

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

# **Piano dei controlli della denominazione**

## **“Fungo di Borgotaro”**

Indicazione Geografica Protetta

**DPC070**

## Sommario

1 - Premessa .....	3
2 – Scopo e campo di applicazione .....	3
3 - Documenti di riferimento.....	3
4 – Definizioni e abbreviazioni .....	4
4.1 - Definizioni .....	4
4.2 - Abbreviazioni .....	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione.....	5
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo .....	5
6.1 - Procedure di riconoscimento.....	6
6.1.1 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO .....	6
6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento.....	6
6.2.1 – VARIAZIONI DELLE SUPERFICI INVESTITE A IGP .....	6
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	6
6.4 – Procedure di sorveglianza .....	7
6.5 – Sorveglianza sulle produzioni .....	7
6.5.1 – SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO .....	7
6.5.2 – SORVEGLIANZA CSQA.....	8
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	8
7.1 – Documentazione dell’attività .....	8
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA .....	8
8 – Gestione delle non conformità .....	9
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	9
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA .....	9
9 – Reclami e ricorsi .....	9
10 – Riservatezza .....	10
11 – Pubblicità .....	10
12 – Disciplina produttiva.....	10
12.1 – Indicazione.....	10
12.2 – Descrizione del prodotto .....	10
12.3 – Zona di produzione .....	11
12.4 – Metodo di ottenimento .....	11
12.4.1 SPECIE.....	11
12.4.2 –TIPOLOGIA DEI BOSCHI .....	12
12.4.3 – ATTIVITÀ NON CONSENTITE.....	12
12.4.4. - ATTIVITÀ CONSENTITE... ..	12
12.4.5 – RACCOLTA.....	13
12.5 – Essiccazione e confezionamento .....	13
13 - Confezionamento .....	14
13.1 - Generalità.....	14
13.2 - Produzione del Fungo di Borgotaro .....	14
13.3 - Essiccatore .....	14
13.4 - Confezionamento .....	14
13.5 - Separazione delle produzioni IGP.....	15
14 – Schema dei controlli.....	16
Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli .....	23

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

## 1 - Premessa

Il Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP siano conformi ad un disciplinare (art.7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la Indicazione “Fungo di Borgotaro” ai sensi dell’art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall’art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente Piano dei Controlli come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità della Indicazione “Fungo di Borgotaro” IGP.

Il presente Piano dei Controlli (nel seguito Piano), redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e trasmesso ai competenti servizi dell’Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il “Fungo di Borgotaro” e in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione;
- la descrizione del prodotto con indicazione delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione e designazione al momento dell’immissione del prodotto.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l’insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della Indicazione.

L’insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la completa conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive.

Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

## 2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano, persegue la finalità di identificare ed assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della IGP Fungo di Borgotaro e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti, Produttori, Raccoglitori, Essiccatori, Confezionatori, che intendono avvalersi di tale Indicazione.

## 3 - Documenti di riferimento

- Reg UE 664/2014 Integra il reg UE 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell’Unione per le denominazioni di Origine protette, le indicazioni geografiche protette le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
- Regolamento di esecuzione (UE) 929/2014 della Commissione del 27 agosto recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Fungo di Borgotaro (IGP)];
- Reg UE 668/2014 recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- D.M. del 2 dicembre 1993 del Ministro per il coordinamento delle politiche agricole alimentari e forestali Riconoscimento dell’Indicazione Geografica Protetta “Fungo di Borgotaro”;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065 “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all’articolo 53, così come sostituito dall’articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, ora Reg. CE 1151/2012, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

- 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 da D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- 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;
- D.M. 15/04/2013 –Procedimento per l'autorizzazione degli OdC per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari (GU n. 97 del 26 aprile 2013);
- D.M. 18/12/2013 –Integrazione decreto 15/04/2013 (GU n.7 del 10 gennaio 2014);
- Norma UNI CEI EN 17065: "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di Prodotti";
- D. Ministeriale del 3 settembre 2014;
- Regolamento (CE) 1107/1996 Recante il riconoscimento della IGP Fungo di Borgotaro;
- Legge Regione Emilia Romagna del 2 aprile 1996, n° 6;
- Legge Regione Toscana del 22 marzo 1999, n° 16.

#### 4 – Definizioni e abbreviazioni

##### 4.1 - Definizioni

**Fungo di Borgotaro IGP:** prodotto finito conforme recante il marchio distintivo della Indicazione.

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della IGP Fungo di Borgotaro, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali; Regione Toscana e Regione Emilia Romagna.

**Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale CSQA dichiara che, un prodotto agroalimentare, un processo od una organizzazione sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità;

**Produttore:** soggetto riconosciuto che dispone del possesso delle superfici boschive ricadenti nella zona di produzione della IGP.

**Raccoglitori:** soggetto riconosciuto che svolge attività di raccolta dei funghi destinati alla IGP;

**Essiccatori:** soggetti riconosciuti che effettuano attività di essiccazione del prodotto idoneo raccolto.

**Confezionatore:** soggetto riconosciuto che, utilizzando prodotto idoneo procede al suo confezionamento ed all'apposizione del logo identificativo della Indicazione "Fungo di Borgotaro" IGP.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

**Controllo di conformità:** attività di verifica mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della Indicazione Fungo di Borgotaro e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto documento i cui contenuti sono conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1151/2012, approvato dalle competenti Autorità e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione Europea.

**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 o dal primo venditore stabilito nella Comunità Economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art.13 – Decreto Legislativo 109/92).

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità devono considerarsi **gravi** quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità. Le non conformità possono considerarsi **lievi** quando pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non viene pregiudicata la conformità del prodotto.

**Prodotto finito:** con il termine di prodotto finito si intende il prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della Indicazione Fungo di Borgotaro.

**Richiedente:** soggetto che richiede a CSQA l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione di conformità per un prodotto agroalimentare;

**Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della Indicazione Fungo di Borgotaro;

**Titolo alla raccolta funghi giornaliero:** consente la raccolta di funghi esclusivamente per un solo giorno nella quantità max di 3 kg, fissata dalle Regioni Emilia Romagna e Toscana;

**Titolo alla raccolta funghi stagionale:** consente la raccolta di funghi esclusivamente nei gg di apertura della riserva nella quantità max di 3 kg/giorno, fissata dalle Regioni Emilia Romagna e Toscana;

**Titolo alla raccolta funghi da proprietario:** consente la raccolta di funghi tutti i giorni e senza limiti di raccolta, fissata dalle Regioni Emilia Romagna e Toscana;

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

#### 4.2 - Abbreviazioni

**MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

**R (n):** identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 12),

**ID:** in schema dei controlli (par. 14), numero identificativo di ogni singola riga,

**D:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo documentale,

**I:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo ispettivo,

**A:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo analitico,

**NC:** Non conformità,

**VIS :** Verifica ispettiva supplementare;

**AC:** Azione correttiva (in par. 14 individua le attività di CSQA in seguito a NC rilevate).

#### 5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (Produttori, Raccoglitori, Essiccatori e Confezionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che concorrono alla realizzazione della Indicazione Fungo di Borgotaro devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione del Fungo di Borgotaro ogni soggetto interessato deve produrre in originale a CSQA specifica richiesta di adesione: formato MOD001 ovvero MOD 001-R nel caso in cui la richiesta di iscrizione avvenga da parte dei Raccoglitori.

