

PIANO DEI CONTROLLI

per il controllo della filiera del prodotto

“MARRONE DI ROCCADASPIDE”

(protezione nazionale transitoria – D.M. del 14.02.2005 su G.U. n° 53 del 05.03.2005)

Scopo: Il presente documento definisce le procedure operative per la realizzazione della verifica di conformità del prodotto “Marrone di Roccadaspide” secondo il disciplinare pubblicato in G.U n° 143 serie generale del 21 giugno 2004.

Distribuzione: Copia controllata (soggetta ad aggiornamento) al Presidente del Comitato di Certificazione competente, al MiPAF ed al Consorzio di Tutela competente; Copia in sede a disposizione del Direttore, del Responsabile Amministrazione e Segreteria Tecnica e dell'Assistente Attività Tecniche.
 Copia non controllata (non soggetta ad aggiornamento) a richiesta.

☐ copia controllata N°

☐ copia non controllata

01	10.06.05	Prima Emissione	Assistente Attività Tecniche	Direttore	MiPAF
ED.	DATA	OGGETTO	REDATTO	VERIFICATO ED APPROVATO	APPROVATO

PIANO DEI CONTROLLI
PER IL PRODOTTO A DENOMINAZIONE PROTETTA
“MARRONE DI ROCCADASPIDE”

SOMMARIO

1 – Premessa	3
2 – Scopo e campo di applicazione.....	3
3 – Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi	3
5 – Accesso al Sistema di Controllo	4
5.1 – Campo di applicazione.....	4
5.2 – Modalità di accesso	4
6 – Procedure di riconoscimento	5
7 Autorizzazione all’uso della denominazione protetta	6
7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione	6
8 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche	7
9 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell’attività.....	7
10 – Verifica dei requisiti di conformità	7
10.1 Agricoltori.....	9
10.1.1 Requisiti	9
10.1.2 Autocontrollo	9
10.1.3 Controlli ISMECERT.....	9
10.1.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	10
10.1.5 Controlli alla raccolta	10
10.1.6 Riepilogo degli adempimenti dell’Agricoltore	10
10.2 Intermediari	10
10.2.1 Requisiti	10
10.2.2 Autocontrollo.	10
10.2.3 Controlli ISMECERT	11
10.2.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	11
10.2.5 Riepilogo degli adempimenti dell’Intermediario.....	11
10.3 Trasformatori/Confezionatori	11
10.3.1 Requisiti dei trasformatori/confezionatori.....	11
10.3.2 Autocontrollo	12
10.3.3 Controlli ISMECERT.....	12
10.3.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	13
10.3.5 Numerosità del campione da sottoporre a prova.	13
10.3.6 Consistenza e modalità di prelevamento del campione	13
10.3.7 Riepilogo adempimenti del trasformazione.....	13
11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.	14
11.1 Intensificazione temporanea dei controlli.....	14

1 – Premessa

Il Reg. CEE 2081/92 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o dell'IGP siano conformi ad un disciplinare (*Paragrafo 3*) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

ISMECER - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 - ha definito per la denominazione "Marrone di Roccadaspide" il presente *Piano di Controllo* come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente *Piano di Controllo*, redatto sulla base dei documenti di riferimento identificati nell'omonimo paragrafo (*Paragrafo 3*), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto "Marrone di Roccadaspide" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione "Marrone di Roccadaspide".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi, (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da ISMECER al fine di accertare la conformità del prodotto.

Nel corso delle verifiche ispettive effettuate da ISMECER presso i soggetti della filiera disciplinata saranno esaminate e valutate anche le registrazioni derivanti dalla specifica attività di autocontrollo dei soggetti, secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*. A tal fine i soggetti riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile nel corso dell'attività di controllo di ISMECER.

Per le registrazioni dell'autocontrollo i soggetti iscritti devono utilizzare la modulistica ufficiale allegata al presente Piano, o, in alternativa, modulistica analoga (in formato cartaceo o elettronico) purché dalla stessa documentazione siano riportati i dati richiesti da quella ufficiale.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera del prodotto "Marrone di Roccadaspide": agricoltori, intermediari, trasformatori/confezionatori.

3 – Documenti di riferimento

1. Regolamento (CE) n. 2081/92 del Consiglio del 14.07.1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche;
2. Regolamento. (CE) n.2037/93 del 27 Luglio 1993 che stabilisce modalità di applicazione del regolamento CEE n.2081/92
3. Legge 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53; così come modificata dalla Legge 21 dicembre 1999, n. 526 – legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'art. 14;
4. D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
5. Decreto Ministeriale 18 Dicembre 1997 strutture di Controllo delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n 2081/92.
6. Disciplinare di produzione del prodotto "MARRONE DI ROCCADASPIDE" pubblicato nella G.U. n° 143 del 21 06 2004
7. DM del MiPAF del 14.02.2005 (GU n° 53 del 05.03.2005) - Protezione transitoria accordata a livello nazionale al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "MARRONE di ROCCADASPIDE". Tali estremi saranno utilizzati nella designazione del prodotto – vedi punto 10.3.1 "Caratteristiche della designazione"
8. Prot. n. 62493 del 4.08.98 del Ministero per le Politiche Agricole avente per oggetto "strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane",
9. Prot. n. 64338 del 06.12.2000 avente per oggetto "Certificazione prodotti a DOP e IGP. Comunicazione agli Organismi di controllo e alle Autorità pubbliche designate";
10. D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
11. UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti";
12. Regolamento ISMECER per la concessione ed il mantenimento della Certificazione di Conformità di Prodotto (ed 04 del 21.10.02)

4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi

1. Prodotto: "MARRONE DI ROCCADASPIDE";
2. Agricoltore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle la materia prima (MARRONE DI ROCCADASPIDE), destinata alle fasi successive di eventuale trasformazione e di confezionamento;
3. Intermediario: soggetto che movimentando a vario titolo partite di prodotto è responsabile del mantenimento della rintracciabilità;
4. Trasformatore/Confezionatore: soggetto che controlla i processi di essiccazione, eventuale sgusciatura e confezionamento.
5. Istituto - IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare): organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) n° 2081.

6. Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MIPAF secondo quanto previsto dall'art. 14 della legge 526/99.
7. Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera del prodotto MARRONE DI ROCCADASPIDE, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
8. Non conformità gravi: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non può essere utilizzato per la produzione della DENOMINAZIONE "Marrone di Roccadaspide";
9. Non conformità lievi: non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla.
10. Trattamento della non conformità: l'insieme delle azioni atte a risolvere la non conformità rilevata.
11. Azioni correttive: l'insieme delle azioni atte a eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali.
12. Nuovi impianti: impianti realizzati successivamente all'approvazione del disciplinare in sede UE.
13. Documento di trasporto (DDT): come definito dal D.P.R. n. 472 del 14/8/1996 e successive modifiche.
14. Partita: quantità di prodotto raccolta, conferita o lavorata da un unico soggetto in un'unica soluzione.
15. Lotto: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)". "Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità". (Art. 13 - D.lgs 27/01/92 n. 109).

5 – Accesso al Sistema di Controllo

5.1 – Campo di applicazione

Il Presente Paragrafo 5 trova applicazione presso i seguenti soggetti: "Agricoltori", "Intermediari", "Trasformatori/confezionatori" (per le rispettive definizioni si veda Paragrafo 4) che intendono partecipare alla filiera tutelata "Marrone di Roccadaspide" e che sono ubicati all'interno della zona di origine (in merito si veda Paragrafo 10).

5.2 – Modalità di accesso

Tutti i sopraccitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto "Marrone di Roccadaspide", devono presentare richiesta a ISMECERT inoltrando apposita Domanda di accesso al Sistema di Controllo.

La **Domanda** dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

1. ragione sociale del soggetto richiedente;
2. codice fiscale e partita IVA;
3. indirizzo della sede legale;
4. descrizione attività di filiera svolta;
5. numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove sono svolte attività di filiera ed ove trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente Piano di Controllo;
6. recapito telef./fax ed eventuale indirizzo di posta elettronica;

Ed inoltre, **a seconda del ruolo occupato nella filiera:**

Agricoltori	Intermediari	Confezionatori
<i>Estremi catastali delle particelle coltivate;</i>	<i>estremi dell'autorizzazione sanitaria (ove necessaria);</i>	<i>estremi dell'autorizzazione sanitaria</i>
<i>Titolo di conduzione del terreno;</i>	<i>capacità produttiva annuale massima dello stabilimento.</i>	<i>capacità produttiva annuale massima dello stabilimento.</i>
<i>Estensione della coltivazione;</i>	<i>elenco fornitori</i>	<i>elenco fornitori</i>
<i>numero di piante;</i>		
<i>% delle singole varietà/ecotipi coltivati;</i>		

Documenti da allegare alla Domanda, **a seconda del ruolo occupato nella filiera:**

Agricoltori	Intermediari	Confezionatori
<i>Foglio di mappa delle particelle coltivate;</i>	<i>Certificato di iscrizione alla CCIAA</i>	<i>Certificato di iscrizione alla CCIAA</i>
<i>Visura catastale delle particelle coltivate;</i>	<i>lay-out degli impianti di stoccaggio (se presenti)</i>	<i>lay-out degli impianti di stoccaggio e lavorazione</i>
<i>Dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolo di conduzione del terreno;</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>
<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>		

La Domanda deve essere redatta direttamente dai richiedenti l'accesso al circuito controllato.

Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate ad ISMECERTE:

1. direttamente dal soggetto richiedente;
2. dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
3. da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda; in questo ultimo caso la delega dovrà contenere l'esplicita dichiarazione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi 2 e 3, per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, le stesse dovranno essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico excel) dei soggetti - distinti per tipologia di attività - di cui viene consegnata domanda; tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (C.F., ragione sociale, indirizzo unità operativa, dati catastali....).

Nel caso 2, la fattura sarà intestata al Consorzio di Tutela, con l'evidenziazione dei costi imputati a ciascun socio.

L'Istituto garantisce, per le domande pervenute entro il 31 luglio di ogni anno, l'espletamento degli accertamenti in tempo utile per la certificazione della produzione dell'anno. Per le domande pervenute oltre il 31 luglio di ogni anno non è garantito il controllo iniziale, vincolante per l'accesso al sistema, in tempo utile per la produzione dell'anno.

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

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la denominazione "Marrone di Roccadaspide";
- si impegna a collaborare con l'Organismo di Certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni ed autorizzando gli ispettori all'accesso ai locali ed ai documenti necessari alla verifica della conformità del prodotto e del processo;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema - con gli impegni che comporta - si intende valida per il tutto periodo di validità dell'autorizzazione MiPAF all'OdC e rinnovata automaticamente con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente.

La rinuncia del richiedente che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al Paragrafo 9.

6 – Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, ISMECERTE verifica la corretta compilazione, la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa, quindi effettua una Verifica Ispettiva Iniziale per il controllo dei requisiti strutturali a cui segue, in caso di esito favorevole, l'iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività, consegnando al richiedente la documentazione di pertinenza per l'autocontrollo aziendale.

