

**Piano dei Controlli**

**“Lenticchia di Altamura”**

**Indicazione Geografica Protetta**

DPC 071

## Indice

1 - Premessa.....	3
2 - Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli.....	3
3 - Documenti di riferimento .....	3
4 - Definizioni e abbreviazioni .....	3
4.1 - Definizioni.....	3
4.2 - Abbreviazioni.....	4
5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione .....	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo .....	4
6.1 - Procedure di riconoscimento .....	5
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....	5
6.1.2 - Riconoscimento .....	5
6.1.3 - Validità del riconoscimento .....	5
6.2 - Variazioni alle situazioni del riconoscimento .....	5
6.3 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi .....	6
6.4 - Procedure di sorveglianza .....	6
6.5 - Sorveglianza sul prodotto.....	6
6.5.1 - Sorveglianza in autocontrollo.....	6
6.5.2 - Sorveglianza CSQA.....	7
7 – Denunce ed adempimenti degli operatori e tracciabilità delle produzioni .....	8
7.1 - Generalità.....	8
7.2 – Denunce ed adempimenti dei produttori .....	8
7.3 – Denunce ed adempimenti dei condizionatori .....	8
7.4 – Denunce ed adempimenti degli intermediari.....	8
7.5 – Denunce ed adempimenti dei confezionatori.....	8
7.6 – Sicurezza.....	9
8 - Gestione delle non conformità .....	9
8.1 - Non conformità rilevate in autocontrollo .....	9
8.2 - Non conformità rilevate da parte di CSQA.....	9
9 - Reclami e ricorsi .....	9
10 - Riservatezza .....	10
11 - Etichettatura.....	10
12 - Requisiti di conformità.....	10
13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni IGP .....	10
14 - Schema dei controlli.....	11
Appendice – Modulistica .....	19

## 1 - Premessa

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni S.r.l. (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione Lenticchia di Altamura, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento DPC 071 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare di produzione, contiene, infatti, tutti gli elementi che caratterizzano la Lenticchia di Altamura e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica nel cui territorio sono effettuate le fasi di produzione e disinfestazione in post produzione;
- la descrizione del prodotto e delle sue caratteristiche;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con i segni distintivi della IGP Lenticchia di Altamura.

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

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo originano delle registrazioni, esaminate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA.

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 del Piano dei Controlli

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, i requisiti applicabili e disciplinati della produzione della denominazione "Lenticchia di Altamura" IGP e trova applicazione presso tutti gli operatori della filiera disciplinata, costituiti da produttori, condizionatori, intermediari (commercianti e/o centri di conservazione) e confezionatori, tutti all'uopo attrezzati ed autorizzati secondo le normative vigenti.

## 3 - Documenti di riferimento

- Disciplinare di produzione "Lenticchia di Altamura" consultabile nel sito istituzione del Ministero politiche agricole alimentari e forestali all'indirizzo: [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).
- 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.
- Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2362 della Commissione del 5 dicembre 2017 - Iscrizione nel registro delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette della denominazione "Lenticchia di Altamura";
- Provvedimento 20 dicembre 2017 (G.U.R.I. n. 7 del 10 gennaio 2018) – Iscrizione della denominazione "Lenticchia di Altamura" nel Registro delle
- 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, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065: "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- Norma ISO/IEC 17025 2005: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

## 4 - Definizioni e abbreviazioni

### 4.1 - Definizioni

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità e tracciabilità attuata e registrata da parte degli operatori iscritti al circuito della denominazione "Lenticchia di Altamura", per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia e Regione Basilicata.

**Certificazione di Conformità:** attività mediante la quale si verifica che un prodotto agroalimentare viene ottenuto in accordo con i requisiti previsti e specificati nel relativo disciplinare di produzione.

**Selezione meccanica finalizzata alla pulitura:** operazioni di separazione dal legume dei corpi estranei, dei metalli e delle pietre eventualmente presenti, di cui alle lettere b) e c) delle lavorazioni di post produzione (cfr. Art: 5 – Metodo di ottenimento), incluso le operazioni di cernita del legume mediante lettore ottico;

**Lenticchia idonea a IGP:** prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione ed al presente Piano, eventualmente sottoposto a tutte o parte delle operazioni di post produzione previste ai fini della IGP Lenticchia di Altamura.

**Lenticchia di Altamura IGP:** prodotto ottenuto in conformità al disciplinare di produzione ed al presente Piano dei Controlli e confezionato in contenitori per uso alimentare della capacità massima di 10 kg o, nel caso di transazioni commerciali all'ingrosso, in sacchi della capacità massima di 25 kg o big bags della capacità massima di 30 q.li.

**Produttore:** soggetto riconosciuto che mediante la coltivazione della lenticchia su terreni ubicati nella zona di produzione (anche mediante acquisto - prima della raccolta - della coltura da altro produttore) conferisce al condizionatore lenticchia idonea ai fini della denominazione "Lenticchia di Altamura".

**Condizionatore:** soggetto riconosciuto che procede alle operazioni di disinfestazione della lenticchia idonea a IGP e/o ad eventuali altre operazioni di post raccolta.

**Intermediario:** soggetto riconosciuto, all'uopo attrezzato e autorizzato secondo le disposizioni normative vigenti, coinvolto nelle attività di intermediazione commerciale, ossia che si occupa dei movimenti dei prodotti alimentari tra operatori riconosciuti, senza che ciò implichi necessariamente la manipolazione dei prodotti alimentari ed il loro stoccaggio presso la sede dell'impresa, la quale può essere costituita solo da ufficio commerciale.

**Confezionatore:** soggetto riconosciuto che confeziona lenticchia idonea ai fini dell'immissione sul mercato come prodotto IGP.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio incaricato con decreto del 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, verifiche ispettive e controlli di prodotto, mediante le quali l'organismo di controllo accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.

**Disciplinare:** documento (reperibile su sito MiPAAF) che specifica i requisiti della denominazione "Lenticchia di Altamura" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto.

**Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal condizionatore del prodotto alimentare che lo appone sotto la propria responsabilità.

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel Piano dei controlli. Le non conformità si considerano gravi quando sono causa di pregiudizio irrimediabile per la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni.

**Richiedente:** produttore/condizionatore/intermediario/confezionatore che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la denominazione "Lenticchia di Altamura", per uno o più siti produttivi.

**Soggetto riconosciuto/operatore:** produttore e/o condizionatore e/o intermediario e/o confezionatore il cui nome ed i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione "Lenticchia di Altamura" e che assume obblighi e responsabilità per tutte le attività svolte ai fini della denominazione tutelata.