La richiesta di accesso dei soggetti deve essere trasmessa a CSQA in qualunque periodo dell'anno; l'effettivo utilizzo della Indicazione, esclusi i raccoglitori, dovrà però avvenire esclusivamente ad avvenuto riconoscimento.

La richiesta deve essere corredata con la documentazione accessoria, che deve essere allegata in accordo con quanto previsto nella modulistica predisposta.

La domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione della Indicazione deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti.

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

- dal Consorzio di Tutela incaricato,
- direttamente dal soggetto richiedente.

Con la presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro.

Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

#### 6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Relativamente ai produttori, Essiccatori e Confezionatori, ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA 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 fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

A seguito di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni, CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

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

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

- **per i produttori:** la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla ubicazione superfici boschive, estremi catastali, cartografia, superficie, stato varietale del bosco e della fascia adiacente come da disciplinare di produzione;
- **per gli essiccatori:** la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla identificazione e tracciabilità del prodotto idoneo, metodologia di essiccamento (naturale, tradizionale o meccanico), autorizzazione sanitaria;
- **per i confezionatori:** la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla identificazione e tracciabilità del prodotto idoneo e confezionato, metodologia di confezionamento, autorizzazione sanitaria.

Relativamente ai soggetti Raccoglitori che intendono conferire funghi idonei per la IGP, questi dovranno presentare MOD 001-R con allegato Documento di identità e titolo alla raccolta dei funghi al Consorzio di tutela, il quale provvederà alla trasmissione degli stessi a CSQA per la verifica documentale e relativo inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti.

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

## 6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA 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.

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, CSQA, ad esclusione dei raccoglitori, provvede nei tempi fissati a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare e dal Piano della Indicazione Fungo di Borgotaro.

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora nel corso di tali riscontri non siano state rilevate situazioni di mancata rispondenza al disciplinare o al Piano dei Controlli, si procede con la valutazione dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio del riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco.

L'idoneità ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro sarà rilasciata per le attività per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Della decisione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo e, ove esistente, al Consorzio per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

### 6.1.1 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro, fatti salvi i casi di revoca o recesso volontario del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo, l'adesione degli operatori si considera confermata anche per le successive annualità, ad esclusione dei Raccoglitori la cui adesione ha validità annuale.

Qualora Piano dei Controlli e tariffario della Indicazione avessero a subire modifiche, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni, visibili e scaricabili dal sito <https://www.politicheagricole.it>

## 6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla Indicazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche,) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo della Indicazione Fungo di Borgotaro (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, opportune segnalazioni circa le modifiche intervenute.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni e la titolarità di diritti ed obblighi.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto comunicato, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richiedere integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

### 6.2.1 – Variazioni delle superfici investite a IGP

Ad aggiornamento del catasto delle particelle detenuto dall'organismo di controllo, ogni produttore riconosciuto è tenuto a notificare a CSQA, esclusivamente le variazioni intervenute, utilizzando il formato ETA 070 –

## 6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la Indicazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA notifica della volontà di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della Indicazione.

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

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della Indicazione Fungo di Borgotaro per un periodo di 24 mesi consecutivi.

In tal caso CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

#### 6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento di cui al punto 6.1, i soggetti riconosciuti della filiera della Indicazione Fungo di Borgotaro sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli rappresentate al successivo paragrafo 14 – schema dei controlli.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, CSQA controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali immesse nel circuito della Indicazione “Fungo di Borgotaro”.

Relativamente ai Raccoglitori, la verifica verrà effettuata su base documentale su MOD 002, secondo la documentazione in copia trasmessa entro i primi 10 gg del mese successivo da parte del Consorzio di tutela riconosciuto; tutti i MOD 002 in originale sono conservati comunque presso gli Essiccatori e/o confezionatori. CSQA si riserva di incrociare i dati forniti dal Consorzio di tutela con quanto presente presso gli essiccatori/confezionatori.

Relativamente ai produttori la quota annuale di controllo, pari al 35%, è così costituita: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota, fino a raggiungere il 35%, composta da soggetti già controllati.

Nell’ambito di tale campione, verrà estratto un subcampione rappresentativo del 12% del totale su cui verrà effettuato anche il controllo dei requisiti disciplinati per il bosco. Tale subcampione sarà costituito da 10 % del totale delle aziende agricole iscritte più 2 % del totale delle aziende agricole già controllate negli anni precedenti.

Oggetto di tale valutazione saranno i seguenti aspetti:

- effettiva collocazione dei siti produttivi all’interno della zona delimitata;
- verifica delle condizioni ambientali dei boschi;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso o successive integrazioni.

Relativamente agli essiccatori e confezionatori la quota di controllo annuale è 35% ; la verifica ispettiva verrà effettuata durante la lavorazione del prodotto (se disponibile). Pertanto i soggetti riconosciuti sono tenuti a conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo aziendale ed a renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

I soggetti della filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della Indicazione. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all’attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della Indicazione protetta.

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, svolti con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare presso i siti produttivi.

Nello schema dei controlli di cui al successivo punto 14 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 applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della Indicazione Fungo di Borgotaro.

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

L’insieme complessivo dei controlli sulla Indicazione Fungo di Borgotaro è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA, consistenti in verifiche ispettive sugli operatori e in riscontri sul prodotto.

#### 6.5 – Sorveglianza sulle produzioni

##### 6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo

Ogni operatore assoggettato al sistema di controllo della IGP Fungo di Borgotaro è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e dell’applicazione dei contenuti del presente Piano.

La rispondenza alle caratteristiche fisiche-organolettiche disciplinate sono verificate in autocontrollo in continuo e documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto ottenuti; con l’annotazione nel Registro di confezionamento (MOD 005) delle quantità confezionate come IGP il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto. L’azienda ha la possibilità di utilizzare propria modulistica, purché la stessa consenta la tracciabilità delle produzioni ed il bilancio di massa delle quantità coinvolte.

La corrispondenza delle caratteristiche analitiche disciplinate sul prodotto fresco sono verificate in autocontrollo mediante campionamento ed analisi del prodotto finito prima della sua immissione in commercio.

Ogni anno, il confezionatore si accerta che il prodotto finito conforme alla IGP presenti i requisiti analitici previsti dal disciplinare, con un controllo minimo per anno.

Eventuali situazioni di non conformità rilevate dagli operatori devono essere gestite secondo i criteri evidenziati al successivo punto 8.1. Ove il lotto di prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l’operatore è tenuto

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

alla esclusione del lotto dal circuito della Indicazione “Fungo di Borgotaro” registrando opportunamente i quantitativi oggetto di tali interventi, cause e trattamenti delle non conformità.