Nel corso della Verifica Ispettiva Iniziale ISMECERTE controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

Per gli Agricoltori:

1. esistenza e localizzazione della coltivazione: all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. i sesti e le distanze di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura: devono essere quelli in uso generalizzato nella zona, ove sono prevalenti castagneti tradizionali di tipo estensivo;
3. il numero di piante ad ettaro densità per ettaro: comunque non superiore a 130 piante ad ettaro, riferita alla fase di piena produzione;
4. la varietà: è ammessa la cultivar "Marrone". Negli impianti è ammessa la presenza di varietà di castagna diverse dal "Marrone", nella misura massima del 10%, per consentire un'adeguata impollinazione (gli impollinatori non concorrono alla produzione);
5. Portinnesti: franco da seme appartenente preferibilmente agli ecotipi locali. Possono essere utilizzati anche i selvatici nati spontaneamente nei boschi dell'area interessata al presente disciplinare;
6. Sistemi e distanze di piantagione: nei nuovi impianti le piante vanno distribuite secondo una disposizione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli tra loro. I sesti d'impianto potranno essere a quadrato, a rettangolo o a quinconce, purché il numero non sia superiore a 130 piante per ettaro. Tale densità per ettaro va rispettata anche nei lavori di diradamento o infittimento di castagneti da frutto già esistenti;
7. Potatura e forma d'allevamento: la forma d'allevamento è del tipo a volume con vaso semi libero. L'impalcatura è di norma posta a circa 200 cm dal suolo. Per la formazione delle branche sono utilizzate preferibilmente rami anticipati nei mesi estivi/autunnali, evitando in tal modo un accorciamento della branca da fare durante il periodo invernale.

Per gli Intermediari:

1. esistenza e localizzazione degli impianti (se presenti): all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. idoneità e capacità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto (se presenti);
3. vigenza dell'autorizzazione sanitaria (ove richiesto);
4. idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto;
5. idoneità dei controlli sulla merce in entrata.

Per i Trasformatori/Confezionatori:

1. esistenza e localizzazione degli impianti all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. idoneità degli impianti per la lavorazione del prodotto;
3. vigenza dell'autorizzazione sanitaria;
4. capacità produttiva degli impianti;
5. idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto;
6. idoneità del processo di trasformazione e confezionamento.
7. Campionamento sul prodotto finito.

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione MARRONE DI ROCCADASPIDE in protezione nazionale transitoria.

7 Autorizzazione all'uso della denominazione protetta

Il soggetto che intende immettere sul mercato il prodotto finito, utilizzando la denominazione "MARRONE DI ROCCADASPIDE", chiede all'Istituto l'autorizzazione all'utilizzo della denominazione, allegando la bozza della etichetta proposta.

Il richiedente deve assicurare che il prodotto per il quale si richiede l'autorizzazione provenga da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati e subisca, o abbia subito, tutti i controlli stabiliti nello "Schema dei Controlli" e deve garantire la identificazione e la rintracciabilità del prodotto sino all'immissione sul mercato.

L'Istituto, verificato il rispetto delle suddette condizioni e la conformità dell'etichetta proposta rispetto alle prescrizioni del disciplinare, comunica il numero dell'autorizzazione al soggetto richiedente e, per conoscenza, al Consorzio di Tutela.

Il soggetto autorizzato all'uso della denominazione protetta deve tenere un registro di carico e di scarico delle etichette autorizzare e deve comunicare all'Istituto, entro 48 ore, le quantità immesse nel circuito tutelato, indicando:

1. provenienza del prodotto;
2. lotto di produzione;
3. peso complessivo;
4. n° confezioni;
5. peso delle singole confezioni;
6. tipo dell'etichetta autorizzata utilizzata;
7. numeri delle etichette utilizzate;
8. destinatario.

I dati relativi alla commercializzazione del prodotto a denominazione protetta possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX o via E-Mail.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente (per le aziende iscritte al sistema di controllo) la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di recidiva, la procedura di sospensione dell'autorizzazione all'utilizzo della denominazione protetta sino al ripristino delle condizioni di conformità.

Per le aziende non iscritte al sistema di controllo che hanno ottenuto l'approvazione dell'etichetta, la mancata rendicontazione dei dati di etichettatura comporterà la revoca dell'autorizzazione all'uso della denominazione e la comunicazione dell'inadempienza alle autorità competenti.

7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione

Sulle confezioni contrassegnate con la denominazione Marrone di Roccadaspide o sulle etichette apposte sulle medesime, da presentare all'approvazione dell'Istituto, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le indicazioni:

1. "MARRONE DI ROCCADASPIDE" seguita dalla dicitura: "Protetta transitoriamente a livello nazionale con DM del MiPAF del 14.02.2005
2. il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice (con caratteri di dimensioni inferiori a quelli di cui al punto 1);
3. la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.
4. il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco di seguito descritto.

Sull'etichetta va riportato, inoltre:

5. il numero dell'autorizzazione rilasciata dall'istituto;
6. il numero di etichetta.

Descrizione del marchio (logotipo) Il marchio consta di due ellissi: l'ellisse esterna di tinta PANTONE 354 e di proporzioni vettoriali 1:0,79; l'ellisse interna di tinta PANTONE 1205 (85% di tinta) e di proporzioni vettoriali 1:0,91, spostata verso sinistra rispetto all'ellisse esterna del 55%. Segue la costruzione vettoriale dell'immagine raffigurante la castagna che risulta essere inclinata di 41,6° in senso orario e delineata da due tinte PANTONE: PANTONE 438 per le linee di contorno e PANTONE 729 per il corpo interno della costruzione. Lo stesso PANTONE 729 colora il carattere istituzionale (carattere utilizzato Dauphin) del testo "MARRONE DI ROCCADASPIDE".

Sotto l'immagine raffigurante la castagna è stata inserita una costruzione vettoriale a stella di colore PANTONE 382 tagliata sul lato sinistro dall'ellisse interna.

Per la scelta dei caratteri tipografici è utilizzato il carattere Dauphin

Alla Denominazione "Marrone di Roccadaspide" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste elencate, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso selezionato, 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. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione, in ogni caso adeguate alle norme di etichettatura comunitarie.

8 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax) – entro 15 giorni – a ISMECER le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

ISMECER svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia mantenuto il possesso dei requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito Elenco dei soggetti riconosciuti.

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

9 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività

In caso di "cessazione di attività", o "sospensione volontaria dell'attività" il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg a ISMECER. Il soggetto che reiniziasse attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo entro 15 gg a ISMECER eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

La richiesta di "recesso dal sistema di controllo" deve essere trasmessa dal soggetto entro la fine di ciascun anno (comunque non oltre Gennaio) per l'anno successivo. Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso, è cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da ISMECER; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività, che cessano definitivamente l'attività o recedano dal sistema nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa fissa e quella variabile sino a quel momento eventualmente maturata.