#### 4.2 - Abbreviazioni

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

**AC:** azione correttiva (in par. 14) individua le attività CSQA conseguenti alle NC rilevate.

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

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

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

**ICQRF:** Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione delle Frodi Prodotti Agroalimentari.

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

**NC:** situazione di non conformità.

**Art:** identificazione di un articolo del disciplinare di produzione.

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

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione (MOD 001-Richiesta di adesione al sistema di controllo), corredata della documentazione accessoria secondo quanto ivi previsto.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti e può essere trasmessa a CSQA:

- direttamente dal richiedente stesso,
- dal Consorzio di Tutela, ove esistente, in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto richiedente.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della Lenticchia di Altamura IGP ogni soggetto interessato deve inviare a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD001.

Per i soli produttori agricoli il termine di presentazione delle richieste di adesione viene fissato entro il 30 aprile di ogni anno. Eventuali richieste giunte successivamente a tale termine potranno essere accettate a condizione sia possibile esperire tutti gli accertamenti previsti per il riconoscimento iniziale.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i richiedenti accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli della denominazione "Lenticchia di Altamura" ed assumono responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

Ogni soggetto inserito nel sistema di controllo 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.

Gli operatori si impegnano ad accettare le eventuali verifiche di accompagnamento al personale ispettivo CSQA incaricato del controllo svolte da parte di ispettori di Accredia o dell'Autorità di vigilanza in qualità di sorveglianza sull'attività dell'organismo di controllo.

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

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 risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione, secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento, concordando gli ispettori incaricati la data con il richiedente.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA riscontra la corrispondenza delle condizioni rilevate con quanto evidenziato nella documentazione di richiesta e valuta la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

Ogni soggetto facente parte dell'intera filiera deve necessariamente essere attrezzato e munito di autorizzazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

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

- per i produttori: la sostanziale coerenza dei riscontri (superfici e varietà, fascicolo aziendale, quaderno di campagna, fatture acquisto seme, ecc.) con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati;
- per i condizionatori: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla disponibilità di attrezzature per le operazioni di disinfestazione e post produzione, nonché all'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli intermediari la sostanziale coerenza con le informazioni della richiesta iniziale di accesso e (quando applicabile) la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati in riferimento alla identificazione e tracciabilità del prodotto;
- per i confezionatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati al confezionamento, l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

Positivamente conclusa la procedura di riconoscimento gli operatori sono iscritti nei relativi elenchi e inseriti nel sistema di controllo della denominazione. L'iscrizione degli operatori negli elenchi della denominazione ha carattere continuativo fino a formale notifica, da parte dei soggetti interessati, della volontà di recesso dal sistema dei controlli.

Esclusivamente per i produttori agricoli, e per il mantenimento quale soggetto attivo nel sistema di controllo, si richiede annualmente la trasmissione (entro 30 aprile) degli elementi identificativi delle particelle e delle superfici interessate alla coltivazione (MOD002).

In caso di mancata trasmissione di detti elementi il produttore viene mantenuto in elenco della denominazione come soggetto temporaneamente inattivo ai fini della IGP. I produttori inattivi non concorrono alla formazione del campione di operatori da sottoporre a sorveglianza (cfr. punto 6.4).

Ricorrendone il caso, dopo un periodo di inattività di anni 3 consecutivi si applicano le misure di cancellazione di cui al paragrafo 6.3 del presente Piano.

## 6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della richiesta scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

### 6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

Ricevuta la richiesta ed accertatane la congruità e la completezza, CSQA provvede, nei tempi previsti al precedente punto 6, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti del disciplinare e del Piano dei Controlli della denominazione "Lenticchia di Altamura".

### 6.1.2 - Riconoscimento

Considerati i riscontri documentali e quelli derivanti dalla verifica ispettiva iniziale, qualora dagli stessi non siano evidenziate situazioni di mancata corrispondenza ai requisiti applicabili o si rilevino circostanze che necessitano di ulteriori accertamenti, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita 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, CSQA delibera il riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco.

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

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

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

### 6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi della denominazione "Lenticchia di Altamura" detenuti da CSQA sarà correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

Ad esclusione dei produttori, in assenza di formale notifica di recesso dal sistema l'adesione degli operatori si considera confermata anche per successive annualità.

## 6.2 - Variazioni alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione "Lenticchia di Altamura" e qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda iniziale o in successive integrazioni (quali, ad esempio non esaustivo, le condizioni strutturali, gli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, ecc.) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute. In ogni caso la notifica della variazione all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

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

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

La notifica di recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso, in particolare nel caso in cui un soggetto, già riconosciuto, non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione "Lenticchia di Altamura" per un periodo di almeno 3 campagne consecutive.

In questi casi, dopo notifica preventiva al soggetto della possibilità di cancellazione e trascorsi 30 giorni dalla stessa, CSQA procede alla effettiva cancellazione dall'elenco nei casi ove non sia formalmente espressa diversa volontà da parte del soggetto interessato.

Qualora un soggetto interessato da cancellazione dagli elenchi intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione "Lenticchia di Altamura" si rende necessario attivare una nuova procedura di riconoscimento.

### 6.4 - Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente punto 6.1, gli operatori riconosciuti ai fini della denominazione "Lenticchia di Altamura" sono assoggettati ai controlli di conformità in sorveglianza, secondo le modalità evidenziate al successivo punto 14 - Schema dei controlli - del presente Piano.

In particolare, dopo il riconoscimento iniziale condizionatori, gli intermediari ed i confezionatori sono assoggettati ad una sorveglianza ordinaria costituita da verifiche ispettive svolte con frequenza annuale; i produttori agricoli, per le campagne successive al riconoscimento, sono assoggettati ad una sorveglianza campionaria sul 35% degli operatori attivi.

Per quanto attiene la quota di controllo annuale dei produttori agricoli, questa viene così costituita: un terzo del totale dei soggetti attivi aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota, fino a raggiungere il 35%, composta da soggetti già controllati.

Gli operatori appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della IGP. 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 denominazione.

Gli operatori devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nello schema dei controlli di cui al paragrafo 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 puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione Lenticchia di Altamura.

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.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Quando la verifica ispettiva, per comprovate circostanze legate alla particolarità delle attività proprie dell'operatore da sottoporre a controllo, non coincide con la lavorazione del prodotto, essa si svolgerà su base documentale.

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico degli operatori della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della denominazione Lenticchia di Altamura e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

### 6.5 - Sorveglianza sul prodotto

#### 6.5.1 - Sorveglianza in autocontrollo

Il confezionatore si accerta in autocontrollo che il prodotto destinato alla denominazione "Lenticchia di Altamura" presenti i requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

La rispondenza alle caratteristiche fisiche disciplinate (forma, colore e dimensione) è assicurata in autocontrollo in continuo mediante attuazione di un programma annuale di verifica e manutenzione delle linee adibite alla selezione della lenticchia; la rispondenza del prodotto alle caratteristiche è documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto idoneo a IGP ottenuti, da attuarsi su apposita documentazione di registrazione (Es. MOD 007 – Registro operazioni di confezionamento).

