

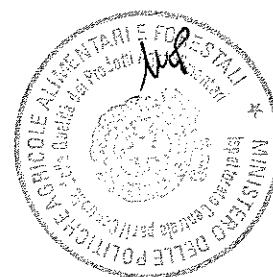
CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai - Protezione transitoria	DPC037
----------------------------	--	--------

Piano dei controlli della denominazione

“Marrone di Combai”

Protetta transitoriamente a livello nazionale

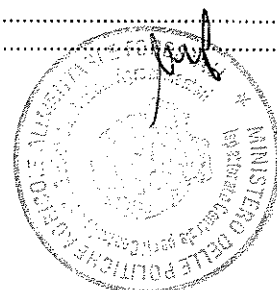
DPC037



rev. 2 del 24.02.09			
Redatto	Verificato	Approvato	Pagina 1 di pagine 24

Indice

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	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	5
6.1 - Procedure di riconoscimento	5
6.1.1 – Riconoscimento dei produttori agricoli	5
6.1.2 – Riconoscimento dei condizionatori/ confezionatori	5
6.1.3 - Validità del riconoscimento	6
6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento	6
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	6
6.4 – Procedure di sorveglianza	6
6.5 – Sorveglianza sulle caratteristiche fisiche delle produzioni	7
6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo	7
6.5.2 – Sorveglianza CSQA	7
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	8
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	8
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA	8
9 – Ricorsi	9
10 – Riservatezza	9
11 – Etichettatura	9
12 – Disciplina produttiva	9
12.1 – Generalità	9
12.2 – Denominazione	9
12.3 – Presentazione del prodotto	9
12.4 – Zona di produzione	10
12.5 – Metodo di ottenimento	10
12.5.1 – Descrizione delle modalità di coltivazione	10
12.6 Descrizione delle modalità di raccolta e conservazione	12
12.7 Descrizione delle modalità di lavorazione	12
12.8 – Descrizione delle modalità di distribuzione	12
12.9 – Etichettatura	12
12.10 - Prescrizioni aggiuntive relative alla protezione nazionale transitoria (R20)	13
12.11 – Controlli (R21)	13
13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	13
13.1 - Generalità	13
13.2 - Produzione di marroni	14
13.3 – Ricevimento di marroni al confezionatore	14
13.4 - Confezionamento	15
14 – Schema dei controlli	16
Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli	23



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

1 - Premessa

Il Regolamento (CE) 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano conformi ad un disciplinare (art. 4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi autorizzati dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il Marrone di Combai 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 DPC037 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo della denominazione per la quale è in corso l'iter di riconoscimento della indicazione geografica protetta e vige il dispositivo di protezione nazionale transitoria.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e trasmesso per la registrazione ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il Marrone di Combai e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione;
- la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di coltivazione, delle modalità di raccolta e di conservazione;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli DPC037 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione Marrone di Combai.

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 dei prodotti.

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 dei Controlli, DPC037, 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 denominazione Marrone di Combai e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera che intendono avvalersi di tale denominazione.

Questi soggetti sono costituiti dai produttori agricoli e dai condizionatori/confezionatori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20.03.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- 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;
- Decreto del 30 gennaio 2007 - Protezione transitoria a livello nazionale del disciplinare di produzione della denominazione "Marrone di Combai", per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta (G.U.R.I. n. 41 del 19-02-2007), così come modificato da ultimo con D.M. 28 gennaio 2009 (G.U. n° 37 del 14/02/09) con modifica ad I.G.P. indicazione geografica protetta;
- nota AGR 001485 del 16.1.2006 della Commissione Europea a precisazioni in merito alla etichettatura di prodotti a DOP e IGP in via di riconoscimento coperte da protezione transitoria a livello nazionale come precisato con nota Mipaaf n.61405 del 22.2.2006;
- nota del Mipaaf del 25 luglio 2006 n.65652, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione";
- Reg. (CE) 178/2002 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;
- 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;
- 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.
- Reg. (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 510/06 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari, e successive modifiche;
- Legge 27.12.2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari"

- Norma UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di Prodotti".

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

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

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 denominazione Marrone di Combai;

Produttore agricolo: soggetto riconosciuto che mediante la conduzione di castagneti ubicati nella zona di produzione conferisce prodotto idoneo alla conservazione, lavorazione e confezionamento con la denominazione Marrone di Combai. Qualora il produttore agricolo attui anche attività di lavorazione e confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per tale attività.

Condizionatore/Confezionatore: soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo procede alla conservazione, lavorazione, al suo confezionamento ed all'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione "Marrone di Combai".

Impianto: insieme di 10 o più piante di castagno con caratteristiche omogenee per modalità di coltivazione e presenti nel medesimo mappale.

Nuovo impianto: impianto di Castagni non ancora iscritto nell'elenco CSQA dei castagneti riconosciuti per la IGP Marrone di Combai.

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 denominazione Marrone di Combai.

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).

Marrone di Combai IGP: prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati recante il contrassegno distintivo della denominazione.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del Marrone di Combai, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Controllo di conformità: attività mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità previsti per un prodotto agroalimentare, specificati nel disciplinare e nel relativo Piano dei Controlli.

Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CE) n. 510/06, tale documento è depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione Europea.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità si considerano gravi quando le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per il prodotto.

Consorzio di Tutela: Consorzio di Tutela 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.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (ICQ), Regione Veneto.

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,

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 agricoli e condizionatori/confezionatori) che concorrono alla realizzazione della denominazione Marrone di Combai, nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale, devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione del Marrone di Combai ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione in originale, entro il mese di agosto : nel dettaglio il formato MOD001.

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nel singolo formato predisposto.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

1. dal Consorzio di Tutela incaricato per conto degli associati,
2. direttamente dal soggetto richiedente,
3. da altro soggetto, in base ad apposita delega. La delega che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo richiedente.

Le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun associato.

Nei casi 1) e 3) dovrà essere presentato un elenco contenente i soggetti della filiera produttiva rappresentati (distinti per tipologia di attività) accompagnato dalle singole richieste di adesione specificate in detto elenco.

Con l'atto della 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 denominazione Marrone di Combai. 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

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.