### 6.5.2 – Sorveglianza CSQA

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, CSQA esegue, sul confezionatore, valutazione qualitativa diretta su prodotto confezionato o in corso di confezionamento presente al momento della verifica di sorveglianza, ai fini della Indicazione esclusivamente per le caratteristiche fisiche-organolettiche.

Durante le verifiche ispettive di sorveglianza, l'ispettore CSQA effettuerà anche attività di campionamento al fine della valutazione delle caratteristiche di umidità o peso specifico dei carpofori per il solo stato fresco. Per il controllo analitico, nel corso del campionamento, viene formata una aliquota (composta da 2 funghi prelevati casualmente da un imballaggio rappresentativo del lotto in lavorazione presente al momento della verifica ispettiva), che verrà inviata al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle pertinenti prove.

In caso di non conformità qualitativa, CSQA richiede, l'esclusione dal circuito della Indicazione del lotto da cui proviene il campione valutato (ove possibile), nonché predispone l'effettuazione di verifica ispettiva supplementare con ulteriore successivo campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento.

Nei casi in cui gli esiti del controllo supplementare constatino il mancato ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplina applicabile, verrà escluso dalla IGP anche il lotto appartenente al campione supplementare effettuato e verrà esteso il campionamento a tutti i lotti in lavorazione e/o confezionamento presenti al momento della verifica.

In caso sia stata utilizzata l'Indicazione su prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso al consumo, CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari) la non conformità riscontrata.

## 7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

### 7.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le attività effettuate ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità dei prodotti e dei processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della Indicazione Fungo di Borgotaro (al riguardo vedasi anche paragrafo 13).

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla Indicazione Fungo di Borgotaro devono essere conservate per almeno 5 anni successivi all'anno di redazione.

### 7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Sono di seguito evidenziate la documentazione e le informazioni che i soggetti inseriti nel sistema di controllo della Indicazione sono tenuti a trasmettere all'organismo di controllo entro date stabilite o con frequenza periodica.

I proprietari dei boschi inseriti nel sistema di controllo sono tenuti a trasmettere a CSQA:

- al riconoscimento, ed entro 15 gg da eventuale modifica catastale, la denuncia delle superfici boschive (MOD ETA 070 – Denuncia dei boschi);
- 

Gli essiccatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (entro il mese successivo), anche quando le produzioni conferite siano nulle, compatibilmente con la stagionalità del prodotto:

- delle quantità di fungo idoneo alla IGP approvvigionate da ogni raccoglitore riconosciuto distinte per giorno di conferimento e specie (in kg); MOD 003
- delle quantità di fungo idoneo essiccate distinte per conferimento al (in kg). MOD 003A

I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (entro il mese successivo), anche quando le produzioni confezionate siano nulle, compatibilmente con la stagionalità del prodotto:

- delle quantità di fungo idoneo alla IGP approvvigionate da ogni raccoglitore riconosciuto distinte per giorno di conferimento e specie (in kg); MOD 004
- delle quantità di fungo idoneo confezionate immesse al consumo come Fungo di Borgotaro IGP (in kg). MOD 005

In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti dal Piano, CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione entro una scadenza e segnalando, nel contempo, che in caso di permanere



CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

della carenza si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fine di determinare le quantità effettivamente ricevute e/o avviate alla IGP Fungo di Borgotaro per il periodo non notificato.

## 8 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della Indicazione Fungo di Borgotaro.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia da CSQA 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 Indicazione.

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

### 8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera del Fungo di Borgotaro 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'esclusione del prodotto dal circuito della Indicazione Fungo di Borgotaro, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

### 8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della Indicazione "Fungo di Borgotaro" 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 il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito tutelato della Indicazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di detto DPC evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" del presente Piano dei Controlli. In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità (ICQRF e Consorzio di tutela riconosciuto MiPAAF). Tale notifica avverrà a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, nei casi ove l'operatore abbia attivato la procedura di ricorso, ovvero dopo la scadenza dei termini previsti per la presentazione del ricorso.

## 9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della Indicazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale entro 15 giorni lavorativi dalla data di notifica di valutazione/decisione di CSQA.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065: 2012, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.

Qualora il ricorso sia accettato si procede alla convocazione del Comitato di Appello, fissando l'udienza di discussione e dandone comunicazione alle parti che abbiano fatto richiesta di audizione.

Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti, all'interno del sistema di certificazione di CSQA.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

## 10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla Indicazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della Indicazione Fungo di Borgotaro 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.

## 11 – Etichettatura

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sull'involucro della Indicazione, del contrassegno distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della Indicazione, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, gli utilizzatori della Indicazione "Fungo di Borgotaro" IGP devono rispettare la normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari; devono inoltre attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione delle disposizioni specifiche del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 12.7).

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo dell'Fungo di Borgotaro IGP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per valutazione e convalida. Copia delle stesse, convalidate, dovrà essere trasmessa all'Organismo di Controllo.

Non è imposto all'Azienda di far approvare ogni etichetta se i requisiti previsti dal disciplinare in materia di etichetta siano rimasti invariati.

## 12 – Disciplina produttiva

Nei successivi paragrafi si riporta la disciplina produttiva prevista evidenziando fra parentesi (**Rn**) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

### 12.1 – Indicazione

L'indicazione geografica protetta "Fungo di Borgotaro" è riservata ai funghi freschi e secchi del genere *Boletus* di cui al successivo Art. 2 che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. (**R1**)

### 12.2 – Descrizione del prodotto

Il "Fungo di Borgotaro", all'atto di immissione al consumo può essere presentato allo stato fresco, essiccato, deve presentare, per tutte le speciespecie, caratteristiche organolettiche specifiche, di cui alla descrizione del presente art. 2, ed in particolare all'olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non piccante e senza inflessioni di fieno, liquerizia, legno fresco. (**R2**)

#### FUNGO DI BORGOTARO ALLO STATO FRESCO

Il fungo commercializzato allo stato fresco deve essere sano, con gambo e cappello sodi, pulito da terriccio e corpi estranei. I carpofori non devono presentare alterazioni infracutanee dovute a larve di ditteri od altri insetti su una superficie superiore al 20%. I carpofori devono presentare superficie liscia, non disidratata ed avere una umidità non superiore al 90% del peso totale oppure un peso specifico compreso tra 0,8 e 1,1, esente da grinzosità dovute a perdita di umidità." (**R3**)

#### FUNGO DI BORGOTARO ALLO STATO SECCO

Per la commercializzazione del fungo di Borgotaro IGP allo stato secco devono essere utilizzate esclusivamente le seguenti menzioni qualificative:

a) "extra", che deve rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:

- solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito;
- colore della carne all'atto del confezionamento: da bianco a crema;
- eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;
- tramiti di larve: non più del 10% m/m;
- imenio annerito: non più del 5% m/m;

b) "speciali", che devono rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:

- sezioni di cappello e/o di gambo;
- colore della carne all'atto del confezionamento: da crema a nocciola;
- eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione;
- tramiti di larve: non più del 15% m/m;
- imenio annerito: non più del 10% m/m;

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

c) "commerciali", che devono rispondere alle seguenti caratteristiche di presentazione e di requisiti:

- sezioni di fungo anche a pezzi con briciole: non più del 15% m/m;
- colore della carne all'atto del confezionamento: da marrone chiaro a marrone scuro
- eventuale presenza di briciole provenienti da frammenti di manipolazione;
- tramiti di larve: non più del 25% m/m;
- imenio annerito: non più del 20% m/m. **(R4)**

### 12.3 – Zona di produzione

La zona di produzione del “Fungo di Borgotaro” comprende il territorio idoneo nei Comuni di Berceto, Borgotaro (Borgo Val di Taro), Albareto, Compiano, Tornolo e Bedonia in provincia di Parma e nei Comuni di Pontremoli e Zeri in provincia di Massa Carrara. Tale zona è così delimitata:

Confine Nord: partendo dal monte Ragola (a quota 1711 s.l.m.) posto al confine con la provincia di Piacenza, la linea di delimitazione è individuata dal limite territoriale tra il Comune di Bedonia ed il Comune di Bardi, che corrisponde per l'ultima parte al corso del Rio di Garibando, fino a raggiungere la strada comunale Liveglia-Frassineto; da qui prosegue lungo la suddetta strada comunale passante per l'abitato di Cornolo, e Casamurata. Sale poi sino al Passo dei morti (a quota 1104 s.l.m.) per poi ridiscendere lungo la strada comunale Cornolo-Ponte Ceno passando per la località Fontanachiosa per arrivare sino all'abitato di Ponte Ceno; da qui lungo la strada statale Bardi-Salsomaggiore, sale fino al valico di Monte Vaccà (a quota 800 s.l.m.), poi a scendere verso Bedonia lungo il corso del torrente Pelpirana sino alla confluenza con il fiume Taro, per poi proseguire lungo il suo corso passando per Borgo Val di Taro per arrivare sino alla confluenza del torrente Grontone che segna il confine tra il comune di Berceto e Terenzo.

Il confine Est è rappresentato dal corso del torrente Grontone partendo dalla sua immissione nel fiume Taro salendo sino alla confluenza con il rio Orlando a confine tra il Comune di Berceto e Terenzo sino alla località Cavazzola seguendo i confini comunali, per poi scendere sempre lungo i limiti Comunali sino al torrente Baganza. Da qui sale lungo il torrente Baganza sino alla confluenza con il torrente Arsiso per poi proseguire sino al crinale e limite comunale tra Berceto e Corniglio, seguendo il limite tra i due Comuni passando per il Rio della Vecchia, per il Lago Bozzo e rincontrando poi il torrente Baganza. Indi risale lungo il confine comunale tra Berceto e Corniglio sino al crinale con la regione Toscana passando per il monte Fontanini (a quota 1399 s.l.m.), monte Beccaro (a quota 1377 s.l.m.) sino al monte Borgognone (a quota 1401 s.l.m.) per poi ridiscendere in territorio della Regione Toscana lungo le sorgenti del Magra e lungo il suo percorso sino alla località Mignegno.

Confine Sud: dalla località Mignegno sale sino al cimitero di Traverde per proseguire lungo la mulattiera dei Chiosi sino a Case Corvi, passando per la confluenza tra i Torrenti Betigna e Verde; da Case Corvi ci si immette sulla strada Comunale che porta alla località Zeri, salendo sino al passo del Rastrello posto a confine tra la regione Toscana e la regione Liguria. Da qui prosegue lungo il confine di regione Tosco-Emiliano sino alla località Foce dei Tre Confini (passo della Colla) che delimita la regione Emilia Romagna con la Toscana e la Liguria, sale lungo lo spartiacque tra la regione Emilia Romagna e la Liguria sino al raggiungere il monte Gottero (a quota 1639 s.l.m.). Indi ridiscende, sempre sullo spartiacque delle due regioni, passando per il Passo della Cappelletta, per poi raggiungere il Passo Cento Croci (a quota 1056 s.l.m.), per poi salire sempre tenendo lo spartiacque, sino al monte Zuccone (a quota 1421 s.l.m.). Ridiscende sullo spartiacque sino alla località Pianpintardo, quindi sino al fiume Taro lungo il limite di confine tra la regione Liguria e la regione Emilia Romagna in località Pelosa; da qui sale lungo il fiume Taro che delimita il confine tra le due regioni sino alla località Cerosa, e sale ancora lungo il confine regionale sino al monte Malanotte (a quota 1035 s.l.m.).

Confine Ovest: parte dal monte Malanotte (a quota 1035 s.l.m.) scende a confine tra le due regioni (Liguria ed Emilia Romagna) lungo il rio della Malanotte per salire alla confluenza con il torrente Tarola. Sale lungo tale rio per poi proseguire sempre lungo il confine regionale sino al monte Bocco (a quota 1085 s.l.m.), quindi lungo lo spartiacque delle due regioni sino al monte Ghiffi (a quota 1237 s.l.m.) per poi proseguire al monte Cantomoro (a quota 1654 s.l.m.). Scende poi al passo dell'Incisa (a quota 1467 s.l.m.), per di nuovo risalire verso il monte Penna (a quota 1735 s.l.m.), per poi scendere nuovamente attraverso il passo del Chiodo (a quota 1456 s.l.m.), seguendo lo spartiacque tra la regione Liguria ed Emilia Romagna, per poi proseguire sino alla vetta del monte Tomarlo (a quota 1601 s.l.m.). Da qui ridiscende il Passo Tomarlo lungo lo spartiacque tra le due regioni fino al monte Croce Martincano (a quota 1722 s.l.m.) per poi raggiungere il monte Maggiorasca (a quota 1799 s.l.m.) indi il monte Bue (a quota 1771 s.l.m.). Dal monte Bue, abbandonando il confine regionale, prosegue lungo il confine provinciale tra Parma e Piacenza, raggiungendo il monte Nero (a quota 1752 s.l.m.), per scendere sempre lungo lo spartiacque provinciale, sino al Passo dello Zovallo (a quota 1409 s.l.m.), per poi risalire verso il monte Zovallo (a quota 1492 s.l.m.) e salire infine al monte Ragola (a quota 1711 s.l.m.). **(R5)**

### 12.4 – Metodo di ottenimento

#### 12.4.1 Specie

La denominazione “Fungo di Borgotaro” designa i carpofori delle seguenti specie di Boletus Sez. Boletus secondo Moser derivate da crescita spontanea nel territorio definito nel successivo art. 3.

rev.	0	del	07.07.2016	Pagina 11 di pagine 22
------	---	-----	------------	------------------------

