

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

Piano dei Controlli del Marrone di Serino a Indicazione Geografica Protetta

"MARRONE DI SERINO"

Protetto transitoriamente a livello nazionale con decreto 11 luglio 2016 (GU n. 186 del 10 agosto 2016)

MDS 01

Data	22.09.2016		Pagina 1 di 21
------	------------	--	----------------



Sommarario

1 - Premessa	3
2 - Scopo e campo di applicazione	3
3 – Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni ed abbreviazioni	5
4.1 - Definizioni.....	5
4.2 - Abbreviazioni.....	6
5 – Accesso al sistema di controllo	6
5.1 – Criteri generali.....	6
5.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria.....	6
6 - Modalità di riconoscimento	7
6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti.....	8
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....	8
6.1.2 – Rilascio idoneità.....	8
6.1.3 - Validità del riconoscimento.....	9
6.2 – Modifiche delle situazioni e mantenimento dell'idoneità all'IGP.....	9
6.3 – Recesso dal sistema di controllo.....	9
7 – Procedure di sorveglianza	9
7.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi.....	9
7.2 – Sorveglianza sul prodotto.....	10
7.2.1 – Sorveglianza in autocontrollo.....	10
7.2.2 – Sorveglianza dell'organismo di controllo.....	13
7.3 – Adempimenti.....	13
7.3.1 – Generalità sulla documentazione dell'attività svolta ai fini della denominazione.....	14
7.3.2 – Documentazione trasmessa a DQA.....	14
8 – Requisiti di conformità	15
8.2 – Zona di produzione.....	15
8.3 – Modalità di ottenimento e caratteristiche del prodotto.....	15
8.3.1 – Caratteristiche del prodotto.....	15
8.3.2 Modalità di ottenimento.....	16
8.4 – Modalità di presentazione.....	17
9 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	17
9.1 – Produzione primaria.....	17
9.2 – Raccolta, lavorazione e confezionamento.....	18
9.2.1 - Identificazione della materia prima durante i trasferimenti.....	19
10 – Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive	19
10.1 – Gestione delle non conformità.....	19
10.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	19
10.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA.....	19
10.4 – Piani rinforzati.....	20
10.4.2 – Piani rinforzati attuati dall'organismo di controllo.....	20
11 – Ricorsi	20
12 – Riservatezza	20
13 – Presentazione	20
14 – Allegati	21



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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare SrL, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare "Marrone di Serino" IGP, ha definito il presente documento (MDS01) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare protetto transitoriamente a livello nazionale con DM 11 luglio 2016 e trasmesso per la registrazione ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il Marrone di Serino IGP. In particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e trasformazione, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra evidenziati, il Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Marrone di Serino" 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.

2 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

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

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

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

Tali soggetti sono costituiti da:

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

3 – DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che abroga i Regolamenti n. 509 e n. 510 del 2006



- 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.
- 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);
- Decreto 14 ottobre 2013 recante disposizioni nazionali per l'attuazione Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari in materia di DOP, IGP e STG (Pubblicato nella G.U. n. 251 del 25/10/2013);
- 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;
- DM 15/04/2013 – Procedimento per l'autorizzazione degli OdC per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari;
- DM 18 dicembre 2013 – integrazione del DM 15 aprile 2013
- Legge 27.12.2006 n.296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – Art.1 comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- 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
- Nota MIPAAF n. 6892 del 18/03/2010 – Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 Art. 3, comma 5.
- Nota MIPAAF n. 9352 del 20/04/2010 – ulteriori specifiche in relazione a Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 Art. 3, comma 5.
- Nota Mipaaf n.5982 del 19 marzo 2014 "Indicazione della struttura di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG"
- 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"
- DM 11 luglio 2016 – Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione "Marrone di Serino" per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come IGP (GU n. 186 del 10 agosto 2016) I
- Disciplinare della IGP Marrone di Serino consultabile nel sito istituzionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali all'indirizzo www.politicheagricole.it