10 – Verifica dei requisiti di conformità

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, l'Istituto predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate di seguito.

Tutti i soggetti della filiera devono operare all'interno dell'areale descritto dal disciplinare di produzione, che comprende il territorio al di sopra dell'altitudine di 250 metri s.l.m. dei seguenti comuni della provincia di Salerno, per intero:

Alfano, Aquara, Auletta, Bellosguardo, Buonabitacolo, Campora, Cannalunga, Casalbuono, Casaleto Spartano, Caselle In Pittari, Castel San Lorenzo, Castelvita, Celle Di Bulgheria, Ceraso, Cicerale, Controne, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Felitto, Futani, Gioi, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Lustra, Magliano Vetere, Moio Della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Monteforte Cilento, Morigerati, Novi Velia, Omignano, Orria, Ottati, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Polla, Postiglione, Roccadaspide, Roccagloriosa, Rofrano, Roscigno, Sacco, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant'angelo a Fasanella, Sant'arsenio, Sanza, Sassano, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Teggiano, Torraca, Tortorella, Trentinara, Valle dell'angelo, Vallo della Lucania.

I comuni parzialmente interessati sono:

Ascea, Camerota, Capaccio, Pisciotta, Pollica, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento.

La zona di produzione risulta delimitata, partendo da Nord, da una linea che, dal punto di intersezione tra il confine dei comuni di Postiglione, Sicignano degli Alburni e Contursi Terme (foglio I.G.M. 1:50.000 N. 468 di Eboli), in corrispondenza del fiume Tanagro, prosegue verso Ovest lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Contursi Terme - immettendosi nel fiume Sele - poi continua lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Campagna - sempre lungo il fiume Sele – quindi scende fino al punto di intersezione tra i comuni di Postiglione, di Campagna e di Serre. Da qui la linea di delimitazione scende lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Serre passando tra Bosco Lagarelli e Macchia Soprana; prosegue lungo il confine tra i sopraindicati comuni tagliando la Statale 19 tra il Km. 24 e il Km. 25 (siamo passati alla carta I.G.M. 1:50.000 N. 487 di Roccadaspide) fino a giungere al punto di intersezione tra i comuni di Postiglione, di Serre e di Altavilla Silentina. Prosegue lungo il confine tra i comuni di Postiglione e di Altavilla Silentina, corrispondente al fiume Calore - quindi lungo il confine tra i comuni di Altavilla Silentina e di Controne, di Altavilla Silentina e di Castelvita - passando per Tempa di Cianci - di Castelvita e di Albanella, poi di Roccadaspide e di Albanella, quindi, per breve tratto, lungo il confine tra i comuni di Roccadaspide e di Capaccio. La linea di delimitazione si immette sulla Statale 166 tra il Km. 5 e il Km. 6 lungo cui prosegue fino ad immettersi, tra il Km. 3 ed il Km. 2, sulla strada che, costeggiando Torricelle e Pisciole giunge fino a Varco Cilentano (carta I.G.M. 1: 50.000 di Vallo della Lucania N. 503), al punto di intersezione tra i comuni di Capaccio, di Ogliastro Cilento e di Cicerale; continua, quindi, lungo il confine tra i comuni di Capaccio e di Cicerale, prima, di Capaccio e di Giungano poi, fino al punto di intersezione tra i comuni di Capaccio, di Giungano e di Trentinara (si è ritornati per breve tratto al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Roccadaspide). Prosegue, poi, lungo il confine tra i comuni di Trentinara e di Giungano (si ritorna al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Vallo della Lucania), quindi lungo il confine tra i comuni di Giungano e di Cicerale; ripassa lungo il fiume Solofrone fino al punto di intersezione tra i comuni di Capaccio, di Ogliastro Cilento e di Cicerale. La linea di delimitazione della zona interessata prosegue lungo il confine tra i comuni di Cicerale e di Ogliastro Cilento costeggiando Ramata e il colle Torrito; prosegue lungo il confine, prima tra i comuni di Cicerale e di Prignano Cilento, poi di Prignano Cilento e di Perito, poi lungo il confine tra i comuni di Perito e Rutino, di Lustra e di Rutino passando per