In caso 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 riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

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

- per i produttori agricoli:
- la sostanziale coerenza tra le informazioni riportate nell'allegato (ETM 037) iscrizione castagneti e i documenti catastali, con particolare riferimento alla preparazione del terreno, difesa fitosanitaria, coltivazione dei marroni (registrazione su quaderno di campagna di potatura, concimazioni, irrigazione, trattamenti fitosanitari etc.)
- strutture e procedure per la conservazione dei marroni se effettuate dal produttore.
- per i confezionatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati alla conservazione, lavorazione e confezionamento di marroni, l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

Entro il 31 dicembre, il produttore deve presentare all'Organismo di controllo una denuncia finale di produzione annuale.

Per le annate successive a quella del riconoscimento, i confezionatori già riconosciuti devono far pervenire a CSQA entro il mese di agosto opportuna notifica – MOD002, o documentazione equivalente (purché siano previste le voci presenti nel citato modello) indicando se ci sono variazioni rispetto alle condizioni precedentemente verificate

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.

6.1.1 – Riconoscimento dei produttori agricoli

Ricevuta la domanda ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi previsti a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della denominazione Marrone di Combai.

Per i produttori agricoli, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni non conformi o tali da richiedere un supplemento di istruttoria, a positivo riscontro dell'ispezione iniziale consegue l'iscrizione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti nel relativo Elenco della denominazione Marrone di Combai, detenuto da CSQA.

Gli impianti idonei alla produzione della denominazione Marrone di Combai sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo

6.1.2 – Riconoscimento dei condizionatori/ confezionatori

Per i condizionatori/ confezionatori, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità o tali da richiedere un supplemento di istruttoria, 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, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

L' idoneità ai fini della denominazione Marrone di Combai sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo 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 da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione Marrone di Combai, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione Marrone di Combai (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, le variazioni 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, la titolarità dei diritti e degli obblighi. In particolare per i produttori agricoli vi è l'obbligo di inviare a CSQA le variazioni del numero di piante per i mappali già iscritti, attraverso invio di Mod ETM 037 aggiornato o documentazione equivalente (purché siano previste le voci presenti nel citato modello).

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

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

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

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA. I soggetti che sospendono volontariamente l'attività, per cessazione definitiva dell'attività d'impresa o per recesso dal sistema dei controlli, sono comunque tenuti a versare la tariffa fissa annuale e la tariffa variabile sino a quel momento maturata.

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 dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

In caso di cancellazione della certificazione l'Azienda pagherà a CSQA le quote di controllo relative all'anno solare in cui viene formalizzata la revoca.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione Marrone di Combai sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo paragrafo 14 - Schema dei controlli.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CSQA controlla annualmente, per tutti i soggetti controllati, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali confezionate.

Per quanto riguarda le aziende agricole il sistema di controllo prevede il controllo annuale da parte di CSQA su un campione rappresentativo di produttori/aziende agricole pari almeno al 35% dei soggetti così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota sorteggiati tra gli agricoltori già controllati tali da raggiungere il 35% complessivo.

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

I soggetti 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 denominazione transitoriamente protetta. 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 protetta.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

I soggetti di filiera 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 e successivi 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 Marrone di Combai.

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 denominazione 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 al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della denominazione Marrone di Combai e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

6.5 – Sorveglianza sulle caratteristiche fisiche delle produzioni

6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo

Il confezionatore si accerta in autocontrollo che il prodotto ottenuto ai fini della denominazione Marrone di Combai presenti i requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

Per quanto riguarda la frequenza delle analisi in autocontrollo riferite alle caratteristiche fisiche è ogni lotto in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione sul registro di confezionamento. Per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche è ogni partita, con campione formato da almeno 1 Kg di frutti selezionati casualmente dal prodotto in lavorazione.

La rispondenza alle caratteristiche fisiche disciplinate sono verificate in autocontrollo in continuo e documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto ottenuti da attuarsi su apposita documentazione di registrazione. Con l'annotazione nel Registro di confezionamento delle quantità confezionate come denominazione "Marrone di Combai" il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, il detentore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della denominazione "Marrone di Combai" registrando opportunamente i quantitativi oggetto di tali interventi, cause e trattamenti delle non conformità.

Il confezionatore deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative alle attività di autocontrollo, sulle quali deve essere chiaramente identificato il prodotto sottoposto a controllo ed il relativo lotto di appartenenza. I documenti di autocontrollo devono essere prodotti secondo le frequenze previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

6.5.2 – Sorveglianza CSQA

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni l'ispettore CSQA qualificato, per ogni confezionatore, esegue valutazione qualitativa di prodotto confezionato o in corso di confezionamento ai fini della denominazione, secondo i criteri riportati in Tab. 1. con frequenza di campionamento pari ad 1 campione ogni 200 q.li di prodotto idoneo alla IGP (o frazione di 200 q.li).

Tabella 1 - Criteri di formazione del campione globale

Prodotto alla rinfusa		Prodotto confezionato	
Massa della partita in kg	Massa dei campioni elementari, in kg, da prelevare	N° di colli compreso nella partita	N° di colli da prelevare (campioni elementari)
Fino 2000	10	Fino a 1000	5
da 2001 a 5000	20	da 1001 a 3000	7
da 5001 a 10000	30	da 3001 a 5000	9
da 10001 a 50000	60	da 5001 a 10000	10
oltre 50000	100 (minimo)	Oltre 10000	15 (minimo)

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della denominazione ed opportunamente trattati.

In caso di non conformità qualitativa, per uno o più dei requisiti disciplinati, CSQA richiede l'attuazione della procedura di ritiro (quando applicabile) e delle appropriate e tempestive azioni correttive al processo di produzione e,

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

a riscontro dell'efficacia di dette azioni, predisporre per l'effettuazione di verifica ispettiva di controllo qualità supplementare.

In caso sia stata utilizzata la denominazione 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 e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MiPAAF) 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 specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione Marrone di Combai.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto dal presente Piano dei controlli o richiesto dall'Organismo di Controllo) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e 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 denominazione Marrone di Combai (al riguardo vedasi anche paragrafo 13).

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Marrone di Combai devono essere conservate per almeno due anni dalla data di redazione.

7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Entro il 31 dicembre di ogni anno, il produttore deve presentare all'Organismo di controllo una denuncia finale di produzione annuale (indicando i quantitativi di marroni prodotti, i quantitativi di marroni destinati al circuito della denominazione con relativa destinazione) come da Mod. 004 o documentazione equivalente (purché siano previste le voci presenti nel citato modello).

I confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA mensilmente:

- la documentazione attestante le quantità di marroni idonee alla denominazione approvvigionate da ogni produttore agricolo (numero e tipologia di imballi e/o kg);
- le quantità di marroni confezionate come "Marrone di Combai" IGP (numero e tipologia di imballi e/o kg).

In caso di mancata comunicazione entro i termini previsti CSQA effettuerà attività di verifiche ispettiva supplementari per il reperimento dei dati.

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 denominazione Marrone di Combai.

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 denominazione.

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

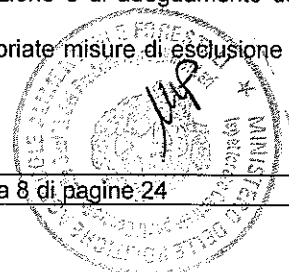
Qualora un soggetto della filiera del Marrone di Combai rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- 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 denominazione Marrone di Combai, 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 denominazione "Marrone di Combai" 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 denominazione.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

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

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati a MIPAAF, alla Regione Veneto ed al Consorzio di Tutela incaricato.

9 – Ricorsi

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, 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.

Infatti, nei casi di decisioni di mancato riconoscimento ai fini della denominazione, il soggetto interessato può presentare ricorso al Presidente del Comitato di Appello contro le decisioni assunte da CSQA.

Il ricorso deve essere presentato entro 30 giorni dalla data della notifica della decisione presa da CSQA ed il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalle suddette decisioni.

Il Presidente del 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 presentato sia accettato, entro 60 giorni dalla presentazione il Presidente procede alla convocazione del Comitato, all'istruzione del ricorso (anche ricorrendo al parere di esperti), all'informazione, convocazione ed audizione delle parti interessate.

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.

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

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione Marrone di Combai 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 sulle confezioni della denominazione, del contrassegno distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della denominazione, 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 (cfr. paragrafo 12.8 – 12.9 – 12.10).

Le presentazioni utilizzate per l'immissione al consumo della denominazione "Marrone di Combai" dovranno essere preventivamente trasmesse a CSQA per la verifica delle caratteristiche disciplinate e la loro approvazione.

Tali presentazioni dovranno essere preventivamente munite di convalida del Consorzio di tutela incaricato, ove esistente, o in sua assenza dell'Organismo di controllo.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sulle confezioni del prodotto e non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, è apposta sotto la diretta responsabilità del produttore e sarà soggetta ai controlli delle autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

L'utilizzo del logo identificativo sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione per la Marrone di Combai, nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

12 – Disciplina produttiva

12.1 – Generalità

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

12.2 – Denominazione

L'indicazione geografica Protetta "Marrone di Combai" è riservata ai frutti di castagno della tipologia Marroni della sottospecie *Domestica macrocarpa*, specie Sativa, genere Castanea, famiglia Fagaceae, rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

12.3 – Presentazione del prodotto

Il Marrone di Combai è un ecotipo che si è selezionato nell'ambiente tipico delle Prealpi trevigiane grazie alle condizioni pedoclimatiche della zona di coltivazione e alle cure dei coltivatori locali.

Il "Marrone di Combai" rispetto alla castagna, esige terreni più fertili, con esposizioni più favorevoli e maggiori cure colturali.

I frutti, nel momento di immissione al consumo, devono rispettare le seguenti caratteristiche morfologiche e commerciali (R1):

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

- forma ellissoidale, apice abbassato;
- l'ilo presenta un contorno regolare tomentoso e una raggiatura stellare ben visibile;
- il pericarpo presenta un colore marrone variabile dal chiaro allo scuro, comunque mai opaco e con striature evidenti. Il pericarpo si deve separare agevolmente dall'episperma;
- l'episperma del colore marrone chiaro copre la massa commestibile presentando introflessioni poco profonde e poco frequenti tali da consentire, al momento della pelatura, una agevole separazione della polpa;
- il seme, di norma uno per frutto e con basse percentuali di settatura, si presenta a corpo unico con solcature superficiali;
- la polpa, dalla pasta farinosa, è di colore biancastro;

Al momento della commercializzazione i frutti devono essere in ottimo stato dal punto di vista fitosanitario e devono possedere i seguenti requisiti:

Categoria extra:

- dimensione elevata del frutto: (50-80frutti per chilogrammo; massimo 4% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti;
- massimo 3% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo.

Categoria prima:

- 81-105 frutti per chilogrammo;
- massimo 6% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti;
- massimo 5% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo.

12.4 – Zona di produzione

L'area geografica di produzione del Marrone di Combai (R2), è rappresentata dal territorio dei comuni della provincia di Treviso di seguito elencati: Cison di Valmarino, Cordignano, Follina, Fregona, Miane, Revine Lago, Sarmede, Segusino, Tarzo, Valdobbiadene e Vittorio Veneto.

12.5 – Metodo di ottenimento

12.5.1 – Descrizione delle modalità di coltivazione

La coltivazione dell'ecotipo "Marrone di Combai" dovrà svolgersi attraverso le tecniche e le operazioni colturali di seguito elencate.

Scelta varietale (R3)

Ricostituzione di vecchi castagneti tramite innesto o realizzazione di nuovi impianti: dovrà essere utilizzato esclusivamente l'ecotipo "Marrone di Combai".

Innesti (R4)

Tipologie di innesto: dovranno essere preferiti gli innesti a triangolo, spacco inglese, spacco diametrale pieno e zufolo, compiuti su polloni di piccole dimensioni aventi un diametro, a 60-80 cm di altezza da terra, non superiore a 3 – 3,5 cm. Nel caso di innesti a corona utilizzare come porta innesti, polloni con al massimo 5-6 cm di diametro.

Protezione delle ferite: si dovrà porre molta cura nell'evitare ogni soluzione di continuità tra marza e portainnesto limitando in questo modo le infezioni da parte del Cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*).

Scelta e conservazione delle marze (R5)

Vanno utilizzate porzioni di ramo di un anno ben lignificate o al massimo di due anni, impiegando le parti centrali prive di costolature.