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

- *Boletus aestivalis* (anche *Boletus reticulatus* Schaffer ex Baudin) chiamato dialettalmente "rosso" o "fungo del caldo":
  - cappello: dapprima emisferico, poi convesso - pulvinato: cuticola pubescente secca (viscida con la pioggia, screpolata con il secco): colore bruno rosso più o meno scuro, uniforme;
  - gambo: sodo, prima ventricoso, poi più slanciato cilindrico od ingrossato alla base, dello stesso colore del cappello, ma a toni più chiari, interamente percorso da un reticolo, quasi sempre molto evidente, a maglie biancastre poi più scure;
  - carne: di consistenza più soffice rispetto ad altri porcini, bianca senza sfumature sotto la cuticola del cappello - odore e sapore molto gradevoli;
  - habitat: in prevalenza nei castagneti - epoca di produzione maggio-settembre. drenati. Scelta del materiale vivaistico: devono essere impiegate zampe o piantine esenti da malattie, delle cultivar e specie previste all'articolo 2.
- *Boletus pinicola* Vittadini (anche *B. pinophilus* Pilat e Dermek) chiamato dialettalmente "moro";
  - cappello: da emisferico a convesso appianato: cuticola pruinoso biancastra poco aderente e tomentosa prima, glabra e secca poi, colore granata bruno-rossiccio-vinoso;
  - gambo: massiccio e sodo, tozzo, di colore da bianco ad ocre a bruno-rossiccio, reticolo non eccessivamente evidente e solo in prossimità del bulbo;
  - carne: bianca, immutabile, bruno-vinosa sotto la cuticola del cappello, odore poco rilevante, sapore dolce e delicato;
  - habitat: la forma estiva - più tozza - è presente da giugno in prevalenza nel castagneto: quella autunnale più slanciata - cresce di preferenza nel faggeto e sotto l'abete bianco.
- *Boletus aereus* Bulliard ex Fries, chiamato dialettalmente "magnan";
  - cappello: emisferico, poi convesso, infine piano - allargato: cuticola secca e vellutata, colorazioni bronze-ramate specie negli esemplari adulti;
  - gambo: sodo, prima ventricoso poi allungato, colore bruno - ocreo, finemente reticolato, per lo più in vicinanza della sommità;
  - carne: soda, bianca, immutabile, odore profumato, sapore fungino intenso, ma purissimo;
  - habitat: in prevalenza nei querceti e nei castagneti, presente da luglio a settembre, è la specie più xerotermofila rispetto alle altre specie di *Boletus*.
- *Boletus edulis* Bulliard ex Fries che dialettalmente prende il nome "fungo del freddo" in particolare la "forma bianca";
  - cappello: prima emisferico poi convesso appianato: superficie glabra e opaca, un po' vischiosa a tempo umido: cuticola non separabile, con colorazione variabile dal bianco crema al bruno castano e bruno nerastro con tutte le tonalità intermedie;
  - gambo: sodo, panciuto prima, allungato poi, da colore biancastro al colore nocciola più chiaro alla base, reticolo non sempre presente;
  - carne: soda, bianca, sfumata della tinta della cuticola, immutabile, odore delicato, sapore tenue;
  - habitat: nei boschi di faggio, abete e castagno, presente da fine settembre alla prima neve. Rare le forme estive. **(R6)**

#### 12.4.2 – Metodo di ottenimento

Le condizioni ambientali dei boschi destinati alla produzione del “Fungo di Borgotaro” devono essere quelle tradizionali della zona, nel rispetto delle norme regionali in materia forestale.. **(R7)**.

Sono idonei alla produzione del “Fungo di Borgotaro” i boschi, allo stato puro o misto, delle seguenti specie:

- latifoglie: faggio, castagno, cerro ed altre specie quercine, carpino, nocciolo, pioppo tremolo
- conifere: abete bianco e rosso, pino nero, silvestre ed altre specie di *Pinus*, *duglasia* governate a fustaia.

Anche le aree arbustive, prative, pascolive intercluse o confinanti con i boschi sino ad una distanza di 100 m dal bordo dei boschi si ritengono atte alla produzione del “Fungo di Borgotaro” in quanto correlate allo sviluppo dell'apparato radicale. **(R8)**

#### 12.4.3 – Attività non consentite

Durante le operazioni di raccolta è fatto divieto di:

- utilizzare per la raccolta dei carpofori uncini, rastrelli ed altri strumenti in legno, ferro, plastica ecc. che possono ledere e danneggiare il micelio fungino o l'apparato radicale delle piante arboree ed arbustive;
- asportare la lettiera formata da foglie, parti di rametto, erba ecc. marcescenti sul letto di caduta, al fine di evitare il danneggiamento del sottostante micelio;
- utilizzare prodotti ottenuti per sintesi chimica al fine di stimolare la produzione o l'accrescimento dei carpofori;
- avvalersi per la raccolta di contenitori di plastica rigidi o a borsa, in quanto non consentono la dispersione eventuale delle spore fungine. **(R9)**.

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

#### 12.4.4 – Attività consentite

Sono consentite, perché favoriscono la produzione fungina, le seguenti operazioni:

- ripuliture del sottobosco in particolare da calluna brugo, erica sp., rovi e similari;
- dispersione dei residui della pulitura di carpofori sul terreno;
- separazione del carpoforo dal micelio per mezzo di torsione manuale o con strumento tagliente, purché non venga lesa il micelio. **(R10)**.

#### 12.4.5 – Raccolta

L'inizio delle operazioni di raccolta deve essere non antecedente al 1° aprile e la fine non successivo al 30 novembre **(R11)**

#### 12.5 – Essiccazione e confezionamento

1) Essiccazione:

I sistemi di essiccazione ammessi sono quello naturale (al sole), tradizionale (stufa a legna) o meccanico (essiccatoi). **(R12)**

2) Confezionamento.

Per l'immissione al consumo i carpofori allo stato fresco devono essere possibilmente separati per specie e devono essere commercializzati in contenitori di legno, preferibilmente faggio o castagno, dalle dimensioni di 50 cm di lunghezza e 30 cm di larghezza oppure 25 cm x 30 cm e con sponde basse (padelle) in modo da essere collocati in un unico strato per facilitare i controlli.

Al contenitore dovrà essere apposta una retina con inserita fasciatura sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Il prodotto essiccato dovrà essere confezionato in contenitori in legno o vimini, in buste o in contenitori di ceramica o terracotta, contenenti 20, 50, 100 o 200 grammi di prodotto essiccato, e dovranno presentare un bollino con un numero progressivo di serie.

La confezione del prodotto essiccato dovrà essere sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo. **(R13)**.

Sui contenitori o confezioni dovranno essere indicati, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Fungo di Borgotaro" e "Indicazione geografica protetta" oltre al logo del prodotto, al simbolo dell'Unione e agli elementi atti ad individuare: nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi caratteri laudativo o non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del fungo." **(R14)**.

#### Il logo

Il logo del "Fungo di Borgotaro" è racchiuso in un ovale rappresentante il profilo di un fungo di colore marrone e tre strisce curvilinee di colore verde in tre sfumature diverse, con le diciture Indicazione Geografica Protetta in colore verde, posto in testa al fungo, e, sotto a questo, Fungo di Borgotaro in colore marrone. Gli indici colorimetrici utilizzati sono il Pantone 1605 per il fungo e per la scritta FUNGO DI BORGOTARO, il Pantone 357 per le scritte INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA ed I.G.P. ed il Pantone 377 per la striscia esterna del logo; le tre strisce sotto al fungo sono tre sfumature di verde rispettivamente Pantone 357, retino al 50% del Pantone 357 e retino al 20% del Pantone 357 **(R15)**.



CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

### 13 – Tracciabilità delle produzioni

#### 13.1 - Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, dei raccoglitori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano.

A garanzia della separazione delle produzioni a Indicazione protetta da quelle generiche, dal confezionamento/essiccamento le produzioni destinate a "Fungo di Borgotaro" IGP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a fungo generico.

Per le stesse fasi gli essiccatori/confezionatori dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Fungo di Borgotaro IGP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di confezionamento della Indicazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) il confezionatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati alla Indicazione Fungo di Borgotaro.

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale sul Registro di confezionamento dovranno essere puntualmente annotate, all'inizio di ogni operazione di condizionamento, le date delle lavorazioni a IGP.

#### 13.2 - Produzione del Fungo di Borgotaro IGP

L'essiccatore/confezionatore, ai fini della tracciabilità della Indicazione "Fungo di Borgotaro" deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto, in particolare circa:

- identificazione delle riserve territoriali sulle quali avviene la raccolta (mediante acquisizione delle denunce di raccolta –MOD 002);
- identificazione del prodotto raccolto sino al conferimento al confezionatore;
- elenco dei raccoglitori riconosciuti con relative autorizzazioni alla raccolta (copia di MOD 001-R ovvero la presenza in elenco detenuto da CSQA).

#### 13.3 – Essiccatore

L'essiccatore deve avviare alla lavorazione ai fini della IGP Fungo di Borgotaro esclusivamente lotti di prodotto rispondenti ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

- Ad evidenza della conformità del prodotto, delle regolarità delle operazioni di essiccazione e della rintracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della IGP il soggetto deve registrare in autocontrollo, su documentazione specifica ed esclusiva per la IGP Fungo di Borgotaro (es. MOD003A), rendere disponibile ai controlli di conformità e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni operazione di approvvigionamento o di confezionamento:
- la data, la quantità di prodotto fresco, il raccoglitore ed il documento di conferimento per ogni operazione di approvvigionamento, nonché la quantità di prodotto secco ottenuto(es. MOD003A) ;

#### 13.4 – Confezionamento

Il confezionatore deve avviare al confezionamento ai fini della IGP Fungo di Borgotaro esclusivamente lotti di prodotto rispondenti ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

- Ad evidenza della conformità del prodotto, delle regolarità delle operazioni di confezionamento e della rintracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della IGP il confezionatore deve registrare in autocontrollo, su documentazione specifica ed esclusiva per la IGP Fungo di Borgotaro (es. MOD003, MOD004 e MOD005), rendere disponibile ai controlli di conformità e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni operazione di approvvigionamento o di confezionamento:
- la data, la quantità, il raccoglitore ed il documento di conferimento per ogni operazione di approvvigionamento di prodotto fresco (es. MOD003) ;

CSQA Certificazioni Srl	Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
----------------------------	---------------------------	---------

- la data, la quantità, il raccoglitore ed il documento di conferimento per ogni operazione di approvvigionamento di prodotto secco (es. MOD004) ;
- la data, la quantità, e gli estremi identificativi del lotto per ogni operazione di confezionamento della IGP “Fungo di Borgotaro” (es. MOD005).

### **13.5 – Separazione delle produzioni IGP**

A garanzia della separazione delle produzioni atte alla indicazione di Geografica protetta Fungo di Borgotaro dalle produzioni generiche eventualmente presenti, le produzioni atte alla IGP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili da produzioni generiche.

Ove non possibile evitare la promiscuità con lavorazioni di prodotto generico delle linee di lavorazione e/o confezionamento della IGP, o di loro parti, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, ovvero lavorazioni IGP e generiche devono avvenire in tempi disgiunti.

Tale differimento temporale delle lavorazioni - IGP e non IGP, rispettivamente – viene stabilito dal confezionatore, e deve essere scrupolosamente osservato.

#### 14 – Schema dei controlli

Viene evidenziato il sistema di controllo attuato ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro. In particolare lo schema evidenzia le procedure da attuarsi per l'accesso dei soggetti nel sistema di controllo della Indicazione, il loro mantenimento nel sistema e l'eventuale cancellazione nei casi di recesso. Sono inoltre rappresentate le procedure di sorveglianza in riferimento alla disciplina specifica della Indicazione ed alla rintracciabilità delle produzioni lungo la filiera di produzione disciplinata.

Lo schema evidenzia requisiti applicabili, attività specifiche da attuarsi in autocontrollo, per ogni soggetto riconosciuto e fase produttiva considerata, ed i corrispondenti controlli di conformità minimi svolti dall'organismo. Comprende inoltre la descrizione delle possibili situazioni di non conformità e delle azioni poste in essere dall'organismo di controllo in conseguenza di loro riscontro.

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva	
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento		
Produttore	Riconoscimento Iniziale (Punti 5 e 6)	Identificazione e ubicazione siti raccolta	Nel territorio delimitato della zona di produzione (R5)	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione – MOD 001	Controllo richiesta di accesso	1	D	Ogni richiesta	Produttore richiedente	Elenchi produttori agricoli, superfici boschive alla fine di ogni anno solare	Ubicazione fuori zona siti di produzione		Diniego riconoscimento		
		Adeguatezza impianti	caratteristiche boschive (R7,R8)	Completare richiesta con documentazione richiamata in MOD 001	Controllo completezza e adeguatezza documentazione accessoria	2	D	Ogni richiesta	Produttore richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento		Richiesta integrazione documentale
					Verifica ispettiva	3	I	Ogni richiesta	Produttore richiedente		Inadeguatezza boschi		Diniego riconoscimento impianti non conformi		
	Mantenimento dei requisiti (Punto 6.2, 6.2.1)	Modifiche a impianti, anagrafica aziendale, ecc.	Caratteristiche impianti	Notificare variazioni anagrafiche e strutture e impianti	Controllo adeguatezza documentazione	4	D	Ad ogni comunicazione	Produttore riconosciuto		Inadeguatezza documentazione e/o non conformità boschi	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Richiesta integrazione documentale	
					Verifica ispettiva adeguatezza impianti,	5	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Produttore riconosciuto		Inadeguatezza boschi	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei		
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della Indicazione		Notificare cessazione attività ai fini della IGP	Controllo notifica cessazione attività	6	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Produttore riconosciuto	Elenchi produttori agricoli, sup. boschivei e loro capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenco produttori agricoli		
Produttore	Zona produzione	Conformità a disciplinare R5	Nel territorio delimitato della zona di produzione	Accertare presenza requisito disciplinato	Controllo conformità a disciplinare	7	D	35	Produttore		Ubicazione fuori zona	Grave	Esclusione da circuito prodotto nc	Esclusione da circuito boschi coinvolti	



Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
	Metodo di ottenimento	Conformità a disciplinare	Condizioni tradizionali e rispetto norme regionali (R7)	Attenersi alle disposizioni del disciplinare e conservare documentazione	Controllo idoneità	8	I	12	Produttore	Elenco produttori riconosciuti	Boschi non idonei	Grave	Esclusione da circuito prodotto nc	Esclusione da circuito boschi coinvolti
			Tipologia areale (R8)	Tipologia di bosco ed aree limitrofe nella fascia di 100 mt dal bosco	Controllo idoneità	9	I	12	Produttore		Operazioni non conformi	Grave	Esclusione da circuito prodotto nc	Esclusione da circuito boschi coinvolti
				Registrazione gli appezzamenti idonei e specie boschive presenti	Controllo idoneità registrazioni MOD ETA 070	10	I	35	Produttore		Registrazioni imprecise o incomplete	Lieve	Esclusione prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento registrazione e verifica ispettiva supplementare
						11					Registrazioni assenti	Grave	Richiesta adeguamento registrazioni	Eventuale verifica ispettiva supplementare
Raccoglitore	Riconoscimento Iniziale (Punti 5 e 6)	Idoneità documentazione	Compilazione MOD001 e validità autorizzazione alla raccolta (R5)	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione – MOD 001-R	Controllo richiesta di accesso	12	D	Ogni richiesta	Raccoglitore richiedente	Elenco Raccoglitori riconosciuti	Titoli alla raccolta scaduto, zona di raccolta non ammessa		Diniego riconoscimento	
	Mantenimento dei requisiti (Punto 6.2)	Idoneità documentazione	Compilazione MOD001 e validità autorizzazione alla raccolta (R5)	Notificare variazioni anagrafiche e strutture	Controllo adeguatezza documentazione	13	D	Ad ogni comunicazione	Raccoglitore riconosciuto		Inadeguatezza documentazione	Grave	Esclusione da circuito funghi boschi non idonei	Richiesta integrazione documentale
	Raccolta e vendita all'essiccatore o confezionatore	Conformità a disciplinare (R5-R6 –R9-R10)	Zona e Specie conformi – dichiarazione di non esecuzione R9.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare e conservare documentazione	Controllo idoneità registrazioni MOD 002	14	D	100	Raccoglitore riconosciuto		Specie o zona non idonee. Eseguita attività vietata	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Richiesta adeguamento e nuova verifica documentale.
		Identificazione e rintracciabilità	Identificare il prodotto raccolto e dare evidenza documentale dei requisiti R5-R6-R9-R10)	Attenersi alle disposizioni del disciplinare e conservare documentazione	Controllo idoneità registrazioni MOD 002	15	D	100	Raccoglitore riconosciuto		Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica documentale adeguamento
						16					Carenze registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP delle produzioni non tracciate	Segnalazione ad Autorità di vigilanza nei casi di impossibilità di esclusione delle produzioni non documentate

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della Indicazione		Notificare cessazione attività ai fini della IGP	Controllo notifica cessazione attività	17	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Raccoglitori riconosciuti		Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
Essiccatore	Riconoscimento iniziale (Punti 5 e 6)	Adeguatezza impianti e strutture	Idoneità impianti	produrre documentazione adeguata	Controllo idoneità documentazione	18	D	100	Essiccatore richiedente	Elenco Essiccatori riconosciuti	Ubicazione fuori zona siti di produzione ed impianti non idonei		Diniego riconoscimento	
	Mantenimento dei requisiti (Punto 6.2, 6.2.1)	Modifiche a impianti, anagrafica aziendale, ecc.	Caratteristiche impianti	Notificare variazioni anagrafiche e strutture e impianti	Controllo adeguatezza documentazione	19	D	Ad ogni comunicazione	Essiccatore riconosciuto		Inadeguatezza documentazione e/o non conformità impianti	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Richiesta integrazione documentale
					Verifica ispettiva adeguatezza impianti,	20	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Essiccatore riconosciuto		Inadeguatezza impianti	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della Indicazione		Notificare cessazione attività ai fini della IGP	Controllo notifica cessazione attività	21	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Essiccatore riconosciuto		Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e prodotto	Verifica adeguatezza doc. di fornitura- Registro approvvigionamento MOD 002 e MOD 003A	Controllo idoneità fornitura e registrazioni	22	I	35	Essiccatori riconosciuti		Registrazioni imprecise o incomplete	Lieve	Esclusione prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento registrazione e verifica ispettiva supplementare
						23					Registrazioni assenti	Grave	Richiesta adeguamento registrazioni	Eventuale verifica ispettiva supplementare
	Fasi di processo	Conformità a disciplinare	Conformità elementi di designazione e presentazione (R 12)	Utilizzare esclusivamente metodi di essiccazione ammessi	Verifica utilizzo metodi di essiccazione	24	I	35	Essiccatori riconosciuti		Utilizzo di impianti non consentito	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento lavorazione. Verifica ispettiva supplementare nella campagna successiva.
		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto (par. 13)	Identificare e registrare quantità essiccate idonee per IGP (Registro di Essiccazione, es. MOD 003A)	Controllo idoneità registrazioni	25	I	35	Essiccatore riconosciuto	Quantità idonea per ogni essiccatore	Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica documentale adeguamento

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
						26					Carenze documentali con perdita identificazione e/o tracciabilità	Grave	Notifica carenza Richiesta adeguamento documentazione e/o registrazioni entro 7 gg	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento documenti e/o registrazioni Esclusione da IGP del prodotto non documentato
	Cessione funghi per confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto (par. 13)	Identificare tipologia, quantità, ed idoneità	Controllo idoneità comunicazione	27	I	35	Essiccatore riconosciuto		Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica documentale adeguamento
						28					Carenze documentali con perdita identificazione e/o tracciabilità	Grave	Notifica carenza Richiesta adeguamento documentazione e/o registrazioni entro 7 gg	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento documenti e/o registrazioni Esclusione da IGP del prodotto non documentato
Confezionatore	Riconoscimento iniziale (Par. 5 e 6)	Allegare documentazione richiesta	Idoneità documentazione	Allegare al MOD 001 documentazione idonea	Controllo richiesta di accesso	29	D	100	Confezionatore richiedente	Elenco confezionatori	Impianti non idonei		Diniego riconoscimento	
					Verifica ispettiva adeguatezza impianti	30	I	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Inadeguatezza impianti		Diniego riconoscimento	
	Mantenimento dei requisiti (par. 6.2)	Modifiche strutture, impianti, anagrafica aziendale, fornitori idonei	Idoneità a strutture ed impianti ai fini IGP	Inviare comunicazione di avvenuta modifica entro 15 gg dall'accadimento	Controllo variazioni comunicate	31	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore		Mancata comunicazione variazione con pregiudizio conformità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta adeguamento condizioni	VIS a riscontro ripristino condizioni
					Verifica ispettiva	32	I	In relazione alle situazioni comunicate	Confezionatore riconosciuto		Inadeguatezza impianti	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta adeguamento condizioni	VIS a riscontro ripristino condizioni
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della Indicazione		Notificare cessazione attività ai fini della IGP	Controllo notifica cessazione attività	33	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Confezionatore riconosciuto		Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e prodotto approvvigionato	Verificare adeguatezza documentazione di fornitura	Controllo idoneità documentazione di fornitura e registrazioni MOD 002 , MOD 003 e MOD 004	34	I	35	Confezionatore riconosciuto	Quantità approvvigionate	Carenze documentazione e di fornitura o registrazioni che pregiudicano la conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta integrazione documentazione	V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
						35					Carenze documentazione e di fornitura o registrazioni che non pregiudicano la conformità o tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale della integrazione. In caso di mancata integrazione V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
				Comunicare a CSQA i quantitativi approvvigionati per ogni fornitore e specie	Controllo adeguatezza documentazione	36	D	35	Confezionatore riconosciuto		Mancata comunicazione	Lieve	Sollecito	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta dopo i 15 gg dal sollecito.
	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Descrizione del prodotto, specie (R1- R2-R3-R4-R6)	Rispettare quanto disciplinato	Controllo idoneità prodotto	37	I	35	Confezionatore riconosciuto		Prodotto e specie difformi	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP – Richiesta integrazione attività lavorazione	V.I.S. a seguito di avvenuto adeguamento
						38					Carenze documentazione e di lavorazione o registrazioni che non pregiudicano la conformità o tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale della integrazione. In caso di mancata integrazione V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
	Prodotto finito	Conformità al disciplinare	Caratteristiche fisiche ed organolettiche	Accertare rispondenza caratteristiche fisico organolettiche	Verifica caratteristiche in Verifica ispettiva	39	I	35	Confezionatore riconosciuto		Non conformità per almeno una delle caratteristiche disciplinate	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP –	V.I.S. a seguito di avvenuto adeguamento
				Registrare in autocontrollo la rispondenza alle caratteristiche fisico organolettiche	Controllo documentale schede di valutazione qualitativa (registro confezionamento)	40	I	35	Confezionatore riconosciuto		Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP –	V.I.S. a seguito di avvenuto adeguamento