4 – DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

4.1 - DEFINIZIONI

- **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione "Marrone di Serino IGP" prevista dal Disciplinare di Produzione
- **Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo della IGP Marrone di Serino.
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo o un prodotto agroalimentare o una organizzazione sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle Autorità competenti.
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo della IGP Marrone di Serino;
- **Azienda Agricola/Agricoltore:** soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al Disciplinare, Marroni idonei alla Denominazione Marrone di Serino IGP;
- **Intermediario:** soggetto riconosciuto che movimentando a vario titolo partite di prodotto è responsabile del mantenimento della Rintracciabilità;
- **Trasformatore:** soggetto riconosciuto che controlla i processi di essiccazione, sgusciatura e pelatura, qualora confezioni e vende sul mercato il prodotto ai canali commerciali di partite di prodotto oggetto di certificazione assume obblighi e responsabilità del confezionatore;
- **Confezionatore:** soggetto riconosciuto che confeziona il prodotto finito apponendovi la denominazione Marrone di Serino IGP; possono essere localizzati anche fuori zona di produzione del Marrone di Serino IGP;
- **Appezamento:** unità produttiva omogenea per specie frutticola e varietà coltivata;
- **Partita:** quantità omogenea di prodotto raccolta, conferita e lavorata da un unico soggetto in un'unica soluzione per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità;
- **Marrone di Serino IGP:** prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della IGP Marrone di Serino, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il Marrone di Serino IGP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- **Prodotto finito:** il prodotto che dopo aver subito il processo di condizionamento e lavorazione viene inviato alle operazioni di confezionamento;
- **Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per l'IGP Marrone di Serino 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;
- **MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela e della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari;
- **Etichettatura:** le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica e di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti ad Indicazione;
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio di tutela incaricato, con decreto MIPAAF ai sensi della legge 21.12.1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14.

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

- **Autorità di Vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni competenti per territorio alla IGP.

4.2 - ABBREVIAZIONI

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

5 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Le aziende agricole gli intermediari, i trasformatori ubicati in territorio delimitato, e i confezionatori, anche operanti al di fuori della zona delimitata, che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione Marrone di Serino, 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 Marrone di Serino 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 Marrone di Serino.

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 Marrone di Serino IGP e si assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate nei paragrafi sottostanti.

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

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

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

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

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

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

Data	22.09.2016		Pagina 6 di 21
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 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.MDS),
- Dichiarazione Intermediario/Trasformatore/Confezionatore (modello INT_MDS);
- Modello ELE.MDS – 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 (ove richiesto)

L'inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno ma comunque prima di iniziare ad utilizzare i Marroni atti ad essere identificati con la Denominazione Marrone di Serino.

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

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MDS),
- Dichiarazione Intermediario/Trasformatore/Confezionatore (modello INT_MDS);
- Modello ELE.MDS – 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

L'inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno ma comunque prima di iniziare ad utilizzare i Marroni atti ad essere identificati con la Denominazione Marrone di Serino.

Alla domanda di accesso presentata da trasformatori, intermediari e confezionatori dovrà essere obbligatoriamente allegato elenco (modello ELE.MDS) 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.

Sarà reso alla stessa convalidato da DQA, non appena esperiti i riscontri ed i controlli necessari.

Tutte le variazioni al summenzionato elenco fornitori convalidato dall'organismo di controllo devono essere notificate preventivamente a DQA per essere 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 – Marrone di Serino 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.

	Data	22.09.2016	Pagina 7 di 21
--	------	------------	----------------



6.1 - PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI

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

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

6.1.1 - VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE

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

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

- per i produttori primari la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e di seguito indicati:
 - art. 3 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Zona di produzione;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Tecniche colturali;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Impianti e Varietà;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Portainnesti;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Potatura e forma di allevamento;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Lavorazione del Terreno;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Fertilizzazione;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Difesa fitosanitaria;
 - art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Pulitura del sottobosco;

Il controllo dei suddetti requisiti avviene, laddove possibile, mediante verifica diretta dell'ispettore, altrimenti 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 Marrone di Serino IGP): Zona di produzione
 - idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto (se presenti);
 - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

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

- per i trasformatori e/o confezionatori la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti di seguito indicati:
 - art. 3 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Zona di produzione (non valido per i confezionatori);
 - idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto e per la lavorazione dello stesso;
 - idoneità del sistema di gestione per la identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

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

6.1.2 – RILASCIO IDONEITÀ

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

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano 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.



