Tenuta delle registrazioni per la tracciabilità (registro di carico/scarico);
- Tenuta delle registrazioni di autocontrollo;
- Comunicazioni eventuali modifiche ai dati riportati in domanda;

Data	17.10.2022	Pagina 22 di 29
------	------------	-----------------



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

- Comunicazione mensili del prodotto veicolato (MOD\_DAT\_PROD\_MEL)
- Eventuale comunicazione di recesso;
- Registro arrossamento.

## CONFEZIONATORI

- Domanda d’iscrizione MOD\_ASS\_MEL all’elenco dei confezionatori, con documentazione allegata;
- Elenco fornitori di mele (MOD\_ELE\_MEL);
- Comunicazione di inizio attività (richiesta attestazione di conformità MEL\_RIC\_ATT);
- Tenuta delle registrazioni per la tracciabilità (registro di carico/scarico);
- Comunicazioni eventuali modifiche ai dati riportati in domanda;
- Comunicazione mensili del prodotto confezionato (MOD\_DAT\_PROD\_MEL);
- Eventuale comunicazione di recesso;
- Registro arrossamento.

## 8.2 – DOCUMENTAZIONE TRASMESSA A DQA

### PRODUZIONE PRIMARIA

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

- dichiarazione annuale delle produzioni (DEN\_POST\_MEL) (entro il 10 gennaio).

### INTERMEDIARI

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

- MOD\_ELE\_MEL – Elenco fornitori (agricoltori): al momento dell’iscrizione e ad ogni variazione del parco fornitori (preventiva);
- denuncia dati produttivi – quantità veicolata all’interno della filiera IGP (MOD\_DAT\_PROD\_MEL): entro il 15 del mese successivo alla attività svolta.

### CONFEZIONATORI

I **Confezionatori** sono tenuti a trasmettere a DQA le seguenti informazioni:

- Comunicazione di inizio attività (richiesta attestazione di conformità MEL\_RIC\_ATT) preventivamente l’attività di primo confezionamento;
- MOD\_ELE\_MEL – 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 (MOD\_DAT\_PROD\_MEL): entro il 15 del mese successivo alla attività svolta;

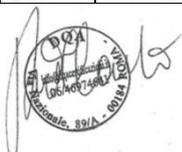
In caso mancata comunicazione dei dati entro i termini previsti DQA solleciterà l’azienda alla trasmissione entro un periodo massimo di 2 gg. lavorativi notificando il mancato rispetto di detto termine.

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 ogniqualvolta dall’esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive.

Data	17.10.2022	Pagina 23 di 29
------	------------	-----------------



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

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.

## 9 REQUISITI DI CONFORMITÀ

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta Melannurca Campana devono operare in conformità al Disciplinare di produzione e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il Disciplinare di Produzione della IGP Melannurca Campana consultabile nel sito ufficiale del MASAF all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).

### 9.1 ZONA DI PRODUZIONE

Cfr. Art 3 del Disciplinare di produzione Melannurca Campana

### 9.2 CONDIZIONI E SISTEMI DI COLTIVAZIONE DEI MELETI

Cfr. Art 4 e 5 del Disciplinare di produzione Melannurca Campana

### 9.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Cfr. Art 6 e Art 8 del Disciplinare di produzione Melannurca Campana

### 9.4 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Cfr. Art 8 del Disciplinare di produzione Melannurca Campana

## 10 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 dell'IGP Melannurca Campana, 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.

### 10.1 PRODUZIONE PRIMARIA

Le mele utilizzate ai fini dell'IGP Melannurca Campana 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 al confezionamento, deve possedere e rendere disponibile ai controlli adeguata documentazione ed evidenze che attestino, tra l'altro:

- ubicazione;
- resa per ettaro;
- data di inizio e fine raccolta;
- quantità di mele idonee a IGP prodotte;
- quantità di mele idonee a IGP conferita 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 colturali adottati.

Al fine di dare evidenza delle attività di produzione, raccolta e consegna il produttore deve compilare l'agenda dell'agricoltore o documentazione analoga, nel quale vengono identificate le produzioni e le relative destinazioni.

Il produttore agricolo, prima di ogni conferimento, è tenuto a verificare la rispondenza del prodotto alle caratteristiche disciplinate.

La rispondenza del prodotto ai requisiti del disciplinare avviene in autocontrollo, all'atto della raccolta in campo. Sarà cura, inoltre, del produttore verificare prima della sua immissione in commercio le caratteristiche del prodotto (cfr. § 7.2).