Per gli innesti come ad esempio la corona o lo spacco diametrale pieno, il materiale deve essere raccolto alcune settimane prima del suo utilizzo. La conservazione dei materiali di propagazione va fatta in ambiente leggermente umido ad una temperatura di 3-4 ° C. Se il periodo è superiore alle 2-3 settimane la temperatura di conservazione deve essere di 1-2 ° C.

Scelta dei portainnesti e del materiale vivaistico (R6)

I portainnesti potranno derivare sia dalla semina di frutti selezionati che dal trapianto di semenzai.

In ogni caso il materiale vivaistico utilizzato dovrà essere munito di certificazione. Nel caso di ricostituzione di castagneti esistenti si potranno utilizzare come portainnesti i polloni ricacciati dopo la ceduzione delle ceppaie.

I selvatici prodotti dovranno appartenere alla specie *Castanea sativa* (castagno europeo) per evitare problemi di disaffinità.

Nuovi impianti (R7)

Scelta e preparazione del terreno: per i nuovi impianti sono da preferire le esposizioni sud e sud ovest. I terreni devono essere sciolti, leggeri e freschi, privi di calcare attivo e con un tenore di sostanza organica superiore all'1%.

Si devono escludere quelli in cui sono frequenti i ristagni d'acqua o al contrario quelli soggetti a prolungati periodi di siccità.

La predisposizione del terreno preferibile è tramite lavorazioni localizzate ed in ogni caso l'aratura su tutta la superficie non va fatta troppo in profondità. In occasione dei lavori preparatori è consentita una abbondante concimazione letamica (300-500 q.li/ha).

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

Epoca di piantagione modalità e profondità di impianto: la realizzazione dei nuovi impianti potrà avvenire tramite la messa a dimora di astoni innestati o selvatici e attraverso la semina di materiale pregerminato.

1) Impianto con astoni

Devono essere rispettati i seguenti accorgimenti:

- Utilizzare astoni innestati appartenenti all'ecotipo "Marrone di Combai" aventi altezza massima di 150-160 cm;
- Utilizzare astoni selvatici di un'altezza massima di 80 cm;
- Lasciare l'apparato radicale il più integro possibile limitandosi a tagliare le parti secche ed il fittone se troppo pronunciato;
- Le piante vanno messe a dimora in modo che la zona del colletto si trovi a livello del "piano di campagna";
- Non effettuare concimazioni in prossimità della radice;
- Intervenire se necessario con irrigazioni di soccorso;
- Collocare al momento dell'impianto i pali tutori;
- La disposizione è quella a triangolo con distanza 7-8 m lungo le file e di 8-9 m tra le file. La densità di impianto deve essere superiore nel caso di terreni poco fertili non superando mai le 200 piante ad ettaro;
- Le piante impollinatrici possono essere presenti in percentuale massima del 20%.

2) Semina (R8)

Avviene attraverso la messa a dimora di materiale pregerminato rispettando i seguenti accorgimenti:

- i frutti vanno raccolti durante il periodo autunnale e fatti pregerminare in un idoneo substrato composto in parti uguali da sabbia e torba;
- la semina va fatta in primavera;
- sono concesse concimazioni letamiche;
- dalla germinazione del seme saranno ottenuti semenzai che già dal secondo anno potranno venire innestati;
- per quanto riguarda le caratteristiche e le densità di impianto vanno seguiti i criteri indicati precedentemente.

Potatura e forme di allevamento: si devono effettuare sia nel caso di vecchi castagneti sia per i nuovi impianti (R9).

1) Vecchi castagneti.

L'intensità della potatura dovrà essere proporzionata alla condizione vegetativa della pianta, tanto più energica quanto più l'albero si trova in cattive condizioni fitosanitarie.

Per le piante in buono stato adottare potature di alleggerimento atte ad equilibrare la chioma e permettere l'entrata della luce all'interno con conseguente miglioramento produttivo.

In caso di parti di piante gravemente colpite dal cancro corticale, si prevede un intervento di potatura più energica della parte malata; in questo caso bisogna poi intervenire nei successivi 2-3 anni per diradare i numerosi ricacci, con il fine di ricostituire una chioma equilibrata.

2) Nuovi impianti

Vanno effettuate delle potature di allevamento in modo da costruire in breve tempo una chioma ben conformata (a vaso), impostata su 3-4 branche principali.

Già nel mese di giugno seguente l'innesto si può eseguire sui germogli che hanno raggiunto una lunghezza di 60-70 cm, una potatura verde in modo da favorire la lignificazione e l'emissione di rametti laterali.

Le potature di produzione di norma vanno eseguite ad intervalli di 4-6 anni.

Cure colturali, irrigazioni e concimazioni (R10)

Va sempre mantenuta la colica erbosa soprattutto in terreni con giacitura pendente. Nei primi anni dopo l'impianto si può eseguire una pacciamatura con materiale organico (segatura, paglia ecc) in modo da evitare il diffondersi di specie infestanti.

E' vietata la pacciamatura con film di polietilene nero.

Lo sfalcio dell'erba dovrà avvenire almeno due volte l'anno, nella prima metà di luglio e a fine settembre, allo scopo di limitare la competizione idrica alle piante e ridurre gli attacchi di parassiti fungini e animali.

L'erba tagliata andrà lasciata sul terreno a decomporsi, limitando così il nuovo ricaccio e l'evaporazione dell'acqua.

L'irrigazione è sempre permessa e deve essere necessariamente eseguita come tecnica di soccorso nei primi anni di vita del castagneto quando la carenza idrica può compromettere il buon esito dell'impianto.

La somministrazione di concimi chimici potrà avvenire solo con prodotti compatibili con una coltivazione biologica; si può fare la concimazione letamica.

Difesa fitosanitaria e diserbo (R11)

AVVERSITA'	CAUSA	LOTTA
Abiotica	Ristagni idrici, carenza di elementi nutritivi, terreni poco adatti al castagno	Scelta di luoghi opportuni per la realizzazione dei nuovi impianti
Attacchi di insetti	Cydia ps. , Balanino	Non è permessa la lotta chimica: si

		possono utilizzare metodi biologici quali la confusione sessuale, il monitoraggio con trappole, la cattura massale, trattamenti con bacillus thuringiensis o metodi agronomici come la raccolta dei frutti caduti in anticipo
Attacchi fungini	Cryphonectria parassitica Murr. (cancro della corteccia)	Si possono utilizzare preparati a base di rame. Il materiale proveniente dalle potature, dai diradamenti e dalla pulizia del sottobosco va eliminato repentinamente per impedire la diffusione del cancro

12.6 Descrizione delle modalità di raccolta e conservazione

La Raccolta (R12)

La raccolta si effettua dal 15 settembre al 15 novembre e può avvenire in modo tradizionale e cioè a mano ma anche attraverso macchine raccogliatrici che aspirano i frutti.