6.1.3 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

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

Gli operatori riconosciuti ai fini dell'IGP Marrone di Serino 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.

Nel periodo di sospensione, l'operatore interessato deve astenersi dall'uso, sotto qualsiasi forma, dei contrassegni, degli involucri autorizzati e della denominazione tutelata Marrone di Serino DOP.

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 MDS (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 MDS per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

DQA invierà all'Azienda e per conoscenza al Mipaaf 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 Marrone di Serino si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

7 – PROCEDURE DI SORVEGLIANZA

7.1 – SORVEGLIANZA SUI SOGGETTI PRODUTTIVI

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 6, i soggetti della filiera dell'IGP Marrone di Serino 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.

			Pagina 9 di 21
Data	22.09.2016		



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

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

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

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 Marrone di Serino è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da DQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile all'IGP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

7.2 – SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

7.2.1 – SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO

GENERALITA'

Ogni operatore deve accertarsi di conferire prodotto a denominazione Marrone di Serino esclusivamente a soggetti iscritti al sistema dei controlli ed inseriti negli elenchi per la campagna in corso.

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

Al momento della vendita/cessione delle partite di prodotto a denominazione Marrone di Serino IGP l'agricoltore deve compilare e firmare il modulo Dichiarazione di accompagnamento (DIC_ACC_MDS), nel quale vengono identificati:

- la quantità di Marroni prodotti per appezzamento;
- la quantità ceduta all'intermediario/trasformatore/confezionatore;
- la dicitura (Marrone idoneo alla produzione del Marrone di Serino IGP) (o dicitura analoga).

Una copia della Dichiarazione di accompagnamento (DIC_ACC_MDS) viene trattenuta dall'azienda agricola, mentre l'originale rimane in possesso del intermediario/trasformatore/confezionatore.

Qualora il prodotto transiti presso l'intermediario/trasformatore lo stesso rilascerà copia della Dichiarazione all'operatore destinatario dei lotti contenuti nel documento.

L'intermediario 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 (Marrone di Serino), 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:
 - Marrone di Serino idoneo alla produzione del MDS IGP (q.tà);
 - Marrone/Castagna Convenzionale (q.tà)
- nome dell'agricoltore presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- eventuale sede di stoccaggio della fornitura;
- data di consegna al Trasformatore/Confezionatore;

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

- Q.tà consegnata e relativa destinazione:
 - Marrone di Serino idoneo alla produzione del MDS IGP (q.tà);
 - Marrone/Castagna Convenzionale (q.tà).

Il trasformatore 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 (Marrone di Serino), riportando e rendendo disponibile all'Organismo di Certificazione le seguenti informazioni minime:

- data di ritiro del prodotto dall'intermediario (nel caso in cui ricopra il ruolo dell'intermediario si rifà a quanto suesposto);
- data di ritiro del prodotto dall'agricoltore qualora il prodotto provenga direttamente dallo stesso
- Q.tà ritirata per singola fornitura e relativa provenienza;
 - Marrone di Serino idoneo alla produzione del MDS IGP (q.tà);
 - Marrone/Castagna 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.

È responsabilità del Trasformatore e/o Confezionatore mantenere attivo un sistema di autocontrollo, inteso come attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte a fronte dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare, ed in particolare:

- art. 2 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Caratteristiche del prodotto;
- art. 3 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Zona di produzione (solo produttori censiti negli elenchi e preautorizzati dall'OdC mediante MOD_ELE_MDS)
- art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Impianti e varietà (Santimango e Verdola);
- art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Operazioni di raccolta – periodo di raccolta (25 settembre – 5 novembre);
- Q.tà consegnata e relativa destinazione:
 - Marrone di Serino idoneo alla produzione del MDS IGP (q.tà);
 - Marrone/Castagna Convenzionale (q.tà).

Inoltre il Trasformatore e/o confezionatore, oltre a dover garantire la tracciabilità per l'intera fase di interesse (presa in carico, trasformazione, confezionamento e vendita) deve garantire le caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione del Marrone di Serino.