Vallone Ponte Rosso. Continua, poi, lungo il confine tra i comuni di Laureana Cilento e di Torchiara - passando per Fossa dell'Acquasanta - quindi lungo il confine tra i comuni di Laureana Cilento e di Agropoli (foglio I.G.M. 1: 50.000 di Agropoli N. 502), di Perdifumo e di Castellabate, di Perdifumo e di Montecorice (si rientra nel foglio I.G.M. 1: 50.000 di Vallo della Lucania), di Perdifumo e di Serramezzana, di San Mauro Cilento e di Serramezzana fino alla Strada Statale 267 tra il Km. 34 e il Km. 35; quindi prosegue lungo la Statale 267 nel territorio dei comuni di San Mauro Cilento (si passa al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Capo Palinuro N. 519), poi di Pollica fino al confine con il comune di Casalvelino tra il Km. 46 e il Km. 47 della Statale 267. La linea di delimitazione risale lungo il confine tra i comuni di Pollica e di Casalvelino attraversando Collina Porrazzi (si rientra nel foglio I.G.M. 1: 50.000 di Vallo della Lucania), poi lungo il confine tra i comuni di Stella Cilento e di Casalvelino, di Omignano e di Casalvelino, di Omignano e di Salento, attraversando Fasana, quindi lungo il confine tra i comuni di Perito e di Salento, di Orria e di Salento, di Gioi e di Salento, di Vallo della Lucania e Salento - lungo il Torrente Fiumicello -, di Vallo della Lucania e di Castelnuovo Cilento, di Ceraso e di Castelnuovo Cilento - lungo il Torrente Badolato-; quindi procede lungo il confine tra i comuni di Ascea e di Castelnuovo Cilento (si ritorna al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Capo Palinuro) di Ascea e di Casalvelino - lungo il fiume Alento -; la linea di delimitazione si immette sulla Statale 447 nei pressi di Velina; prosegue lungo la Statale 447 costeggiando prima Ascea, poi Pisciotta; si immette sulla strada che prosegue fino a Santa Caterina; riprende a salire, da questo punto, lungo il confine tra i comuni di Pisciotta e di Centola, di San Mauro la Bruca e di Centola, di Montano Antilia e di Centola (si passa al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Sapri N. 520), di Celle di Bulgheria e di Centola lungo il fiume Mingardo; prosegue lungo il confine tra i comuni di Camerota e di Centola - sempre lungo il fiume Mingardo - (ritornando al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Capo Palinuro); si immette sulla Statale 562 tra il Km. 2 e il Km. 3; prosegue lungo la Statale 562 nel territorio del comune di Camerota (si ritorna al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Sapri) fino al confine con il comune di San Giovanni a Piro tra il Km. 20 e il Km. 21. Prosegue lungo il confine tra i comuni di Camerota e di San Giovanni a Piro passando per Vallone Marcellino. Da qui, sempre nel territorio comunale di San Giovanni a Piro, costeggia Toppa del Piombo, Costa San Carlo, Grotta del Monaco; risale passando per Pietrasanta fino a San Giovanni Piro dove si reimmette sulla Statale 562, tra il Km. 26 e il Km. 27, lungo cui prosegue. Dopo il Km. 34 della Statale 562, in corrispondenza di Torre Oliva, risale lungo il confine tra i comuni di San Giovanni a Piro con Santa Marina, prima, e Torre Orsaia, poi; quindi - in corrispondenza di Villaggio Isca - continua lungo il confine tra i comuni di Roccagloriosa e di Torre Orsaia - costeggiando Castel Ruggero - e arriva a Cerreto, in corrispondenza del punto di intersezione tra i comuni di Roccagloriosa, di Rofrano e di Torre Orsaia; prosegue lungo il confine tra i comuni di Rofrano e di Torre Orsaia, di Caselle in Pittari e di Torre Orsaia, di Morigerati e di Torre Orsaia - in corrispondenza del Torrente Sciarapotamo -, di Morigerati e Santa Marina - in corrispondenza del fiume Bussento - di Tortorella e di Santa Marina, di Tortorella e di Vibonati, quindi lungo il confine tra la frazione del Comune di Casaletto Spartano nei pressi del Vallone della Marotta ed il comune di Vibonati. La linea di delimitazione prosegue lungo il confine tra i comuni di Torraca e di Vibonati, di Torraca e di Sapri, di Tortorella e di Sapri (si passa nella carta I.G.M. 1: 50.000 di Lauria N. 521); risale lungo il confine tra i comuni della provincia di Potenza con i comuni di Tortorella - passando per Vallone della Freddosa e Serralunga -, di Casaletto Spartano e di Casalbuono. Si passa alla carta I.G.M. 1: 50.000 N. 505 di Moliterno dove la linea di confine passa tra i comuni di Casalbuono e di Montesano sulla Marcellana - in corrispondenza del Vallone delle Donnole - prosegue tagliando Piana La Teglia, costeggia Temparelle, giunge a Rupe di Chiavico (si è passati al Foglio I.G.M. 1: 50.000 N. 504 di Sala Consilina). Da qui la linea di delimitazione risale lungo il confine tra i comuni di Sanza e di Montesano sulla Marcellana in corrispondenza del Torrente Chiavico, poi lungo il confine tra i comuni di Buonabitacolo e di Montesano sulla Marcellana, di Buonabitacolo e di Padula in corrispondenza del fiume Calore, poi lungo il confine tra i comuni di Sassano e di Padula in corrispondenza del fiume Tanagro; quindi lungo il confine tra i comuni di Sassano e di Sala Consilina, di Teggiano e di Sala Consilina costeggiando Mezzana e Pantano Grande. La linea (siamo passati nel foglio I.G.M. 1: 50.000 di Polla N. 488) prosegue sempre lungo il confine tra i comuni di Teggiano e di Sala Consilina, poi passa lungo il confine tra la frazione del comune di S. Rufo situata in corrispondenza di Scafa e il comune di Atena Lucana, poi lungo il confine tra la frazione del comune di Sant'Arsenio situata in corrispondenza di Canalecchia ed il comune di Atena Lucana. La delimitazione prosegue lungo il confine tra i comuni di San Pietro al Tanagro e di Atena Lucana, di Sant'Arsenio e di Atena Lucana in corrispondenza di Fiumicello, di Polla e di Atena Lucana in corrispondenza di Fosso Secco, tagliando la Statale 19 tra il Km. 60 ed il Km. 61. La delimitazione prosegue, a partire dal Vallone delle Coppelle, lungo il confine tra il comune di Polla e la provincia di Potenza fin nei pressi di Fosse di Salinas, quindi lungo il confine tra i comuni di Polla e di Caggiano passando per Monte Pozzillo, di Polla e di Pertosa, di Auletta e di Pertosa, di Auletta e di Caggiano tagliando la Statale 19 tra il Km. 6 e il Km. 7; prosegue, poi, lungo il confine tra i comuni di Auletta e di Salvitelle in corrispondenza di Serra San Giacomo, poi lungo il confine tra i comuni di Auletta e di Buccino passando per la Statale 19 tra il Km. 2 e il Km. 3, quindi lungo il confine tra i comuni di Sicignano degli Alburni e di Buccino costeggiando il fiume Tanagro e il Bosco dei Preti. Si ritorna al foglio I.G.M. 1: 50.000 di Eboli dove la linea di delimitazione prosegue passando per il Raccordo Autostradale con la A3 nei pressi di S. Monica, quindi continua lungo il confine tra i comuni di Sicignano degli Alburni e di Palomonte, poi lungo il confine tra i comuni di Sicignano degli Alburni e di Contursi Terme fino al punto di intersezione di questi due ultimi comuni con Postiglione in corrispondenza del fiume Tanagro.