Con l'annotazione nel Registro di confezionamento 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.

La corrispondenza delle caratteristiche analitiche disciplinate (umidità, tenore proteico, contenuto in ferro) sono verificate in autocontrollo mediante campionamento ed analisi del prodotto finito idoneo, prima della sua immissione al consumo, in accordo con le frequenze della successiva tabella 1.

I lotti di prodotto interessati al campionamento sono trattenuti dal confezionatore fino ad avvenuto accertamento della conformità analitica.

Tabella 1

Volumi annuali lenticchia IGP	N° analisi annuali minime (umidità-tenore proteico-ferro)
Fino a 5.000 q.li	1
Oltre 5.000 q.li	2

Qualora il prodotto risultasse non conforme ad uno o più dei requisiti disciplinati del prodotto finito il detentore è tenuto alla esclusione dal circuito della denominazione "Lenticchia di Altamura" del lotto interessato dalla non conformità ed alla gestione dei quantitativi oggetto di tali interventi in accordo con le previsioni di cui al successivo punto 8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori di filiera.

Il confezionatore deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative alle attività di autocontrollo. Oltre agli esiti dei controlli, tali registrazioni dovranno contenere i riferimenti necessari alla identificazione dei lotti esaminati e le informazioni relative alla gestione delle eventuali non conformità rilevate.

#### 6.5.2 - Sorveglianza CSQA

Ai fini del riscontro delle caratteristiche di conformità delle produzioni, per ogni confezionatore, CSQA effettua accertamenti sul processo (caratteristiche fisiche) e analisi sul prodotto (in corso di confezionamento ai fini della denominazione o, in assenza, su prodotto confezionato).

Le caratteristiche fisiche (forma, colore, peso medio, dimensioni) sono verificate dall'ispettore incaricato in fase di verifica ispettiva mediante riscontro diretto degli esiti del processo di lavorazione, in presenza di rappresentante dell'operatore, e riscontro documentale dello stato di attuazione del programma di manutenzione delle linee di lavorazione. Peso medio e dimensioni (parametri correlati) sono riscontrati mediante pesata di 100 semi con bilancia analitica al decimo di grammo. In caso di scostamento dagli intervalli di peso previsti si procede ad ulteriore pesata di 100 semi. Qualora la media delle 2 pesate confermi lo scostamento dall'intervallo previsto il lotto viene escluso dal circuito della IGP Lenticchia di Altamura. Su richiesta del produttore il lotto escluso può essere sottoposto a rilavorazione (selezione) e nuovamente verificato per il parametro, con riammissione nel circuito in caso di conformità.

Le caratteristiche chimiche (umidità-tenore proteico-ferro) sono riscontrate mediante campionamento di prodotto, con frequenze annuali in accordo con quanto rappresentato in Tabella 2, riferite alla produzione del precedente anno solare o sulla produzione annuale stimata nei casi di primo accesso al sistema di controllo.

Tabella 2

Volumi annuali lenticchia IGP	N° analisi annuali (umidità-tenore proteico-ferro)
Fino a 10.000 q.li	1
Oltre 10.000 q.li	2

Il campionamento si effettua formando, a partire da un campione globale, tre aliquote campionarie equivalenti del peso di circa 500-1000 g ognuna, a partire da un lotto di produzione omogeneo. Delle tre aliquote formate una rimane a disposizione del confezionatore, una a disposizione di CSQA e la rimanente viene inviata al Laboratorio accreditato (UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle prove.

I lotti di prodotto interessati al campionamento sono trattenuti dal confezionatore fino ad avvenuto accertamento della conformità analitica del lotto.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità del dato analitico del Rapporto di Prova, CSQA considera l'incertezza di misura associata al dato rilevato. Il dato analitico, pertanto, soddisferà i requisiti di conformità nei casi in cui il valore dell'incertezza, associata alla misura, soddisfi il corrispondente valore (o intervallo di valori) espresso dal disciplinare di produzione.

In caso di non conformità analitica il lotto interessato deve essere escluso dal circuito della IGP Lenticchia di Altamura.

In caso di esito analitico non conforme l'operatore può richiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta a disposizione di CSQA. Il confezionatore ha facoltà di richiedere la ripetizione dell'analisi per le caratteristiche non conformi.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata presso un laboratorio accreditato, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, concordato con l'operatore. CSQA informerà l'operatore circa il laboratorio accreditato concordato per la ripetizione dell'analisi e comunicherà all'operatore la data in cui si effettuerà la ripetizione. L'azienda potrà presenziare alla ripetizione con un proprio rappresentante, con funzione di osservatore.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo ed i relativi costi sono a carico della parte soccombente.

In caso di non conformità analitica, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito non conforme, CSQA oltre all'esclusione del lotto dal circuito della protezione tutelata dispone un campionamento e analisi supplementare su altro lotto di prodotto fino a ripristino delle condizioni di conformità.

## 7 – Denunce ed adempimenti degli operatori e tracciabilità delle produzioni

### 7.1 - Generalità

In ragione delle attività effettuate ai fini della denominazione "Lenticchia di Altamura", è responsabilità di ogni operatore attenersi alle previsioni del disciplinare di produzione e del Piano e documentare, in autocontrollo, l'attività effettuata. Ogni operatore è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli e trasmettere (secondo quanto previsto o eventualmente richiesto dall'organismo di controllo) idonea documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione, dell'osservanza delle disposizioni del Piano di Controlli nonché della identificazione e della tracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della denominazione "Lenticchia di Altamura".

Esclusi i formati obbligatori (cfr. Appendice A), per le finalità sopra menzionate possono essere utilizzati documenti sia in forma cartacea (ad es. quaderno di campagna, registri lavorazione, documenti di trasporto, fatture, ecc.) che equivalenti registrazioni su supporto informatico.

Salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione "Lenticchia di Altamura" devono essere conservate per almeno i 5 anni successivi all'anno di redazione.

### 7.2 – Denunce ed adempimenti dei produttori

I produttori agricoli riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA annualmente:

- MOD 002 - Elenco terreni coltivati a lenticchia IGP, entro il 30 aprile di ogni anno, a denuncia delle superfici investite ai fini della denominazione;
- Al termine della raccolta e comunque non oltre il 30 agosto, i produttori che hanno ceduto/conferito prodotto a condizionatori sono tenuti alla denuncia delle quantità di lenticchia raccolta dalle superfici iscritte alla denominazione (Es. MOD 008 – Denuncia di raccolta).

La documentazione prodotta in autocontrollo (fatture seme, fascicolo aziendale, quaderno di campagna, DDT, etc.) deve essere conservata e resa disponibile al controllo; dovrà evidenziare il soddisfacimento dei requisiti del disciplinare di produzione relativi all'impiego della semente, all'avvicendamento culturale, alla difesa antiparassitaria e contro le malerbe, alle rese ed alla tracciabilità della cessione o dei trasferimenti del prodotto idoneo a IGP "Lenticchia di Altamura".