Le caratteristiche che il confezionatore deve garantire, oltre a quanto su esposto nella parte del trasformatore, sono:

- art. 2 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Caratteristiche del prodotto – immissione in commercio:
 - Marrone di Serino allo stato fresco;
 - Presenza di Marroni bacati, deformati o raggrinziti: massimo 10%;
 - Calibratura massima: 85 Marroni/kg
 - Marrone di Serino Pelato;
 - Presenza massima di episperma 2%;
 - Marroni bruciati in tracce: massimo 5%;
 - Marroni bacati: massimo 3%;
 - Calibratura massima: 200 Marroni/kg
 - Essiccato in Guscio;
 - Umidità nei frutti: inferiore al 15%;
 - Resa in secco con guscio: inferiore al 60% del peso fresco;
 - Calibratura massima: 250 Marroni/kg
 - Assenza di larve, muffe e insetti.
 - Essiccato sgusciato intero.
 - Umidità nei frutti: inferiore al 15%;
 - Resa prodotto sgusciato ed essiccato: inferiore al 45% del peso fresco;
 - Calibratura massima: 300 Marroni/kg
- art. 3 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Zona di produzione (solo produttori censiti negli elenchi e preautorizzati dall'OdC mediante MOD_ELE_MDS)
- art. 5 (Disciplinare Marrone di Serino IGP): Limite produttivo (3 tonnellate/Ha).

Data	22.09.2016	Pagina 11 di 21
------	------------	-----------------



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

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

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

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

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

SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO

Il confezionatore si accerta in autocontrollo che il prodotto immesso nel circuito tutelato del IGP Marrone di Serino presenti i requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

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

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

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

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

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

I documenti di autocontrollo devono essere quindi conservati e resi disponibili per i controlli per un periodo minimo di cinque anni.

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

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

Matrice	Parametro	Frequenza
Essiccato in Guscio	Umidità nei frutti	Per partita omogenea di confezionamento
Essiccato sgusciato intero	Umidità nei frutti	Per partita omogenea di confezionamento

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

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

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

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

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

7.2.2 – SORVEGLIANZA DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

CONTROLLO DEL PRODOTTO

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

L'ispettore dopo aver valutato visivamente l'omogeneità del lotto procede al prelievo del prodotto (essiccato in guscio e essiccato sgusciato intero) prelevando le aliquote di prodotto.

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

L'ispettore ai fini dell'individuazione del lotto da prelevare procede secondo le seguenti priorità:

1. Prodotto confezionato a Marrone di Serino IGP;
2. Prodotto sfuso autorizzato al confezionamento da DQA a Marrone di Serino IGP.

Nel caso in cui l'ispettore debba prelevare più di un campione, è tenuto a prelevare, laddove possibile, tanti lotti diversi per quanti sono i campioni da prelevare.

Prodotto confezionato		Prodotto sfuso	
n. colli compreso nella partita	n. colli da prelevare (campioni elementari)	Massa della partita in kg	Massa dei campioni da prelevare in kg
Fino a 100	5	Fino a 200	10
Da 101 a 500	7	Da 201 a 1000	30
Da 501 a 1000	10	Da 1001 a 5000	60
Oltre 1000	15	Oltre 5000	100

(*) – Riferite alle produzioni del precedente anno solare.

Dal campione globale l'ispettore di DQA, appositamente addestrato per effettuare tale espertizzazione, preleva nel corso della verifica ispettiva annuale un campione di circa 1 kg dalla massa di campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche/visive/metrico/sensoriali previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica.

Nel corso del campionamento sono formate 4 aliquote poste singolarmente nelle buste antieffrazione. Di queste 3 vengono inviate al laboratorio di prova (accreditati a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025), mentre una rimane a disposizione dell'operatore.

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

Qualora dalle prove emergano situazioni di non conformità analitica, può essere richiesta la ripetizione dell'analisi presso un laboratorio di prova accreditato, concordato con le parti della terza aliquota prelevata.

I risultati della ripetizione dell'analisi hanno valore definitivo.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova.

Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di esito negativo del controllo di almeno uno dei parametri analizzati (organolettici ed analitici), il DQA procede all'apertura di una Non Conformità gestita come previsto nell'allegato 1 al presente Piano dei Controlli.