Data	17.10.2022	Pagina 24 di 29
------	------------	-----------------



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

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.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati e resi disponibili ai controlli di DQA.

Tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo e le informazioni relative alla gestione delle eventuali non conformità devono essere conservate e rese disponibili ai controlli ispettivi di DQA.

## 10.2 INTERMEDIARIO

Le mele utilizzate ai fini dell'IGP Melannurca Campana devono provenire da produttori ubicati nel territorio delimitato della zona di produzione, riconosciuti idonei alla IGP dall'organismo di controllo.

L'intermediario, al fine di garantire la conformità del prodotto primario destinato al confezionamento, deve possedere e rendere disponibile ai controlli adeguata documentazione ed evidenze che attestino, tra l'altro:

- il produttore primario fornitore;
- quantità di mele idonee a IGP ritirate;
- le modalità di segregazione e stoccaggio delle Mele;
- quantità di mele idonee a IGP conferita con relativo destinatario;
- quantità di mele IGP conferita a trasformatore;

Al fine di dare evidenza degli elementi comprovanti la conformità della fase di processo deve compilare l'agenda dell'intermediario o documentazione analoga, nel quale vengono identificate le produzioni e le relative destinazioni.

## 10.3 CONFEZIONAMENTO

Il confezionatore deve avviare al confezionamento ai fini della denominazione Melannurca Campana esclusivamente prodotto rispondente ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Ad evidenza della conformità delle operazioni di confezionamento e delle produzioni il confezionatore deve registrare in autocontrollo, su documentazione specifica ed esclusiva per la I.G.P. Melannurca Campana (es. Agenda del confezionatore o documentazione analoga), le operazioni di confezionamento della denominazione Melannurca Campana IGP.

In particolare, da tali registrazioni devono risultare, almeno, i seguenti elementi:

- l'origine del prodotto in fase di confezionamento (produttore),
- le date di ogni operazione di confezionamento,
- le quantità di Melannurca Campana IGP commercializzata distinte in prodotto fresco e prodotto destinato alla trasformazione.

Sarà cura, inoltre, del confezionatore verificare prima della sua immissione in commercio le caratteristiche del prodotto (cfr. § 7.2).

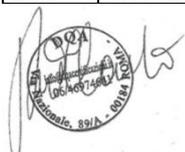
Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto oggetto di valutazione dal circuito dell'IGP ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità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

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati e resi disponibili ai controlli di DQA.

Tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo e le informazioni relative alla gestione delle eventuali non conformità devono essere conservate e rese disponibili ai controlli ispettivi di DQA.

## 10.4 L'ARROSSAMENTO

Data	17.10.2022		Pagina 25 di 29
------	------------	--	-----------------





Gli operatori che compiono le attività di arrossamento devono svolgere le attività previste al § 7.2, mantenendo adeguate registrazioni (Agenda dell'agricoltore, Agenda dell'intermediario e Agenda del confezionatore).

### 10.5 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 presso il confezionatore 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.

#### Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione IGP. In particolare, nel caso in cui le produzioni vengano separate "spazialmente" gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della IGP.

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti ad indicare date e orari di produzione della IGP.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di controllo da parte di DQA nel corso delle verifiche ispettive

## 11 NON CONFORMITÀ: TRATTAMENTO DEL PRODOTTO E AZIONI CORRETTIVE

### 11.1 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.

### 11.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA

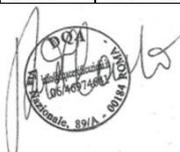
Qualora un soggetto della filiera rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- 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.

### 11.3 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.

Data	17.10.2022	Pagina 26 di 29
------	------------	-----------------



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

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.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati a MASAF, alle Regioni interessate per territorio.

## 12 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.

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.

## 13 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.

## 14 PRESENTAZIONE

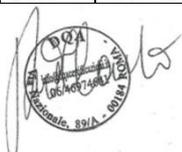
Ogni operatore titolare di etichetta deve assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul disciplinare di produzione. Sulle etichette deve, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità 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 DOP 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 DOP, antecedentemente all'immissione in commercio.

## 15 ALLEGATI

Data	17.10.2022		Pagina 27 di 29
------	------------	--	-----------------



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

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

Data	17.10.2022	Pagina 28 di 29
------	------------	-----------------





## ALLEGATO 2

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. DEN\_POST\_MEL\_Dichiarazione Annuale delle Produzioni
5. MOD\_DAT\_PROD\_MEL\_Comunicazione mensile dati produttivi
6. MOD MEL RIC ATT
7. Agenda dell'Agricoltore
8. Agenda dell'Intermediario
9. Agenda del confezionatore