La raccolta deve essere tempestiva per evitare attacchi fungini soprattutto quando si è in presenza di temperatura miti.

Già nella fase di raccolta il produttore è tenuto ad operare una prima cernita del prodotto, al fine di evitare la presenza di frutti infetti o comunque non rispondenti ai requisiti prefissati.

Descrizione delle modalità di conservazione (R13)

La facile deperibilità del prodotto richiede cure particolari e specifiche tecniche di conservazione sia nelle fasi immediatamente successive alla caduta che in quelle che precedono l'utilizzo del frutto.

E' consentito l'impiego delle seguenti tecniche:

Riccicia: metodo tradizionale che può essere utilizzato dai produttori. Consiste nella ammassamento del prodotto, ancora chiuso nei ricci, in mucchi che non superino i centoventi centimetri di altezza, coperti con foglie, ricci e terra ben compressi;

Curatura (o novena) i marroni devono essere sottoposti alla curatura entro le 24 ore dalla raccolta; eventualmente, in attesa di tale trattamento, il prodotto deve essere mantenuto in cella frigorifera per un massimo di 3 giorni, ad una temperatura compresa tra 0.5-2°C, ed un'umidità compresa fra 95-98 %, dopo il quale deve necessariamente essere sottoposto alla curatura. Tale fase consiste nell'immergere le castagne in acqua ad una temperatura ambiente per un periodo che va dai 5 ai 7 giorni, con il cambio dell'acqua a metà periodo; in alternativa i marroni possono venir immersi ad una temperatura di 45-48°C per un periodo di 45 minuti dopo il quale vengono rapidamente immersi in acqua fredda fino al completo raffreddamento.

Asciugatura: i frutti vengono asciugati con la macchina asciugatrice ad aria calda e con ventilatori o, in alternativa, stesi su graticci e movimentati giornalmente fino alla completa asciugatura.

Frigoconservazione: consiste nel conservare il prodotto in celle frigo da 1 °C a 5°C per un periodo massimo di un mese.

Il prodotto deve essere stoccato in locali freschi ed aerati, steso in strati movimentato periodicamente.

12.7 Descrizione delle modalità di lavorazione

Le modalità di lavorazione del prodotto (R14), al fine di renderlo pronto per la commercializzazione, seguono le seguenti fasi:

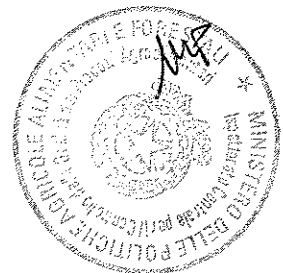
Prodotto senza sterilizzazione:

- Calibratura;
- Cernita su nastro o tavolo;
- Spazzolatura;
- Confezionamento;
- Frigoconservazione;

Prodotto con sterilizzazione;

dopo la calibratura sono aggiunte le seguenti fasi:

- schiumatura
- sterilizzazione
- asciugatura.



12.8 – Descrizione delle modalità di distribuzione

I frutti destinati alla vendita al mercato fresco dovranno essere posti in sacchetti dalle caratteristiche descritte all'art. 8 del disciplinare (punto 12.9 del Piano) e muniti di apposita etichetta (R15).

E' vietata la manomissione dei cartellini e delle confezioni, compresa l'aggiunta di aggettivi laudativi del prodotto.

La commercializzazione non potrà avvenire antecedentemente al 15 settembre di ogni anno

12.9 – Etichettatura

Contenitori e formato (R16)

Tutto il prodotto viene commercializzato nelle seguenti tipologie di imballaggio:

Sacchi di juta da 1, 2, 3, 5 e 25 kg

Retine di materiale plastico da 1, 2, 3, 5 e 25 kg

Cestini e cassette in legno da un minimo di 1 kg ad un massimo di 5 kg.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo.

Sigillatura/Cucitura (R17)

La chiusura delle confezioni (sacchi in juta e retine di materiale plastico) avverrà mediante l'utilizzo di clipsatrice meccanica che apporrà graffe metalliche; o cucitura con filo di nylon tramite cucitrice oppure legatura con spago piombato.

La sigillatura verrà eseguita in modo tale da fissare sulla confezione l'etichetta con il logo.

I cestini e le cassette verranno confezionati con cellophane e sigillati con spago piombato e logo ben visibile.

Logo (R18):



Forma e simbolo: il logo è costituito da un marrone stilizzato circondato dagli aculei di un riccio stilizzato di colore marrone chiaro ed incluso in un quadrato di colore marrone scuro. Il simbolo è completato dalla sottostante scritta: Marrone di Combai IGP di colore marrone chiaro e marrone scuro.

Colori: marrone chiaro - pantone 465U, marrone scuro – pant 4625 U.

Dimensioni: il logo potrà avere dimensioni : mm 65 x mm 102; mm 33 x mm 51; mm 17 x mm 25; mm 8 x mm 12.

Il prodotto è adeguatamente identificato attraverso l'apposizione di un'etichetta identificativa e del logo con la dicitura:

"Marrone di Combai IGP", che dovrà avere dimensioni significativamente superiori ad ogni altra dicitura.

Il logo "IGP Marrone di Combai" già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

In etichetta o sui contenitori potranno essere riportate altre informazioni concernenti:

- il nome ed il marchio del produttore o della ditta confezionatrice;
- il peso netto all'origine e la categoria;
- informazioni di carattere nutrizionale e dietetico;
- l'anno di produzione;
- indicazione per la corretta conservazione ed uso del prodotto.

Nella presentazione del prodotto deve essere riportata la seguente dicitura (R19):

"Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 510/06".

12.10 - Prescrizioni aggiuntive relative alla protezione nazionale transitoria (R20)

Sulle tipologie di confezioni (cfr par. 12.8 – 12.9) deve essere chiaramente indicato che la denominazione è protetta solo a livello nazionale in via transitoria.