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

7.3 – ADEMPIMENTI

I soggetti riconosciuti ai fini dell'IGP Marrone di Serino si impegnano al rispetto della disciplina produttiva, delle previsioni del Piano dei Controlli; sono tenuti inoltre a collaborare con DQA facilitando l'espletamento delle

Data	22.09.2016		Pagina 13 di 21
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

attività di controllo, effettuate con o senza preavviso secondo le frequenze e le modalità previste dal Piano dei Controlli o necessarie in base a esigenze specifiche.

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

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

E' 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 Marrone di Serino.

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 Marrone di Serino devono essere conservate per almeno i cinque anni successivi all'anno di redazione.

7.3.2 – DOCUMENTAZIONE TRASMESSA A DQA

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

- denuncia preventiva di stima della produzione (DEN_PRE_MDS) (entro il 10 settembre); qualora trattasi di un nuovo inserimento, la suddetta denuncia deve essere presentata all'atto della richiesta di inserimento negli elenchi degli Agricoltori;
- denuncia trattamenti di fertilizzazione e difesa fitosanitaria effettuata nell'arco dell'anno (entro il 10 settembre); qualora trattasi di un nuovo inserimento, la suddetta denuncia deve essere presentata all'atto della richiesta di inserimento negli elenchi degli Agricoltori;
- dichiarazione di inizio attività di raccolta (entro 15 gg dall'inizio della raccolta);
- dichiarazione annuale delle produzioni (DEN_POST_MDS) (entro il 10 settembre).

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

- MOD_ELE_MDS – Elenco fornitori (agricoltori): al momento dell'iscrizione e ad ogni variazione del parco fornitori (preventiva);
- denuncia preventiva di stima delle quantità di prodotto da trattare (entro il 10 settembre); qualora trattasi di un nuovo inserimento, la suddetta denuncia deve essere presentata all'atto della richiesta di inserimento negli elenchi degli intermediari;
- denuncia dati produttivi – quantità veicolata all'interno della filiera IGP (MOD_DAT_PROD_MDS): entro il 15 del mese successivo alla attività svolta.

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

- MOD_ELE_MDS – Elenco fornitori (agricoltori/ intermediari/confezionatori): al momento dell'iscrizione e ad ogni variazione del parco fornitori (preventiva);
- denuncia preventiva di stima delle quantità di prodotto da trattare (entro il 10 settembre); qualora trattasi di un nuovo inserimento, la suddetta denuncia deve essere presentata all'atto della richiesta di inserimento negli elenchi dei trasformatori/confezionatori;
- denuncia dati produttivi – quantità veicolata all'interno della filiera IGP (MOD_DAT_PROD_MDS): entro il 15 del mese successivo alla attività svolta;
- REG_CONF_MDS – Registro di confezionamento (per i confezionatori) 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.

Data	22.09.2016		Pagina 14 di 21
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

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.

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

8 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

8.2 – ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del "Marrone di Serino IGP" comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Serino, Solofra, Montoro, S. Michele di Serino, S. Lucia di Serino, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Chiusano S. Domenico, Cesinali, Aiello del Sabato, Contrada e Forino ricadenti nella Provincia di Avellino e i Comuni di Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali, S. Cipriano Picentino, Castiglione del Genovesi e Calvanico ricadenti nella Provincia di Salerno.

8.3 – MODALITÀ DI OTTENIMENTO E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

8.3.1 – CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La denominazione IGP "Marrone di Serino" designa i frutti allo stato fresco, pelati, essiccati in guscio ed essiccati sgusciati interi, provenienti dalla specie "Castanea Sativa Miller" o "Castagna Europea", varietà "Montemarano" detta anche "Santimango" o "Santomango" o "Marrone di Avellino" o "Marrone avellinese" e varietà "Verdola" o "Verdole" autoctone dell'areale di produzione di cui al successivo art. 3. Il "Marrone di Serino" IGP è un frutto con raggiatura stellare medio-grande, ha una pezzatura medio-grossa e raramente presenta settature. La forma è generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica. L'apice, da acuto ad aperto, ha una pelosità mediamente estesa; il pericarpo, per lo più sottile e poco elastico, è di colore marrone lucido con striature scure, uniformi e filiformi, e presenta la faccia interna ricoperta di peli, poco lunghi, di colore bianco sporco. L'ilo è medio-grande con scarsa peluria residua e con una linea di contorno generalmente regolare. La torcia è mediamente lunga e formata da 6-8 stili generalmente disuguali. L'episperma, mediamente aderente al seme, è sottile, di colore marrone rossiccio, con nervature più scure ed evidenti.