### 7.3 – Denunce ed adempimenti dei condizionatori

I condizionatori riconosciuti che effettuano la disinfestazione della lenticchia sono tenuti a trasmettere a CSQA entro 30 giorni dalla ricezione del prodotto, e comunque entro e non oltre la fine di agosto, una formale comunicazione del quantitativo di lenticchia idonea a IGP approvvigionato da ogni fornitore e sottoposto a lavorazione e/o gestito in conto lavorazione, con evidenza del rispetto delle previsioni del disciplinare circa le operazioni di disinfestazione, pulizia e selezione del prodotto (Es. MOD 004).

Per le operazioni diverse dalla disinfestazione, tutti i condizionatori sono tenuti alla trasmissione mensile all'organismo di controllo, entro il mese successivo e fino ad esaurimento scorte, denuncia periodica delle lavorazioni effettuate e delle quantità coinvolte (Es. MOD 004).

Durante l'intero arco dell'anno i condizionatori sono tenuti alla trasmissione all'organismo di controllo di denuncia mensile (es. MOD005), entro il mese successivo e fino ad esaurimento scorte, circa:

- le quantità di lenticchia disinfestata idonea a IGP cedute nel periodo (mese) ad altri operatori riconosciuti o rese in conto lavoro ai produttori, distinte per ogni operatore o produttore, rispettivamente.

Tali periodiche denunce devono essere inoltrate anche in caso di produzione nulla.

La documentazione prodotta in autocontrollo, conservata e resa disponibile al controllo, dovrà evidenziare il soddisfacimento dei requisiti del disciplinare di produzione relativi ai processi di post produzione (disinfestazione e altri eventuali lavorazioni) e dettagliare le entrate, le lavorazioni svolte, gli eventuali stoccaggi e le uscite delle produzioni interessate del circuito della denominazione Lenticchia di Altamura IGP.

### 7.4 – Denunce ed adempimenti degli intermediari

Gli intermediari riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (es. MOD003), entro il mese successivo, circa:

- le quantità di lenticchie idonee approvvigionate o acquistate nel mese ai fini della denominazione "Lenticchia di Altamura", distinte per fornitore;
- le quantità di lenticchie idonee alla denominazione "Lenticchia di Altamura" trasferite o cedute nel mese ai fini della denominazione "Lenticchia di Altamura", distinte per destinatario.

Tale denuncia deve essere inoltrata anche in caso di produzione nulla.

La documentazione prodotta in autocontrollo, conservata e resa disponibile al controllo, dovrà permettere la tracciabilità delle produzioni (input materia prima ed output prodotto finito) ricevute del circuito Lenticchia di Altamura IGP.

### 7.5 – Denunce ed adempimenti dei confezionatori

I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo, circa:

- le quantità di lenticchie idonee alla denominazione approvvigionate nel mese, distinte per fornitore (es. MOD006);
- le quantità di lenticchie idonee confezionate nel mese come "Lenticchia di Altamura" IGP (es. MOD007).



Tale denuncia deve essere inoltrata anche in caso di produzione nulla.

La documentazione prodotta in autocontrollo, conservata e resa disponibile al controllo, dovrà permettere la tracciabilità delle produzioni (input materia prima ed output prodotto finito) ed evidenziare il soddisfacimento dei requisiti relativi al prodotto idoneo immesso al consumo come Lenticchia di Altamura IGP.

In caso di non assolvimento degli adempimenti da parte degli operatori riconosciuti, causa mancata denuncia dei dati e delle informazioni più sopra richiesti ed entro le scadenze previste dal Piano, CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione di idonea integrazione entro 7 giorni dalla ricezione del sollecito, segnalando nel contempo, che in caso di permanenza della carenza, si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fine di riscontrare le quantità effettivamente ricevute e/o avviate alla IGP Lenticchia di Altamura per il periodo non documentato.

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

## 7.6 – Sicurezza

L'operatore assoggettato al controllo, in relazione alla propria attività, è tenuto a fornire al personale ispettivo, e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

## 8 - Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione "Lenticchia di Altamura".

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori, in autocontrollo nel corso delle attività produttive, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite con adozione di appropriate azioni correttive allo scopo prevenire il reiterarsi delle situazioni di non conformità.

### 8.1 - Non conformità rilevate in autocontrollo

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

- documentare la non conformità rilevata e definire modalità di gestione della carenza, al fine di riportare la situazione entro i requisiti di conformità, se possibile;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate, dei trattamenti adottati e delle eventuali misure correttive adottate;
- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, declassare il prodotto e tracciarne la destinazione ad evidenza dell'effettivo impiego extra circuito IGP.

### 8.2 - Non conformità rilevate 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 dal disciplinare vigente e dal 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 declassamento e rintracciabilità della destinazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al Trattamento della non Conformità ed alle Azioni Correttive di cui al successivo paragrafo 14 del presente Piano dei Controlli.

In osservanza delle disposizioni vigenti, le situazioni di non conformità qualificate "gravi", in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità o la rintracciabilità del prodotto, saranno comunicate a MIPAAF - ICQRF.

## 9 - Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale di reclamo.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di CSQA e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 30 giorni, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

Il modello per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo: [www.csqa.it](http://www.csqa.it).

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, 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.

Nel caso di decisioni di CSQA ritenute non congrue o ingiustificate, l'operatore può attivare la procedura di ricorso.

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

Entro 30 giorni dal ricevimento, il Comitato di Appello esamina il ricorso e trasmette all'operatore la propria decisione, avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi a CSQA.  
Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

#### 10 - Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti e gli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della denominazione "Lenticchia di Altamura" 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 in ragione dei rapporti intercorrenti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

#### 11 - Etichettatura

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, i confezionatori della denominazione Lenticchia di Altamura IGP devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in materia di etichettatura in applicazione delle disposizioni specifiche del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli.

Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

Le etichette (impianti grafici) da utilizzare per l'immissione al consumo della Lenticchia di Altamura 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 presentazioni convalidate dal Consorzio di Tutela deve essere trasmessa a CSQA.

#### 12 - Requisiti di conformità

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta "Lenticchia di Altamura" devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della IGP e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Disciplinare di Produzione della IGP "Lenticchia di Altamura", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 7 del 10 gennaio 2018, è consultabile nel sito ufficiale del M.I.P.A.A.F. all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).

#### 13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni IGP

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata e documentata in maniera palese ed inequivocabile. In questo modo, oltre che per mezzo dell'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori dei condizionatori, degli intermediari e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dalla normativa vigente nonché dal disciplinare di produzione e dal presente piano dei controlli.

A garanzia della separazione delle produzioni a indicazione geografica protetta dalle produzioni generiche, dalla raccolta e fino al confezionamento le produzioni destinate a "Lenticchia di Altamura" devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni di lenticchia generica.