L'acronimo IGP può essere utilizzato sulle confezioni destinate al mercato nazionale. Sulle tipologie di confezioni destinate all'esportazione non può essere utilizzata la dicitura Indicazione Geografica Protetta o l'acronimo IGP.

Il logo comunitario identificativo delle Indicazioni Geografiche Protette, non può essere utilizzato sulle tipologie di confezioni.

12.11 – Controlli (R21)

Gli impianti idonei alla produzione della IGP Marrone di Combai sono iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto ed aggiornato dall'Organismo di controllo.

Entro il 31 dicembre, il produttore deve presentare all'Organismo di controllo una denuncia finale di produzione annuale.

Mensilmente, il confezionatore deve presentare all'organismo di controllo una denuncia di confezionamento.

13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

13.1 - Generalità

L'origine del prodotto è comprovata dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto dalla struttura di controllo sulla base dei numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori ed i confezionatori interessati nell'ambito dell'intero ciclo produttivo.

I fondamenti di tali adempimenti, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera, sono costituiti dall'applicazione dei requisiti descritti in seguito.

I produttori, i cui terreni ricadono nella zona di produzione definita dall'art. 3 del disciplinare di produzione (punto 12.3 del Piano dei Controlli), possono accedere alla IGP "Marrone di Combai" iscrivendo, per ciascuna campagna produttiva, i terreni coltivati a "Marrone di Combai" nell'Elenco depositato presso la sede dell'Organismo di Controllo. In tale elenco andranno indicati gli estremi catastali dei terreni coltivati a "Marrone di Combai" e per ciascuna particella catastale: la ditta proprietaria, la ditta produttrice, la località, la superficie coltivata a "Marrone di Combai".

I produttori e confezionatori con terreni iscritti all'elenco suddetto sono tenuti a dichiarare annualmente all'Organismo di Controllo la quantità di "Marrone di Combai" a IGP effettivamente prodotta e che intendono esitare sul mercato che viene quindi annotata in appositi registri.

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche eventualmente presenti, dalla raccolta e fino al confezionamento le produzioni destinate a "Marrone di Combai IGP" devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni generiche simili eventualmente presenti.

Per le stesse fasi i produttori dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Marrone di Combai 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 denominazione 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 denominazione Marrone di Combai IGP.

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale sul Registro di confezionamento dovranno essere puntualmente annotate, all'inizio di ogni operazione di confezionamento, date ed orari delle lavorazioni della denominazione.

13.2 - Produzione di marroni

Il produttore agricolo, ai fini dell'idoneità alla denominazione "Marrone di Combai" deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni relative a:

- certificazione vivaistica che attesti specie e sanità del materiale utilizzato;
- semina, potatura, sfalcio, difesa fitosanitaria, raccolta e conservazione, lavorazione, commercializzazione;
- identificazione e registrazione degli appezzamenti destinati a castagneti;
- rispetto delle modalità, dei metodi di coltivazione e tempi di raccolta e conservazione se effettuata dall'azienda agricola medesima;
- identificazione e registrazione dei marroni raccolti sino al conferimento;
- produzioni di marroni conferiti o venduti; al riguardo deve essere tenuto aggiornato un registro di produzione con la data di raccolta, le quantità di marroni prodotti e conferiti/venduti con il relativo destinatario.

La registrazione degli interventi colturali dovrà essere effettuata secondo la normale prassi agricola (quaderno di campagna)

Per ogni conferimento di prodotto il produttore agricolo rilascerà al confezionatore opportuna documentazione di accompagnamento giornaliera (dichiarazione di accompagnamento, ddt o altro documento equivalente), firmata dallo stesso produttore agricolo, riportante la quantità ceduta con indicazione della data di raccolta, mittente e destinatario. La documentazione di accompagnamento dei marroni al confezionatore, deve riportare la dicitura "marroni idonei per Marrone di Combai".

13.3 – Ricevimento di marroni al confezionatore

Qualora i marroni non siano confezionati dallo stesso produttore agricolo, il ricevimento degli stessi al fine della denominazione "Marrone di Combai" è attuata dai confezionatori.

Il soggetto responsabile del ricevimento deve registrare in apposita documentazione e per ogni data di ricevimento i quantitativi di marroni ricevuti e relativa provenienza inoltre deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni in grado da dare evidenza del rispetto ai requisiti disciplinati e che:

- 1) i marroni provengano da agricoltori inseriti nel sistema di controllo e certificazione;
- 2) sia assicurata l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ingresso e in uscita;
- 3) sia assicurato il rispetto delle modalità di lavorazione per il prodotto con sterilizzazione e senza sterilizzazione (vedere art. 5 del disciplinare)
- 4) l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto sia garantita nelle attività di stoccaggio, conservazione e movimentazione.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Marrone di Combai- Protezione transitoria	DPC 037
----------------------------	---	---------

Il soggetto responsabile del ricevimento deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio elenco di produttori agricoli riconosciuti (accompagnato dal codice identificativo attribuito da CSQA) dai quali viene raccolto il prodotto destinato al confezionamento con la denominazione "Marrone di Combai".

Le variazioni a detto elenco aziendale devono essere preventivamente comunicate a CSQA secondo le modalità riportate in paragrafo 6.2 al fine di applicare, secondo quanto necessario, adeguate procedure di riconoscimento (paragrafo 6.1) ovvero apportare gli aggiornamenti agli elenchi.

Il soggetto responsabile del ricevimento deve rendere disponibile ai controlli di CSQA l'insieme della documentazione di accompagnamento rilasciata dal produttore agricolo.

Detta documentazione e dette registrazioni vengono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CSQA a copertura del periodo di tempo intercorrente fra le due ispezioni successive.

Procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità dei lotti di marroni durante le operazioni di ricevimento al confezionatore e fino al confezionamento medesimo.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il confezionatore, e per ogni giornata di confezionamento, l'origine, i quantitativi e la conformità dei lotti ai requisiti applicabili ai fini della denominazione "Marrone di Combai".

E' cura del confezionatore, per i lotti di marroni ricevuti e destinati alla denominazione "Marrone di Combai", fornire evidenza oggettiva ai controlli CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase nonché delle eventuali non conformità rilevate e delle relative modalità di gestione.