La IGP "Marrone di Serino", all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) "Marrone di Serino" allo stato fresco:

- forma del frutto: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;
- pericarpo: di colore marrone lucido, con striature distanziate scure e ben marcate;
- episperma: mediamente aderente al seme, sottile, di colore marrone rossiccio;
- seme: bianco latteo, con solcature piuttosto superficiali, cavità intercotiledonare appena accennata, la polpa è soda e croccante, il sapore mediamente è dolce;
- torcia: di limitata lunghezza;
- presenza di Marroni bacati, deformati o raggrinziti: massimo 10%;
- calibratura massima: 85 Marroni per kg.

b) "Marrone di Serino" pelato:

- forma del frutto pelato: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;
- assenza totale della torcia e del pericarpo;
- assenza di corpi estranei nei contenitori del pelato;
- presenza massima di episperma: 2%;
- Marroni bruciati in tracce: massimo 5%;
- presenza di Marroni bacati: massimo 3%;
- calibratura massima: 200 Marroni per kg.

c) "Marrone di Serino" essiccato in guscio:

- umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;
- resa in secco con guscio: non superiore al 60% del peso fresco;
- calibratura massima: 250 Marroni per kg;
- il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).

Data	22.09.2016		Pagina 15 di 21
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

d) "Marrone di Serino" essiccato sgusciato intero:

- umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;
- resa prodotto essiccato sgusciato: non superiore al 45% del peso fresco;
- calibratura massima: 300 Marroni per kg;
- il prodotto deve essere sano, di colore bianco paglierino, con non più del 5% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, ecc.) ed immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).

8.3.2 MODALITÀ DI OTTENIMENTO

Le tecniche colturali da adottare per gli impianti dell'IGP "Marrone di Serino" devono conferire al prodotto le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare, si evidenzia quanto segue:

1. Impianti e varietà: le varietà utilizzabili sono la "Santimango" e la "Verdola".
2. Portinnesti: si utilizza franco da seme. Sono ammessi anche i selvatici nati spontaneamente nei boschi dell'area interessata. Le tecniche di innesto utilizzate sono quella a "zufolo" e/o a "spacco".
3. Potatura e forma d'allevamento: la forma d'allevamento è del tipo a volume. La potatura di produzione deve essere eseguita almeno ogni 5 anni in modo da migliorare la qualità del prodotto e garantire un rinnovo vegetativo periodico. Sulle piante di castagno vecchie, avente cioè un'età di almeno 80 anni, è prevista una potatura più intensa, di ricostituzione, almeno ogni 10 anni, tale da stimolare un ringiovanimento della pianta con la fuoriuscita di nuovi rami. La potatura viene eseguita nel periodo che va dal primo novembre al trenta aprile.
4. Lavorazione del terreno: non si effettuano lavorazioni del suolo successive all'impianto, favorendo lo sviluppo di un abbondante cotica erbosa. E' ammessa però la formazione di "lunette" o "gradoni" effettuati con piote erbose.
5. Fertilizzazione: è ammessa solo la concimazione con fertilizzanti organici.
6. Difesa fitosanitaria: sono ammessi interventi di lotta ai parassiti della coltura solo se rientranti nelle norme di difesa fitosanitaria integrata e/o di lotta biologica previsti dal piano regionale di lotta fitopatologica integrata della Regione Campania e dalle leggi vigenti.
7. Pulitura del sottobosco: non è ammesso il diserbo chimico nei castagneti, ma solo quello meccanico e/o fisico.
8. Operazioni di raccolta: la raccolta dei frutti va effettuata a partire dal 25 settembre fino al 5 novembre e deve essere eseguita a mano o con raccogliatrici meccaniche idonee, purché sia rispettata l'integrità della coltura e del prodotto.
9. Limite produttivo: la produzione massima annua di frutti è fissata in 3 tonnellate per ettaro.
10. Operazioni successive: le operazioni di cernita e calibratura sono eseguite sia manualmente che con idonee calibratrici meccaniche idonee, sempre che sia rispettata l'integrità del prodotto.
11. La "curatura", per mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto, viene effettuata dopo la raccolta, immergendo i Marroni in acqua a temperatura ambiente con o senza aggiunta di fermenti lattici per un periodo compreso tra i 4 e gli 8 giorni. Successivamente si provvederà all'asciugatura con ventilazione naturale o forzata, purché venga salvaguardata l'integrità e la qualità del frutto.
12. La "sterilizzazione" o disinfestazione da eventuali parassiti viene effettuata immergendo i Marroni in acqua ad una temperatura compresa tra 45 °C e 52 °C per un tempo variabile dai 35 ai 50 minuti purché venga salvaguardata l'integrità e la qualità del frutto. Immediatamente dopo, vengono immersi in un bagno di acqua fredda alla temperatura compresa dai 4 °C ai 12 °C, per almeno 15 minuti, in modo da suscitare uno shock termico e successivamente si provvederà all'asciugatura con ventilazione naturale o forzata.
13. L'essiccazione dei "Marroni in guscio" è ottenuta attraverso l'alloggiamento degli stessi su metati o graticci, con fuoco lento e continuo per un massimo di 15 giorni e con legna di qualunque essenza, purché ricavata nell'areale di produzione. E' ammessa l'essiccazione anche con l'impiego di aria calda o mediante utilizzo di forni.
14. L'essiccazione dei "Marroni sgusciati interi" è ottenuta, per la fase dell'essiccazione, in modo identico a quelli in guscio mentre la sgusciatura del pericarpo e dell'episperma avviene successivamente in modo manuale o meccanicamente, purché venga salvaguardata l'integrità e la qualità del frutto.
15. La "pelatura" può avvenire a vapore o con la tecnica del brûlage.

E' ammessa la surgelazione del prodotto nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente.

	Data	22.09.2016	Pagina 16 di 21
--	------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

8.4 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Le tipologie di confezione per la commercializzazione del "Marrone di Serino" IGP sono quelle ammesse dalla normativa vigente che non ne alterino comunque le qualità.

E' ammesso il confezionamento "sotto vuoto", con "atmosfera protettiva" e del prodotto "surgelato".

Le confezioni, nelle varie tipologie, variano da un peso minimo di Kg. 0,10 ad uno massimo di Kg. 25,00.

In tutti i casi le confezioni dovranno essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Le etichette apposte sulle confezioni, dovranno riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, le indicazioni:

- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione;
- l'anno di produzione e la scadenza per il consumo;
- le indicazioni per la corretta conservazione ed uso del prodotto;
- la pezzatura;
- il logo della IGP "Marrone di Serino" (cfr. art. 8 del Disciplinare del Marrone di Serino IGP);
- il simbolo grafico europeo;
- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

Alla IGP "Marrone di Serino" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal disciplinare ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, superiore, selezionata, tipo, gusto, scelto e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Per ciò che attiene i prodotti in protezione nazionale transitoria sono etichettati esclusivamente con la denominazione oggetto di protezione transitoria seguita dalla dicitura "**in protezione nazionale transitoria**". È vietato l'utilizzo dei simboli comunitari e/o della dicitura Indicazione Geografica Protetta e dalla relativa abbreviazione I.G.P.

9 – IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI

Premesso che le prescrizioni del disciplinare di produzione vigente e le condizioni previste dal presente Piano dei Controlli devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione dell'IGP Marrone di Serino, 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.

9.1 – PRODUZIONE PRIMARIA

I marroni utilizzati ai fini dell'IGP Marrone di Serino deve provenire da produttori ubicati nel territorio delimitato della zona di produzione, riconosciuti idonei alla IGP dall'organismo di controllo.