Inoltre, per ciascun soggetto della filiera, a seconda del ruolo svolto all'interno di essa, sono di seguito riportati i requisiti da rispettare, le attività minime di autocontrollo, i controlli documentali, analitici e di verifica ispettiva dell'Istituto:

10.1 Agricoltori

10.1.1 Requisiti

Gli Agricoltori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

1. Mantenere le condizioni che hanno permesso l'iscrizione al sistema di controllo;
2. Potatura di produzione: deve essere eseguita razionalmente con turni di non oltre 5 anni, in modo da assicurare la migliore qualità del prodotto ed al fine di evitare l'invecchiamento precoce della pianta. Sulle piante di castagno vecchie e semi abbandonate, su cui abbondano rami vecchi e secchi, si deve effettuare una potatura più intensa, tale da stimolare un ringiovanimento della pianta con la fuoruscita di nuovi rami che entreranno in produzione dopo 2-3 anni.
3. Lavorazione del terreno: la superficie dei castagneti da frutto non è lavorata. Il terreno, essendo molto permeabile, non necessita di particolari opere idrauliche per evitare la stagnazione d'acque meteoriche. Per tali ragioni si utilizza la tecnica della non lavorazione del suolo. Il manto erboso deve essere tagliato ogni qual volta raggiunge i 30-40 cm. Ciò è fatto generalmente con falciatrici, o con decespugliatori meccanici. Là dove è possibile (assenza di pietre affioranti) si usano le lame rotanti o a martello (trinciatrici) per sminuzzare finemente le erbe infestanti, i ricci e le foglie dell'anno precedente.
4. Periodo di raccolta: la raccolta va effettuata nel periodo autunnale non oltre la prima decade di Novembre, con turni di raccolta che non devono superare le due settimane.
5. Operazioni di raccolta: la raccolta è effettuata a mano o con macchine raccogliatrici e raccattatrici idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto.
6. Limite produttivo: la produzione unitaria massima consentita: di frutti di "MARRONE di ROCCADASPIDE" è fissata in 3,5 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata (4 tonnellate per il prodotto destinato all'essiccazione), pur con le variazioni annuali in funzione dell'andamento climatico;

10.1.2 Autocontrollo

Ogni Agricoltore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni delle operazioni colturali e di raccolta atte a fornire evidenza del:

- rispetto del periodo e della modalità di raccolta;
- rispetto della produzione massima ammessa;
- destinazione tecnologica del prodotto (per il fresco o per l'essiccato);
- mantenimento della identificazione e rintracciabilità del prodotto dalla raccolta sino al conferimento.

In particolare, nella fase di conferimento, il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- data;
- mittente e destinatario;
- peso del prodotto trasportato;
- dicitura "Marrone di Roccadaspide";
- dicitura "per il fresco" o "per l'essiccato".

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECER a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECER.

L'agricoltore deve comunicare all'Istituto, entro 15 giorni, durante il periodo di produzione, le quantità immesse nel circuito tutelato, indicando:

- data di raccolta (ed eventuale lotto di produzione);
- provenienza del prodotto;
- peso;
- destinatario.
- destinazione tecnologica del prodotto (per il fresco o per l'essiccato).

I dati di della produzione possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto, o, in alternativa, via FAX o E-Mail.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

10.1.3 Controlli ISMECER

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle partite di "MARRONE DI ROCCADASPIDE", e le quantità totali prodotte.

Ogni anno, inoltre, l'istituto controlla un campione rappresentativo di produttori pari almeno al 35% dei soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECER.

Tale quota di controllo, effettuato durante la coltivazione; è così costituita: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota sorteggiata tra gli agricoltori già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo. Il criterio mira a garantire che un soggetto controllato sia controllato almeno una volta ogni tre anni senza escludere l'eventualità di poter essere controllato anche più di una volta nell'arco del triennio di autorizzazione. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato nella fase di raccolta.

Sono considerati iscritti tutti i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente.

10.1.4 Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. la conformità della conduzione del castagneto;
3. le registrazioni per la rintracciabilità del prodotto (agenda di produzione, documenti di trasporto,);
4. la corretta identificazione del prodotto.

Il rispetto del limite produttivo, determinato nella fase di verifica della coltivazione, è controllato dall'Istituto attraverso le comunicazioni di raccolta degli agricoltori.

10.1.5 Controlli alla raccolta

Nel corso delle verifiche ispettive realizzate nella fase di raccolta (14% del 35%) sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda.

Il rispetto del limite produttivo, determinato nella fase di verifica della coltivazione, è controllato dall'Istituto attraverso le comunicazioni di raccolta degli agricoltori. L'azienda agricola al momento della raccolta del prodotto ha l'obbligo di identificarlo e di mantenere questa identificazione fino al momento del conferimento. Nella fase di conferimento il prodotto, deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente).

I Documenti Di Trasporto (DDT) devono chiaramente indicare:

1. data;
2. mittente e destinatario;
3. peso del prodotto trasportato;
4. dicitura "marrone di roccadaspide";
5. dicitura "per il fresco" o "per l'essiccato", quale indicazione della destinazione tecnologica del prodotto.

10.1.6 Riepilogo degli adempimenti dell'Agricoltore

- domanda d'iscrizione al sistema di controllo, con documenti allegati;
- tenuta delle registrazioni della conduzione della coltivazione;
- tenuta delle registrazioni per la rintracciabilità;
- comunicazione quantitativi immessi nel circuito tutelato;
- comunicazione eventuali variazioni;
- comunicazione eventuale cessazione attività.