13.4 - Confezionamento

Il confezionatore deve destinare al confezionamento con la denominazione "Marrone di Combai" esclusivamente lotti di marroni conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Al momento del ricevimento il confezionatore verifica, sull'elenco produttori agricoli riconosciuti, l'idoneità della provenienza.

Delle operazioni di confezionamento devono essere prodotte, mantenute, rese disponibili ai controlli e trasmesse (quando richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni data di confezionamento:

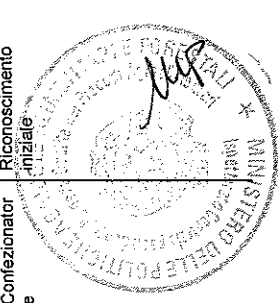
- la data (o il lotto) di produzione che identifica il prodotto immesso al confezionamento,
- la quantità di prodotto confezionata con la denominazione "Marrone di Combai";



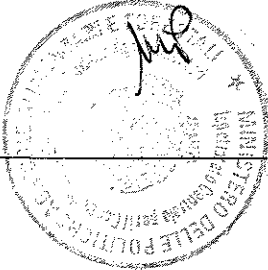
14 – Schema dei controlli

ID	Soggetto	Procedura o fase di	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Treattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	Categoria	Descrizione				(in %)						
1	Produttore agricolo	Riconoscimento iniziale	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
			Ubicazione castagneti	In territorio delimitato (R2)	Produrre domanda entro il mese di agosto (Mod 001)	Controllo documentazione (Mod 001)	D	Ad ogni riconoscimento	Produttori agricoli richiedenti	Elenco completo degli produttori agricoli riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli castagneti (dati catastali) la tipologia dei castagneti (n° Pianta)	Ubicazione dei castagneti fuori zona		Diniego riconoscimento	
2			Adeguatezza impianti di coltivazione	Caratteristiche dei terreni, preparazione del terreno ed impianto (R3, R4, R5, R6, R7, R8)	Allegare a domanda indicazione superfici coltivate (ETM037). Per i nuovi impianti allegare certificazione del materiale vivaistico	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Produttori agricoli richiedenti		Inadeguatezza documentazione e/o non conformità degli appezzamenti		Diniego riconoscimento o per iscrizione castagneti	Presentazione nuova domanda con iscrizione castagneti conformi
3						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	Produttori agricoli richiedenti		Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento o impianti non conformi	
4		Mantenimento dei requisiti	Anagrafica, Adeguatezza impianti di coltivazione	Titolarietà di conduzione, Caratteristiche dei terreni, preparazione del terreno ed impianto (R3, R4, R5, R6, R7, R8)	Iscrivere ogni anno solo castagneti conformi per impianto (ETM037). Allegare registrazioni e documentazione attestante conformità analitica dei terreni	Controllo adeguatezza documentazione castagneti	D	Ad ogni comunicazione	Produttore agricolo riconosciuto		Inadeguatezza documentazione castagneti, impianti non conformi e/o non conformità analitica dei terreni	Grave	Esclusione impianti non idonei fino a ripristino di conformità	Richiesta presentazione nuova variazione con iscrizione impianti conformi
5						Verifica ispettiva ubicazione, adeguatezza impianti, titolarità della conduzione	I	secondo necessità, in relazione a variazioni comunicate	Produttore agricolo riconosciuto		non corrispondenza con quanto comunicato	Grave	Esclusione impianti non idonei da sistema di controllo	
6		Cessazione attività al fine della Marrone di Combai	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg)	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Produttore agricolo riconosciuto	Elenco completo degli produttori agricoli riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli castagneti (dati catastali) la tipologia dei castagneti (n° Pianta)	Mancata comunicazione cessazione		Esclusione prodotto da circuito Eliminazione da elenco produttori agricoli	
7		Tecniche di produzione	Conformità a disciplinare	Potatura e forme di allevamento (R9)	Potare attenendosi a disciplinare	Controllo Potatura e forme di allevamento	I	35 (14% in questa fase)	Produttore agricolo riconosciuto		Mancata Potatura e/o forme di allevamento difforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto Verifica supplementare nella campagna successiva

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
9				Cure colturali, irrigazioni e concimazioni (R10)	Rispettare indicazioni su cure colturali, irrigazioni e concimazioni	Controllo modalità di cure colturali, irrigazioni e concimazioni	I	35 (14% in questa fase)	Produttore agricolo riconosciuto		Cure colturali, irrigazioni e concimazioni non conformi a prescrizioni	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto Verifica supplementare nella campagna successiva
10				Difesa fitosanitaria e diserbo (R11)	Rispettare indicazioni su difesa fitosanitaria e diserbo	Controllo modalità di difesa fitosanitaria e diserbo	I	35 (14% in questa fase)	Produttore agricolo riconosciuto		Difesa fitosanitaria e diserbo non conforme a prescrizioni	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito	Richiamo scritto Verifica supplementare nella campagna successiva
11	Produttore agricolo	Raccolta marroni e vendita	Conformità a disciplinare	Raccolta come previsto (R12)	Raccogliere attenendosi a disciplinare e registrare data di raccolta e quantità	Controllo modalità di raccolta, DDT o documentazione di conferimento marroni	I	35 (14% in questa fase)	Produttore agricolo riconosciuto		Raccolta difforme	Grave	Esclusione prodotto da circuito	Richiamo scritto verifica supplementare nella campagna successiva
12			Verifica delle registrazioni		Registrare gli elementi disciplinati su modistica prevista e quaderno di campagna	Controllo idoneità delle registrazioni	I	35 (14% in questa fase)	Produttore agricolo riconosciuto		Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP Richiesta di adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare nella campagna successiva
13		Denuncia finale di raccolta	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione lotti di marroni destinati a denominazione con indicazioni previste	Identificare e destinare a denominazione e registrare identificazione (DDT, dichiarazione di accompagnamento o documentazione equivalente)	Controllo idoneità registrazioni identificative	I	35 (14% in questa fase)	Produttore agricolo riconosciuto	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto, e dove) per ciascun produttore agricolo	Identificazione e/o registrazioni non idonee a garantire rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto Richiesta di adeguamento sistema identificazione e rintracciabilità	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare
14	Confezionatore e		Raccolta	Trasmettere a CSOA entro 31 dicembre denuncia finale di produzione (R21)	Accertarsi della trasmissione denuncia finale di produzione	Controllo denuncia finale di produzione	D	100	Produttore agricolo riconosciuto		Mancato invio quantità raccolte dopo 7 giorni dal sollecito dell'organismo di controllo o mancata corrispondenza quantità dichiarate con quantità idonee alla IGP	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito.	Verifica ispettiva supplementare per rilevamento quantità
15		Riconoscimento iniziale	Adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, idoneità strutture ed impianti ai fini della denominazione	Produrre entro mese di agosto (Mod. Allegare a domanda documentazione prevista	Controllo documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente	Elenco confezionatori e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Carenza della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
					Allegare a domanda documentazione prevista	Controllo documentazione descrittiva	D	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Inadeguatezza documentazione e/o non conformità impianti o assenza idoneità sanitaria		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta adeguamento