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

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

Al fine di dare evidenza delle attività di raccolta e consegna l'agricoltore deve compilare il modulo Dichiarazione di accompagnamento (DIC_ACC_MDS), nel quale vengono identificate le produzioni e le relative destinazioni.

	Data 22.09.2016		Pagina 17 di 21
--	--------------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

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

- attività di fertilizzazione;
- difesa fitosanitarie;

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

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

9.2 – RACCOLTA, LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

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

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

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

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

In particolare, per ogni fornitura e/o consegna i documenti che ne scortano il trasporto (Dichiarazione di accompagnamento (DIC_ACC_MDS e DIC_RAC_MDS – Registro di raccolta) devono essere correttamente compilati e conservati.

Copia di DIC_ACC_MDS o documentazione equivalente deve essere disponibile sia presso il castanicoltore, sia presso il trasformatore/intermediario/confezionatore per i controlli da parte di DQA.

Copia del DIC_RAC_MDS o documentazione equivalente deve essere disponibile presso gli operatori per i controlli da parte di DQA.

Il prodotto proveniente da aziende non iscritte al Piano dei controlli della Marrone di Serino IGP deve essere raccolto, trasportato e conservato separatamente, utilizzando appositi contenitori all'uopo identificati.

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

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

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

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

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

- il lotto di produzione che identifica il prodotto immesso al confezionamento;
- la quantità di prodotto confezionata con la denominazione MDS.

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

	Data	22.09.2016	Pagina 18 di 21
--	------	------------	-----------------



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

9.2.1 - IDENTIFICAZIONE DELLA MATERIA PRIMA DURANTE I TRASFERIMENTI

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

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

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

10 – NON CONFORMITÀ: TRATTAMENTO DEL PRODOTTO E AZIONI CORRETTIVE

10.1 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

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

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

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

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

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

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

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

10.3 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI DQA

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

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

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

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

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

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati a Mipaaf, alle Regioni interessate per territorio ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente.

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

10.4 – PIANI RINFORZATI

10.4.2 – PIANI RINFORZATI ATTUATI DALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

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

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

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

Il controllo viene effettuato entro 10 gg. lavorativi dalla ricezione della richiesta.

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

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

11 – RICORSI

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

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

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

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

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

Le spese sono a carico della parte soccombente.

12 – RISERVATEZZA

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

13 – PRESENTAZIONE

In riferimento alle indicazioni da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione "Marrone di Serino IGP" devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 8.4).

Il Trasformatore/confezionatore, all'atto dell'iscrizione in elenco deve presentare ai fini dell'autorizzazione al Consorzio di tutela, se presente, o all'Organismo di certificazione incaricato, in caso di assenza del Consorzio di cui sopra, la bozza delle etichette che intende utilizzare ai fini della vendita del prodotto "Marrone di Serino IGP".

In caso di presenza del Consorzio, quest'ultimo provvederà alla valutazione delle suddette etichette e qualora ritenute idonee, a darne comunicazione all'organizzazione richiedente e per conoscenza all'Organismo di certificazione incaricato; in quest'ultimo caso, il Consorzio deve provvedere ad inviare al DQA n° due copie delle etichette approvate con il relativo n° di approvazione.

In caso di assenza del Consorzio di tutela riconosciuto, il DQA provvede a valutare l'etichetta presentata entro 15 gg dalla ricezione della domanda di valutazione.

Data	22.09.2016		Pagina 20 di 21
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli della Indicazione di Origine Protetta "Marrone di Serino"	MDS 01
---	---	--------

In caso di etichetta ritenuta conforme, il Responsabile della valutazione propone al Comitato di Delibera del DQA l'approvazione, il CD, se ritiene l'istanza accettabile provvede ad inviare per tramite della segreteria di DQA, l'avvenuta approvazione dell'etichetta e nel contempo a richiedere n° 2 copie delle etichette originali approvate.

In caso di diniego dell'autorizzazione, il CD del DQA, per tramite della Segreteria, invierà comunicazione ufficiale di diniego adducendone le motivazioni.

L'operatore dovrà quindi provvedere ad effettuare una nuova richiesta.

Il DQA provvede a registrare le etichette approvate in un apposito Elenco. (MOD_ETIC_MDS)

14 – ALLEGATI

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