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
			Caratteristiche chimiche	Accertare rispondenza caratteristiche chimiche (umidità o PS)	Campionamento ed analisi par 6.5.2.	41					Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	V.I.S. in caso di mancato adeguamento
						42	A	1 campione all'anno	Confezionatore riconosciuto		Non conformità per caratteristica disciplinata	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP –	V.I.S. a seguito di avvenuto adeguamento
					Controllo frequenza analisi chimica in autocontrollo	43	I	35	Confezionatore riconosciuto		Mancato rispetto frequenza autocontrollo	Grave	Richiesta adeguamento analisi	In caso di mancato adeguamento, V.I.S. e campionamento supplementare CSQA
		Confezionamento	Conformità al disciplinare (R13)	Attenersi a quanto previsto dal disciplinare	Controllo idoneità prodotto confezionato	44	I	35	Confezionatore riconosciuto		Confezionamento non idoneo	Grave	Trattamento confezionamento non conforme con rilavorazione.	V.I.S. da effettuare entro la campagna successiva.
						45	I	35	Confezionatore riconosciuto	Quantità immesse nel circuito per ogni confezionatore	Carenza registrazioni senza pregiudizio di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale della integrazione. In caso di mancata integrazione V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
						46					Carenze registrazioni che pregiudicano la conformità o tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dalla IGP- Richiesta integrazione documentazione	V.I.S. da effettuare entro la successiva campagna produttiva
	Designazione e presentazione	Conformità designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (R14-R15)	Richiedere approvazione elementi previsti al Consorzio di tutela	Controllo approvazione consortile	47	I	35	Confezionatori riconosciuti		Etichette non approvate e non conformi	Grave	Inibizione impiego etichette. Richiesta avvio procedure di approvazione	V.I.S. a seguito di avvenuto adeguamento
						48					Etichette non approvate ma conformi	Lieve	Richiesta avvio procedure di approvazione	V.I.S. a seguito di avvenuto adeguamento

CSQA Certificazioni	Piano dei Controlli del Fungo di Borgotaro I.G.P.	DPC 070
------------------------	---	---------

## **Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli**

La modulistica successivamente elencata è stata predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e la trasmissione a CSQA di una richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP Fungo di Borgotaro coerente con gli elementi richiesti, necessari e/o applicabili e per la registrazione degli elementi disciplinati ad evidenza della rispondenza e della tracciabilità delle produzioni del circuito della IGP Fungo di Borgotaro.

Solamente il formato Mod 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo deve essere obbligatoriamente utilizzato dagli operatori (unitamente alla documentazione accessoria ivi prevista) per l'inoltro all'organismo delle istanze di adesione al circuito della Indicazione.

Tutti gli altri formati proposti hanno carattere indicativo e possono essere utilizzati come tali oppure sostituiti da altro tipo di documentazione, anche su supporto informatico, che riporti le medesime informazioni. Nel caso di supporti informatici, nel momento della verifica ispettiva di controllo la documentazione applicabile dovrà essere stampata dalla ditta e vidimata dal personale ispettivo di CSQA.

### Modulistica

#### **MOD 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo**

E' il modello predisposto per l'invio della richiesta di accesso al sistema di controllo della Indicazione "Fungo di Borgotaro". La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Azienda, deve essere trasmessa a CSQA, corredata della documentazione richiamata nel prospetto in relazione alle attività svolte dall'operatore richiedente.

#### **MOD 001 R – Richiesta di adesione al sistema di controllo**

E' il modello predisposto per l'invio della richiesta di accesso al sistema di controllo della Indicazione "Fungo di Borgotaro", esclusivamente per i soggetti che svolgono l'attività di Raccolta.

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Azienda, deve essere trasmessa a CSQA, corredata della documentazione richiamata nel prospetto in relazione alle attività svolte dall'operatore richiedente.

#### **MOD ETA 070 – Denuncia dei Boschi**

E' il modello predisposto per l'inoltro a CSQA, da parte dei produttori, dell'identificazione delle superfici interessate alla produzione della Indicazione "Fungo di Borgotaro".

In caso di riconoscimento il modello deve essere allegato alla richiesta di accesso (MOD 001) e trasmesso secondo le modalità e le tempistiche per questa stabilite;

#### **MOD 002 – Denuncia di conferimento**

Modulo predisposto da CSQA per la denuncia, delle quantità di prodotto idoneo alla Indicazione Fungo di Borgotaro conferite dai raccoglitori; Tale documentazione è a carico dei raccoglitori al momento del conferimento.

#### **MOD 003 – Registro di approvvigionamento prodotto fresco**

Modulo predisposto da CSQA per la denuncia, entro il 31 dicembre, delle quantità di prodotto idoneo alla Indicazione Fungo di Borgotaro ottenute dai raccoglitori;

#### **MOD 003 A – Registro di essiccazione**

Modulo predisposto da CSQA per la denuncia, entro il 31 dicembre, delle quantità di prodotto idoneo alla Indicazione Fungo di Borgotaro essiccate;

#### **MOD 004 – Registro di approvvigionamento prodotto secco -**

Formato predisposto per la registrazione e la tracciabilità del prodotto idoneo approvvigionato-Controllato ai fini della Indicazione Fungo di Borgotaro.

#### **MOD 005 – Registro confezionamento IGP Fungo di Borgotaro**

Formato predisposto per l'annotazione e la tracciabilità delle produzioni immesse al consumo con la Indicazione Fungo di Borgotaro IGP.