Secondo quanto necessario, per le stesse fasi gli operatori dovranno inoltre prevedere locali, contenitori e/o spazi fisici identificati e riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a "Lenticchia di Altamura", che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di lavorazione e confezionamento delle produzioni atte a "Lenticchia di Altamura" IGP dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni idonee a IGP e non IGP.

La documentazione di accompagnamento che scorta trasferimenti/cessioni di prodotto atto a Lenticchia di Altamura fra soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione dovrà indicare anche lo stato di idoneità alla IGP delle produzioni interessate dalle transazioni. A tal fine potranno essere impiegate indicazioni quali "idonea a Lenticchia di Altamura" o altre equivalenti indicazioni, tali che la qualificazione del prodotto risulti sufficientemente evidenziata.

Per le quantità di prodotto idoneo a Lenticchia di Altamura oggetto di conferimento/cessione deve essere prodotta, conservata e resa disponibile ai controlli adeguata documentazione (es. DDT, fattura di vendita o altro) atta ad identificare conferente, destinatario e quantità oggetto della transazione.

Condizionatori e confezionatori devono inoltre assicurare l'identificazione e la tracciabilità dei lotti di lavorazione in post produzione fornendo evidenza delle lavorazioni svolte e del prodotto in stoccaggio.

Secondo quanto eventualmente necessario, sarà cura degli operatori (condizionatori e intermediari) segnalare ai destinatari del prodotto idoneo a Lenticchia di Altamura IGP le lavorazioni della post produzione - dalla lettera b) alla lettera e) - non ancora eseguite.

Ai fini della idonea identificazione e tracciabilità del prodotto, nelle transazioni commerciali all'ingrosso (es. verso industrie di trasformazione) di "Lenticchia di Altamura" pronta per essere confezionata il prodotto, posto in big bags della capacità massima di 30 q.li o in sacchi della capacità massima di 25 kg, dovrà essere identificato nei documenti commerciali che scortano le cessioni e/o nelle etichette come "Lenticchia di Altamura IGP".

#### 14 - Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
Produttore agricolo	Riconoscimento iniziale Par. 5 – 6 - 6.1	Ubicazione coltivazioni Art. 3	In territorio delimitato	Produrre domanda entro 30 aprile (MOD 001 e MOD002)	1	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Produttore richiedente	Carenze documentali		Sospensione riconoscimento e richiesta integrazione documentale	
					2					Coltivazione ubicata fuori zona		Diniego riconoscimento Esclusione coltivazione non conforme	
		Seme: varietà e caratteristiche Art. 1 – 5	Varietà Laird – Eston con idonee caratteristiche qualitative	Identificare varietà in MOD002	3					Varietà e/o caratteristiche non ammesse		Diniego riconoscimento Esclusione coltivazione non conforme	
				Indicare avvicendamento in MOD 002	4					Avvicendamento con altre leguminose		Diniego riconoscimento Esclusione coltivazione non conforme	
		Avvicendamento colturale Art. 5	Coltivazione non segue altre leguminose		5					Mancata rispondenza coltivazione per ubicazione, varietà, avvicendamento		Diniego riconoscimento Esclusione coltivazione non conforme	
	Mantenimento dei requisiti comunicare eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento (e successive integrazioni) come da par. 6.2 e 7.2	Ubicazione coltivazioni Art. 3	In territorio delimitato	Produrre MOD002 entro 30 aprile di ogni anno quale denuncia delle superfici investite ai fini della denominazione	6	Controllo idoneità documentazione	D	100 %	Produttore riconosciuto	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica idoneità integrazione
					7					Coltivazione ubicata fuori zona		Esclusione coltivazione non conforme	
		Varietà lenticchia Art. 1 - 5	Varietà Laird – Eston	Identificare varietà in MOD002	8					Varietà non ammesse		Esclusione coltivazione non conforme	
		Avvicendamento (Art. 5)	Coltivazione non segue altre leguminose	Indicare avvicendamento in MOD 002	9	Controllo variazioni intervenute	D	Ad ogni comunicazione di variazione e nel corso delle sorveglianze		Avvicendamento con leguminose	Lieve	Esclusione coltivazione non conforme	Verifica documentale adeguamento o verifica ispettiva supplementare ove non possibile risoluzione documentale
				Notificare eventuali variazioni intervenute come da par. 6.2	10					Mancata notifica variazioni senza pregiudizio conformità per processo o prodotto		Richiesta adeguamento	
					11					Mancata notifica variazioni senza pregiudizio conformità per processo o prodotto		Esclusione coltivazione e/o prodotto non conforme da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare nei casi ove non possibile risolvere non conformità documentalmente

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
					12	Verifica ispettiva supplementare (prima della raccolta)	I	Secondo necessità in relazione alle variazioni comunicate	Produttore riconosciuto	Mancata rispondenza coltivazioni per ubicazione, varietà, avvicendamento	Grave	Esclusione coltivazione non conforme	
	Recesso dal sistema di controllo Par. 6.3	Cessazione attività ai fini IGP		Notifica cessazione attività ai fini IGP	13	Controllo notifica cessazione attività	D	Ad ogni notifica di recesso	Produttore riconosciuto	Mancata notifica		Cancellazione da elenco	
Produttore	Coltivazione	Conformità a disciplinare	Varietà e caratteristiche seme Art. 1 – 5	Impiegare seme delle varietà ammesse avente le caratteristiche previste da legislazione	14	Controllo idoneità seme	I	35 %	Produttore riconosciuto	Impiego varietà non ammesse e/o prive delle caratteristiche legislazione	Grave	Esclusione coltivazione da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
			Avvicendamento colturale Art. 5	Non avvicinare coltura con leguminose	15	Controllo idoneità avvicendamento	I	35 %	Produttore riconosciuto	Coltivazione che segue ad altre leguminose	Grave	Esclusione coltivazione da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
			Epoca di semina Art. 5	Semina da novembre a marzo e invio MOD002 entro aprile	16	Controllo idoneità semina	I	35 %	Produttore riconosciuto	Semina in epoca non ammessa	Grave	Esclusione coltivazione da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
			Difesa antiparassitaria e controllo infestanti Art. 5	Impiego di presidi fitosanitari consentiti	17	Controllo idoneità presidi fitosanitari impiegati	I	35 %	Produttore riconosciuto	Impiego di presidi fitosanitari non consentiti	Grave	Esclusione coltivazione da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
			Resa massima in granella per ettaro 2,5 Ton Art. 5	Attenersi alle rese ammesse	18	Controllo idoneità resa per ettaro	D	100 %	Produttore riconosciuto	Superamento resa massima	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
	Cessione prodotto	Identificazione e rintracciabilità Par. 7.2	Prodotto pronto a cessione o trasferimento	Identificare prodotto idoneo a IGP e registrare quantità cedute o trasferite e destinatari	19	Controllo adeguatezza identificazione idoneità a IGP e registrazioni cessioni e trasferimenti prodotto	I	35 %	Produttore riconosciuto	Carenze documentali senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica documentale idoneità integrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					20					Carenze documentali con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito prodotto non tracciato Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
					21	Controllo idoneità documentazione	D	100 % denunce	Produttore riconosciuto	Mancato invio denuncia	Lieve	Sollecito integrazione documentale entro 7 giorni dopo ricevimento sollecito	Verifica integrazione. In assenza di risposta a sollecito verifica ispettiva supplementare
Condizionatore	Riconoscimento iniziale Par. 5 – 6 - 6.1	Ubicazione impianti (per disinfezione) Art. 5	In territorio delimitato	Produrre domanda (MOD 001 e allegati)	22	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Condizionatore richiedente	Carenze documentali		Sospensione riconoscimento e richiesta integrazione documentale	