10.2 Intermediari

10.2.1 Requisiti

Gli Intermediari inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

Mantenimento dell'identificazione del prodotto;

Mantenimento della rintracciabilità del prodotto;

10.2.2 Autocontrollo.

L'Intermediario deve dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. il prodotto provenga da agricoltori iscritti all'Elenco degli Agricoltori;
3. l'identificazione del prodotto all'ingresso dei centri di raccolta, sia assicurata (mediante cartellini personalizzati);
4. la rintracciabilità del prodotto sia garantita da idonea identificazione del prodotto 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.
5. il prodotto in uscita, a denominazione MARRONE DI ROCCADASPIDE, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
 - data (ed eventuale n° di lotto);
 - mittente e destinatario;
 - peso del prodotto trasportato;
 - dicitura "marrone di roccadaspide";
 - dicitura "per il fresco" o "per l'essiccato"

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECER a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECER.

L'intermediario deve comunicare all'Istituto, entro 15 giorni, le quantità immesse nel circuito tutelato, indicando:

1. provenienza del prodotto;
2. lotto di produzione,
3. peso;
4. destinatario;
5. destinazione tecnologica del prodotto (per il fresco o per l'essiccato).

I dati di della produzione possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX, via E-Mail.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

10.2.3 Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle partite di "MARRONE DI ROCCADASPIDE", e le quantità totali trattate.

Ogni anno, inoltre, l'Istituto controlla un campione rappresentativo di intermediari pari almeno al 35% dei soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del prodotto trattato.

Sono considerati iscritti tutti i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente.

10.2.4 Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. le condizioni di stoccaggio del prodotto;
3. la corretta identificazione del prodotto all'ingresso dei centri di raccolta, mediante cartellini personalizzati;
4. la provenienza del prodotto (attraverso la verifica della documentazione di trasporto);
5. le registrazioni per la rintracciabilità del prodotto (controllo del registro di carico e scarico);

10.2.5 Riepilogo degli adempimenti dell'Intermediario

- domanda d'iscrizione al sistema di controllo, con relativi allegati;
- identificazione del prodotto,
- tenuta delle registrazioni per la rintracciabilità (registro di carico e scarico);
- comunicazione quantitativi immessi nel circuito tutelato;
- comunicazione eventuali variazioni;
- comunicazione eventuale cessazione attività.

10.3 Trasformatori/Confezionatori

10.3.1 Requisiti dei trasformatori/confezionatori.

I Trasformatori/Confezionatori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

Caratteristiche del processo produttivo:

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamenti del prodotto con la "cura" e con la "disinfestazione", devono avvenire secondo le tecniche già acquisite localmente e, comunque, nel rispetto della normativa vigente, devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione.

Il prodotto allo stato fresco può essere commercializzato fino a tre mesi dalla raccolta. Le castagne essiccate in guscio sono ottenute attraverso diverse tecniche di essiccazione, tra cui è compresa l'essiccazione su metalli o graticci, a fuoco lento e continuo, alimentato da fascine e da legna di qualunque essenza, secondo le tecniche locali tradizionali; e sempre nel rispetto delle specifiche caratteristiche di qualità del prodotto prescritte di seguito.

Tutte le fasi del condizionamento, dalla preparazione fino al confezionamento e alla conservazione del prodotto, sono effettuate nell'ambito del territorio di produzione e ciò garantisce la rintracciabilità e il controllo del prodotto.

Caratteristiche del prodotto finito:

1. Prodotto fresco:
 - a. forma del frutto: tendenzialmente semisferica, talvolta leggermente ellissoidale;
 - b. pericarpo: di colore castano bruno, tendenzialmente rossastro, con strie scure generalmente poco evidenti;
 - c. episperma: sottile poco approfondito nel seme, tendenzialmente aderente;
 - d. pezzatura: non più di 85 frutti per Kg. di prodotto selezionato e/o calibrato;
 - e. seme: bianco – latteo, con polpa consistente, di sapore dolce, settato per non più del 5%.
2. Prodotto essiccato in guscio:
 - a. umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;
 - b. il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, etc.);
 - c. resa in secco con guscio: non superiore al 50% in peso.
3. Prodotto essiccato sgusciato:
 - a. devono essere sane, di colore bianco paglierino e con non più del 20% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, etc.).

Caratteristiche delle confezioni

L'immissione al consumo del "MARRONE DI ROCCADASPIDE" deve avvenire con le seguenti modalità di confezionamento:

1. Prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo in contenitori di vimini, legno o altro materiale di origine vegetale; è obbligatorio procedere alla calibratura per la vendita;
2. Prodotto sgusciato: in sacchi di carta o di tessuto idoneo ed in scatole di materiale di origine vegetale ed altro materiale riciclabile.

Sono ammesse le confezioni sotto vuoto, quelle in vetro ed in idonei materiali.

In tutti i casi i contenitori in cui avviene la commercializzazione dovranno essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Le confezioni possono essere di peso variabile in relazione alla richiesta del mercato sempre che siano conformi alle normative vigenti.

10.3.2 Autocontrollo

Il Trasformatore/Confezionatore deve dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. il prodotto provenga da agricoltori iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione del prodotto all'ingresso dei centri di raccolta, sia assicurata (mediante cartellini personalizzati);
4. la rintracciabilità del prodotto a denominazione MARRONE DI ROCCADASPIDE sia mantenuta sino al conferimento (attraverso la redazione di un registro di carico e scarico);
5. il processo produttivo sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 Caratteristiche del processo produttivo);
6. il prodotto finito sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 Caratteristiche del prodotto finito e Caratteristiche delle confezioni);
7. il prodotto in uscita, a denominazione MARRONE DI ROCCADASPIDE, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
 - mittente e destinatario;
 - peso del prodotto trasportato;
 - il numero delle confezioni;
 - dicitura "marrone di roccadaspide";

La rintracciabilità del prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto 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.

I dati di della produzione possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX o via E-Mail.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di recidiva, la procedura di sospensione dal sistema di controllo, sino al ripristino delle condizioni di conformità.

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERT a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

10.3.3 Controlli ISMECERT.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, mediante ispezioni anche senza preavviso, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di "MARRONE DI ROCCADASPIDE", i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali trasformate e confezionate.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

Sono considerati iscritti tutti i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente.