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
Condizionatore					23					Impianti ubicati fuori zona (per disinfestazione)		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità sanitaria, dati strutture e impianti	Produrre domanda e allegati	24	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Condizionato re richiedente	Carenze documentali		Sospensione riconoscimento e richiesta integrazione documentale	
					25	Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	Condizionato re richiedente	Mancata rispondenza condizioni		Diniego riconoscimento	Verifica ispettiva supplementare al ripristino delle condizioni
	Mantenimento dei requisiti Comunicare eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento (e successive integrazioni) Par. 6.2	Ubicazione impianti (per disinfestazione), Art. 5	In territorio delimitato	Comunicare variazione ubicazione impianti	26	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni notifica di variazione e nel corso delle sorveglianze	Condizionato re riconosciuto	Impianti fuori zona (per disinfestazione)	Grave	Esclusione impianti da circuito IGP	Cancellazione impianti da elenco
		Adeguatezza strutture e impianti, anagrafica, ecc.	Idoneità sanitaria, dati strutture e impianti	Comunicare variazioni intervenute	27	Controllo idoneità documentazione		Ad ogni notifica di variazione e nel corso delle sorveglianze		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale
					28					Mancata notifica variazioni senza pregiudizio di conformità per prodotto o processo	Lieve	Richiesta adeguamento	Verifica documentale idoneità adeguamento documentale Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					29					Mancata notifica variazioni con pregiudizio di conformità per prodotto o processo	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare nei casi ove non possibile risolvere non conformità documentalmente
					30	Verifica ispettiva supplementare	I	Secondo necessità in relazione alle variazioni notificate		Mancata idoneità strutture, impianti a seguito delle variazioni apportate	Grave	Esclusione da circuito IGP strutture impianti non conformi fino a ripristino condizioni di conformità	Verifica ispettiva supplementare dopo ripristino condizioni
	Recesso dal sistema di controllo Par. 6.3	Cessazione attività ai fini IGP		Notificare cessazione attività ai fini IGP	31	Controllo notifica cessazione attività	D	Ad ogni notifica di recesso	Condizionato re riconosciuto	Mancata notifica		Cancellazione da elenco	
	Approvvigionamento	Identificazione e rintracciabilità Par. 7.3	Identificazione e rintracciabilità lenticchia idonea approvvigionata	Identificare e registrare approvvigionamenti lenticchia idonea IGP (es. MOD004)	32	Controllo idoneità registrazioni approvvigionamenti	I	100%	Condizionato re riconosciuto	Carenze registrazioni e/o documentazione di fornitura senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale idoneità integrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
Condizionatore					33					Carenze registrazioni e/o documentazione di fornitura con perdita tracciabilità e/o prodotto proveniente da operatori non assoggettati al sistema di controllo	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare
				Entro 30 giorni da ricezione del prodotto e comunque non oltre agosto, inviare denuncia approvigionamenti (Es. MOD004) come da par. 7.3	34	Controllo idoneità documentazione	D			Mancato invio denuncia	Lieve	Sollecito integrazione documentale entro 7 giorni da ricezione sollecito	Verifica integrazione. In assenza di risposta a sollecito verifica ispettiva supplementare
	Post produzione	Conformità a disciplinare	Disinfestazione post produzione entro 24 ore da raccolta con presidi fitosanitari ammessi Art. 5	Attuare trattamento entro 24 ore da raccolta con impiego di presidi fitosanitari ammessi e registrare trattamento (Es. MOD004)	35	Controllo idoneità processo disinfestazione	I			Trattamento oltre 24 da raccolta	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP Richiesta adeguamento tempi trattamento	Verifica ispettiva supplementare
					36					Presidi fitosanitari non ammessi	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare
			Lavorazioni in post raccolta: pulitura, spietatura, lettura ottica, eliminazione metalli Stoccaggio Art. 5	Eseguire le lavorazioni disciplinate e registrare lavorazioni e inviare mensilmente denuncia (Es. MOD 004) come da par. 7.3	37	Controllo lavorazioni post raccolta	I	100 %	Condizionatore riconosciuto	Mancata esecuzione di una o più lavorazioni previste da disciplinare	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non conforme Richiesta integrazione per lavorazioni non eseguite	Verifica ispettiva supplementare a riscontro completamento lavorazioni
					38	Controllo idoneità per stoccaggio				Stoccaggio in contenitori non ammessi	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non conforme Richiesta adeguamento strutture stoccaggio	Verifica ispettiva supplementare
				Separazione lavorazioni IGP	Separare spazialmente o temporalmente lavorazioni a IGP da lavorazioni generiche non IGP	39	Verifica ispettiva	I	100 %	Condizionatore riconosciuto	Assenza separazione lavorazioni IGP	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazioni

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
Condizionatore	Cessione prodotto	Identificazione e rintracciabilità Par. 7.3	Identificazione e rintracciabilità lenticchia idonea IGP ceduta	Identificare e registrare cessioni lenticchia idonea IGP (es. MOD005)	40	Controllo idoneità documentazione	I			Carenze registrazioni senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale idoneità integrazioni
				Inviare mensilmente denuncia cessioni (Es. MOD 005)	41					Carenze registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare
					42	Controllo idoneità documentazione	D			Mancato invio denuncia	Lieve	Sollecito integrazione documentale entro 7 giorni dopo ricevimento sollecito	Verifica integrazione. In assenza di risposta a sollecito verifica ispettiva supplementare
Intermediario	Riconoscimento iniziale Par. 5 – 6 - 6.1	Adeguatezza strutture e impianti (per eventuale stoccaggi)	Idoneità sanitaria, dati strutture e impianti	Produrre domanda (MOD 001 e allegati)	43	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Intermediario richiedente	Carenze documentali		Sospensione riconoscimento e richiesta integrazione documentale	
					44	Verifica ispettiva	I			Mancata rispondenza condizioni		Diniego riconoscimento	Verifica ispettiva supplementare al ripristino delle condizioni
	Mantenimento dei requisiti Comunicare eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento (e successive integrazioni) Par. 6.2	Adeguatezza strutture e impianti, anagrafica, ecc.	Idoneità sanitaria, dati strutture e impianti	Comunicare variazioni intervenute	45	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni variazione e nel corso delle sorveglianze	Intermediario riconosciuto	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale
					46					Mancata notifica variazioni senza pregiudizio di conformità per prodotto o processo	Lieve	Richiesta adeguamento	Verifica documentale idoneità adeguamento documentale Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					47					Mancata notifica variazioni con pregiudizio di conformità per prodotto o processo	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare nei casi ove non possibile risolvere non conformità documentalmente
					48	Verifica ispettiva supplementare	I			Mancata idoneità strutture, impianti a seguito modifiche apportate	Grave	Esclusione da circuito IGP strutture impianti non conformi	Verifica ispettiva supplementare dopo ripristino condizioni
					49	Controllo notifica cessazione attività	D			Mancata notifica		Cancellazione da elenco	
	Approvvigionamento	Identificazione e rintracciabilità Par. 7.4	Identificazione e rintracciabilità lenticchia idonea approvvigionata	Identificare e registrare approvvigionamenti lenticchia idonea IGP (es. MOD003)	50	Controllo idoneità registrazioni approvvigionamenti	I	100%		Carenze registrazioni e/o documentazione di fornitura senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale idoneità integrazioni

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
Intermediario					51					Carenze registrazioni e/o documentazione di fornitura con perdita tracciabilità e/o prodotto non proveniente da produttori assoggettati al sistema di controllo	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare
	Stoccaggio (eventuale)	Conformità a disciplinare	Strutture stoccaggio )	Stoccaggio in big bags rivestiti oppure in silos	52	Controllo idoneità strutture per stoccaggio	I	100 %	Intermediario riconosciuto	Stoccaggio in contenitori non ammessi	Lieve	Richiesta adeguamento strutture stoccaggio	Verifica ispettiva supplementare Con mancato adeguamento esclusione prodotto conservato in contenitori non ammessi
	Cessione prodotto	Identificazione e rintracciabilità Par. 74	Identificazione e rintracciabilità lenticchia idonea a IGP ceduta	Identificare e registrare cessioni lenticchia idonea IGP (es. MOD003)	53	Controllo idoneità documentazione	I	100 %	Intermediario riconosciuto	Carenze registrazioni senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale idoneità integrazioni
					54					Carenze registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare
				Inviare mensilmente denuncia approvvigionamenti e cessioni Lenticchia idonea IGP (es. MOD 003) come da par. 7.4	55	Controllo idoneità documentazione	D			Mancato invio denuncia	Lieve	Sollecito integrazione documentale entro 7 giorni da ricezione sollecito	Verifica integrazione. In assenza di risposta a sollecito verifica ispettiva supplementare
Confezionatore	Riconoscimento iniziale Par. 5 – 6 - 6.1	Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità sanitaria, dati strutture e impianti	Produrre domanda (MOD 001 e allegati)	56	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente	Carenze documentali		Sospensione riconoscimento e richiesta integrazione documentale	
					57	Verifica ispettiva	I			Mancata rispondenza condizioni		Diniego riconoscimento	Verifica ispettiva supplementare al ripristino delle condizioni
	Mantenimento dei requisiti Comunicare eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento (e successive integrazioni) Par. 6.2	Adeguatezza strutture e impianti, anagrafica, ecc.	Idoneità sanitaria, dati strutture e impianti	Comunicare variazioni intervenute	58	Controllo idoneità documentazione	D	Ad ogni variazione e nel corso delle sorveglianze	Confezionatore riconosciuto	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale
					59					Mancata notifica variazioni senza pregiudizio di conformità per prodotto o processo	Lieve	Richiesta adeguamento	Verifica documentale idoneità adeguamento documentale Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento



Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
Confezionatore					60					Mancata notifica variazioni con pregiudizio di conformità per prodotto o processo	Grave	Esclusione impianto e/o prodotto da circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare nei casi ove non possibile risolvere non conformità documentalmente
					61	Verifica ispettiva supplementare	I	Secondo necessità in relazione alle variazioni notificate		Mancata idoneità strutture, impianti a seguito delle modifiche apportate	Grave	Esclusione da circuito IGP strutture impianti non conformi	Verifica ispettiva supplementare dopo ripristino condizioni
	Recesso dal sistema di controllo Par. 6.3	Cessazione attività ai fini IGP		Notificare cessazione attività ai fini IGP	62	Controllo notifica cessazione attività	D	Ad ogni notifica di recesso	Confezionatore riconosciuto	Mancata notifica		Cancellazione da elenco	
	Approvvigionamento	Identificazione e rintracciabilità Par. 7.5	Identificazione e rintracciabilità lenticchia idonea approvvigionata	Identificare e registrare approvvigionamenti lenticchia idonea IGP (es. MOD006)	63	Controllo idoneità registrazioni approvvigionamenti	I	100%	Confezionatore riconosciuto	Carenze registrazioni e/o documentazione di fornitura senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale idoneità integrazioni
					64					Carenze registrazioni e/o documentazione di fornitura con perdita tracciabilità e/o prodotto proveniente da operatori non assoggettati al sistema di controllo	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare
		Conformità a disciplinare	Lavorazioni in post raccolta: pulitura, spietatura, lettura ottica, eliminazione metalli (eventuali) Art. 5	Eseguire le lavorazioni disciplinate, prima dello stoccaggio	65	Controllo idoneità lavorazioni post raccolta	I	100 %	Confezionatore riconosciuto	Non esecuzione di una o più lavorazioni previste da disciplinare	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazioni.
	Stoccaggio (eventuale)	Conformità a disciplinare	Strutture stoccaggio Art. 5	Stoccaggio in big bags rivestiti oppure in silos	66	Controllo idoneità strutture per stoccaggio	I	100 %	Confezionatore riconosciuto	Stoccaggio in contenitori non ammessi	Grave	Richiesta adeguamento strutture stoccaggio Esclusione da circuito IGP prodotto non conforme	Verifica ispettiva supplementare
	Cessione prodotto	Identificazione e rintracciabilità Par. 7.5	Identificazione e rintracciabilità lenticchia IGP confezionata	Identificare e registrare confezionamenti lenticchia IGP (es. MOD007)	67	Controllo idoneità registrazioni confezionamento		Carenze registrazioni senza perdita tracciabilità		Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale idoneità integrazioni	
					68		Carenze registrazioni con perdita tracciabilità	Grave		Esclusione da circuito IGP prodotto non tracciato	Verifica ispettiva supplementare		

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
	Prodotto finito IGP	Conformità a disciplinare	Caratteristiche fisiche: Forma, colore, dimensioni, peso medio Art. 2	Inviare mensilmente denuncia approvvigionamenti lenticchia idonea e confezionamenti Lenticchia IGP (es. MOD006-MOD 007)	69	Controllo idoneità documentazione	D	100 %		Mancato invio denuncia	Lieve	Sollecito integrazione documentale entro 7 giorni da ricezione sollecito	Verifica integrazione. In assenza di risposta a sollecito verifica ispettiva supplementare
				Effettuare sistematica manutenzione linee lavorazione e registrare interventi	70	Controllo programma manutenzione linee di lavorazione prodotto o riscontri su prodotto	I			Mancato rispetto interventi manutenzione linee	Lieve	Richiesta integrazione interventi manutenzione	Verifica integrazione interventi
					71	Riscontro diretto su lotto di prodotto di colore, forma e peso 100 semi	A			Prodotto non conforme per caratteristiche fisiche	Grave	Esclusione da circuito IGP prodotto non conforme	Riscontro su ulteriore lotto di prodotto
			Separazione lavorazioni IGP	Separare spazialmente o temporalmente lavorazioni a IGP da lavorazioni generiche non IGP	72	Verifica ispettiva	I			Assenza separazione lavorazioni IGP	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP Richiesta adeguamento lavorazioni	Verifica ispettiva supplementare
					73	Verifica idoneità autocontrollo	A		Prodotto	Mancato rispetto frequenze autocontrollo	Lieve	Richiesta adeguamento con invio evidenze autocontrollo	Con mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare con campionamento
			Caratteristiche chimiche: umidità, tenore proteico, ferro Art. 2	Accertare caratteristiche chimiche come da par. 6.5.1	74	Analisi prodotto come da par. 6.5.2	A			Umidità e/o tenore proteico e/o ferro non conformi	Grave	Esclusione lotto da circuito IGP	Campionamento ed analisi supplementare su altro lotto come da par. 6.5.2
	Designazione e presentazione prodotto IGP	Conformità a disciplinare	Caratteristiche etichetta Art. 8	Richiedere a CSQA/Consorzi o convalida impianto grafico etichetta	75	Verifica convalida impianto grafico etichetta	D	100 %	Confezionato re riconosciuto	Carenze impianto grafico	Lieve	Richiesta adeguamento impianto grafico	Verifica adeguamento impianto grafico e convalida
				Utilizzare impianti grafici convalidati	76	Verifica convalida impianti grafici	I			Impianto grafico non convalidato	Grave	Inibizione all'uso fino a convalida	Verifica convalida impianto grafico

## Appendice – Modulistica

A supporto dell'applicazione del sistema di controllo della denominazione Lenticchia di Altamura IGP CSQA ha predisposto e reso disponibili per gli operatori alcuni formati documentali (modelli), per facilitare e uniformare la raccolta e la denuncia delle informazioni essenziali attinenti la denominazione.

In particolare, alcuni modelli, come da successivo elenco, hanno carattere obbligatorio e pertanto devono essere necessariamente utilizzati; gli altri modelli proposti hanno carattere esemplificativo; questi possono essere impiegati tal quali oppure essere sostituiti da altra documentazione aziendale (anche su supporto informatico) purché le informazioni contenute siano complessivamente equivalenti.

### Modelli Obbligatori

#### MOD 001 – Richiesta adesione

Formato predisposto per ogni categoria di operatore, per l'invio all'organismo di controllo della richiesta di adesione al sistema di controllo della denominazione Lenticchia di Altamura IGP. Esso deve essere trasmesso corredato con gli allegati previsti in ragione della tipologia di operatore.

Esclusivamente per i produttori agricoli la trasmissione della richiesta deve avvenire entro la scadenza del 30 aprile.

#### MOD 002 – Elenco terreni a lenticchia IGP

Formato predisposto per i produttori agricoli per la denuncia delle superfici coltivate ai fini della denominazione tutelata Lenticchia di Altamura IGP; in caso di prima iscrizione al sistema di controllo, questo modello deve accompagnare - come allegato - la richiesta di adesione (MOD 001); per gli anni successivi a quello di prima iscrizione deve essere utilizzato per la denuncia annuale (sempre entro 30 aprile) delle superfici coltivate ai fini della IGP per la campagna produttiva annuale.

### Modelli esemplificativi

#### MOD 003 – Registro carico – scarico intermediario

Formato esemplificativo predisposto per gli intermediari (centri di stoccaggio, commercianti) che operano ai fini della denominazione tutelata Lenticchia di Altamura IGP. Assolve allo scopo di evidenziare gli elementi utili per la tracciabilità delle produzioni in ingresso ed in uscita della fase di stoccaggio e/o compravendita del prodotto. Per questa finalità può anche essere impiegato per la trasmissione delle denunce periodiche delle produzioni atte a Lenticchia di Altamura IGP

#### MOD 004 - Registro carico e lavorazioni

Formato predisposto per i condizionatori che operano ai fini della denominazione tutelata Lenticchia di Altamura IGP. Assolve allo scopo di identificare le quantità approvvigionate e fornisce elementi circa la rispondenza delle lavorazioni (disinfestazione e altre) e la tracciabilità in ingresso del materiale idoneo alla denominazione.

Per questa finalità viene utilizzato quale denuncia dei materiali idonei a IGP approvvigionati, lavorati e/o gestiti in conto lavorazione.

#### MOD 005- Registro scarico condizionatore

Formato esemplificativo predisposto per i condizionatori che operano ai fini della denominazione tutelata Lenticchia di Altamura IGP. Assolve allo scopo di evidenziare gli elementi utili per la tracciabilità in uscita del materiale idoneo alla denominazione. Per questa finalità può anche essere impiegato per la trasmissione delle denunce periodiche dei materiali idonei a IGP ceduti o trasferiti.

#### MOD 006- Registro approvvigionamento confezionatore

Formato esemplificativo predisposto per i confezionatori che operano ai fini della denominazione tutelata Lenticchia di Altamura IGP. Assolve allo scopo di evidenziare gli elementi utili per la tracciabilità in ingresso del materiale idoneo alla denominazione e della sua collocazione in attesa di confezionamento. Per questa finalità può anche essere impiegato per la trasmissione delle denunce periodiche dei materiali approvvigionati dai condizionatori.

#### MOD 007- Registro operazioni di confezionamento

Formato esemplificativo predisposto per i confezionatori che operano ai fini della denominazione tutelata Lenticchia di Altamura IGP. Assolve allo scopo di evidenziare gli elementi utili per la tracciabilità delle produzioni in ingresso ed in uscita della fase di confezionamento. Per questa finalità può anche essere impiegato per la trasmissione delle denunce periodiche delle produzioni confezionate come Lenticchia di Altamura IGP.

#### MOD008 – Denuncia di raccolta

Formato esemplificativo predisposto ad uso dei produttori agricoli ai fini della denuncia annuale delle produzioni ottenute dalla coltivazione della lenticchia.