Il numero di verifiche ispettive effettuate presso ogni confezionatore è direttamente proporzionale alle quantità di prodotto confezionato a denominazione protetta (o alle giornate di lavorazione comunicate a ISMECERT) secondo il seguente schema:

fino a 50 T	1 verifica annuale
oltre 50 fino a 100 T	2 verifiche annuali
oltre 100 T	3 verifiche + 1 verifica ogni 100 T oltre prime 100 T di merce confezionata.

10.3.4 Verifiche Ispettive di Controllo.

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo relativo alla identificazione e rintracciabilità, e alla conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito., effettuando, in particolare, i seguenti controlli:

1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. condizioni di stoccaggio del prodotto;
3. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo (controllo del registro di carico e scarico);
4. controllo della conformità del prodotto finito;
5. verifica della conformità delle etichette utilizzate (controllo del registro di carico e scarico etichette);
6. controllo documentale sulle quantità commercializzate;
7. campionamenti.

Quando la Verifica non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECER.

Tuttavia, almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in concomitanza della lavorazione del prodotto, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento.

La conformità del prodotto finito, la conformità del prodotto finito e del confezionamento sono verificate a campione da ISMECER prelevando i campioni e realizzando le seguenti prove di laboratorio:

Campione	Punto di campionamento	Parametro da verificare	Valore di riferimento
Prodotto fresco	Dopo la calibratura	pezzatura	frutti / kg max 85
Prodotto essiccato in guscio	Prodotto confezionato o pronto per il confezionamento	U.R.	U.R. Max 15%
Prodotto essiccato in guscio	Prodotto confezionato o pronto per il confezionamento	Presenza di infestanti	Immune
Prodotto essiccato sgusciato	Prodotto confezionato o pronto per il confezionamento	Difetti vari	max 20%

Il rispetto del limite produttivo, determinato nella fase di verifica della coltivazione, è controllato dall'Istituto attraverso le comunicazioni di raccolta degli agricoltori.

10.3.5 Numerosità del campione da sottoporre a prova.

La numerosità del campione da sottoporre ad analisi, è stata calcolata sulla base della realtà territoriale, in modo da rendere tale campionamento significativo per il controllo del prodotto, e non inutilmente oneroso per le aziende. (vedi allegato).

Il numero di campioni minimo è:

- | | |
|-----------------------|---|
| fino a 50 T | 1 campione |
| oltre 50 fino a 100 T | 2 campioni |
| oltre 100 T | 3 campioni + 1 campione ogni 100 T oltre prime 100 T di merce confezionata. |

10.3.6 Consistenza e modalità di prelevamento del campione

Sono prelevate almeno 6 diverse confezioni scelte a caso. Il prodotto è miscelato e se ne traggono tre sottocampioni, di circa 1000g ognuno, che sono posti in contenitori sigillati con sigillo di piombo dell'Istituto. Di questi, 2 sono prelevati dall'Ispettore (1 è consegnato in laboratorio e 1 è consegnato all'Istituto come controcampione), il terzo è lasciato in custodia presso l'azienda quale controcampione.

10.3.7 Riepilogo adempimenti del trasformazione

- domanda d'iscrizione al sistema di controllo, con documenti allegati;
- tenuta delle registrazioni di produzione giornaliere,;
- tenuta delle registrazioni dei controlli sul prodotto finito;
- tenuta delle registrazioni di consegna;
- comunicazione eventuali variazioni;
- comunicazione eventuale cessazione attività.

11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.

Quando, a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate nello Schema dei Controlli, sono evidenziate situazioni di non conformità, rispetto ai requisiti disciplinati, il soggetto interessato deve provvedere a isolare il prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità; la segregazione del prodotto, il suo trattamento e quanto attuato per ricondurre il processo alle condizioni operative che consentono di realizzare prodotto conforme devono essere registrati.

Le non conformità rilevate durante i controlli effettuati da IS.ME.CERT. e le iniziative e le decisioni assunte dall'Istituto sono identificate nello Schema dei Controlli.

In tutti i casi in cui l'esito dei controlli effettuati da IS.ME.CERT. comporta la sospensione della validità dell'iscrizione e del certificato rilasciato, essa esclude automaticamente tutto il prodotto (o la materia prima), per la durata della sospensione, dal circuito tutelato.

Tutte le attività che l'Istituto realizza, in conformità a quanto stabilito dal presente Piano di controllo e di certificazione, comportano l'addebito all'azienda della relativa voce di costo prevista nella tariffa in vigore. (vedi tariffario allegato).

Tutte le decisioni relative a provvedimenti di sospensione o di revoca dal sistema di controllo e certificazione sono comunicati all'Autorità di vigilanza.

11.1 Intensificazione temporanea dei controlli

Laddove a seguito di una Verifica Ispettiva, o della verifica della documentazione presso l'Istituto, si dovessero riscontrare Non Conformità, l'Istituto provvede, parallelamente al trattamento della Non Conformità stessa, ad una temporanea intensificazione dei controlli presso l'azienda inadempiente con le modalità e le frequenze previste dallo Schema dei Controlli allegato.

Tale intensificazione temporanea dei controlli si può realizzare tramite un accorciamento degli intervalli previsti tra una Verifica Ispettiva e l'altra (predisponendo una verifica suppletiva nell'anno in corso, per la verifica diretta della risoluzione della NC rilevata, o inserendo l'azienda tra quelle da verificare l'anno successivo, oltre la prevista percentuale di controllo annuale) ovvero, in caso di esito negativo di controlli analitici, tramite un ulteriore campionamento sui successivi lotti di prodotto realizzati dall'azienda. Il campione così successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella comunemente calcolata (vedi punti precedenti).

Se durante una V.I. mirata alla verifica della risoluzione di Non Conformità l'azienda risulta ancora inadempiente per la medesima situazione di non conformità, l'Istituto cancella l'iscrizione e ritira il certificato.