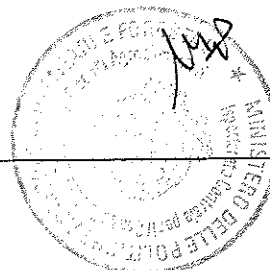
ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
	1	2	Categoria	Descrizione	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
			3	4										
16						Verifica ispettiva sugli impianti di confezionamento	I	Ad ogni riconoscimento	Confezionatore richiedente		Inadeguatezza strutture impianti		Diniego riconoscimenti	Richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
17		Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria e idoneità strutture impianti ai fini della denominazione	Comunicare eventuali modifiche entro 15 gg	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Mancata comunicazione variazione anagrafica operatore	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	verifica documentazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
18											mancata comunicazione variata ubicazione operatore	Grave	Esclusione impianti	Richiesta integrazione documentazione e verifica ispettiva supplementare
19					Allegare a comunicazione le caratteristiche impianti ed autorizzazione sanitaria	Controllo documentazione descrittiva impianti Controllo indicazione capacità produttiva	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto		Carenze della documentazione	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	verifica integrazione documentazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
20						Verifica ispettiva sugli impianti	I	Secondo esigenze in relazione a variazioni comunicate	Confezionatore riconosciuto		Inadeguatezza strutture impianti e/o aut. Sanitaria non vigente	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento strutture impianti e nuova verifica ispettiva
21		Cessazione attività	Cessazione attività ai fini della denominazione		Comunicare eventuale cessazione	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione cessazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione e Aggiornamenti Elenco confezionatori	
22		Accettazione prodotto	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e prodotto	Verificare adeguatezza documentazione di fornitura	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Carenze documentazione di fornitura con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
23											Carenze documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza dell'adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento nuova verifica



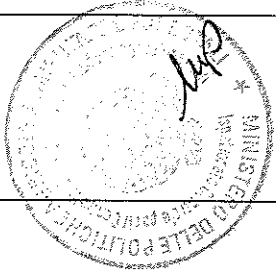
Piano dei Controlli del Marrone di Combi IGP - Protezione transitoria

CSQA Certificazioni Srl

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
24	Confezionatore	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
25					Registrare le acquisizioni di prodotto e conservare i DDT firmati ad evidenza del controllo avvenuto	Controllo registrazioni e documenti	D	100	Confezionatore riconosciuto	Registrazione approvigionamenti (quanto e da dove) per ciascun confezionatore	Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'avvio di procedure corrette di registrazione
26					Trasmettere a CSQA mensilmente quantità approvigionate idonee alla IGP	Controllo documentazione	D	100	Confezionatore riconosciuto		Carenze delle registrazioni o della documentazione, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di registrazioni ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle registrazioni. In caso di mancato adeguamento e nuova verifica
27		Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	I lotti destinati alla denominazione devono essere opportunamente e identificati in ogni fase del processo di conservazione, lavorazione e confezionamento	Identificare i lotti di prodotto in ogni fase del processo	Controllo idoneità identificazione prodotto destinato a denominazione	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Mancato invio a sollecito (dopo 7 giorni dal sollecito dell'ODC)	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
28											Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA dell'evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento e nuova verifica
29	Confezionatore	Prodotto finito pronto per confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione lotto di confezionamento	Identificare lotto di confezionamento e registrare tale identificazione	Controllo idoneità identificazione registrazione	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Carenza identificazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto

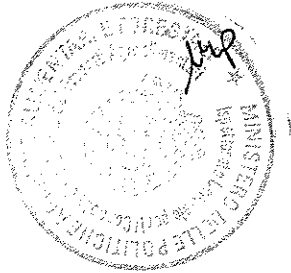


ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
30		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
											Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a CSQA della evidenza di adeguamento delle identificazioni. In caso di mancato adeguamento e nuova verifica
31					Registrare i lotti confezionati con la denominazione	Controllo idoneità registrazioni	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito. Richiesta di adeguamento registrazioni	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'avvio di corrette procedure di registrazione
32											Carenze delle registrazioni senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di registrazioni ed invio a CSQA della evidenza di adeguamento delle registrazioni. In caso di mancato adeguamento e nuova verifica
33			Conformità al disciplinare	Caratteristiche finali del prodotto (R1)	Effettuare valutazione qualitativa continua in autocontrollo su prodotto finito (par. 6.5.1)	Controllo documentale (registro confezionamento)	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Lotti di confezionamento		Mancata esclusione prodotto non conforme per uno o più dei requisiti disciplinati. Mancata esecuzione rispetto frequenza di autocontrollo	Grave	Segnalazione ad organi di vigilanza. Richiesta esecuzione immediata valutazione qualitativa	Dopo adeguamento delle attività di gestione con ulteriore verifica ispettiva
34					Effettuare registrazione della valutazione qualitativa continua in autocontrollo su prodotto finito	Controllo documentale (registro confezionamento)	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Lotti di confezionamento		Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione e Richiesta adeguamento	Richiamo scritto. Verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
35						Valutazione qualitativa secondo quanto previsto	A	secondo quanto previsto in par. 6.5.2	Lotti di confezionamento		Non conformità per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito. Richiesta adeguamento procedure di liberalizzazione e Segnalazione ad organi di vigilanza	Dopo adeguamento delle attività di gestione con ulteriore verifica ispettiva



ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
36		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
				Modalità di conservazione, lavorazione e confezionamento o registrazioni (R 13, R 14)	Conservare, lavorare e confezionare prodotto così come prescritto. Utilizzare denominazione su prodotto conforme e registrare quantità prodotto finito	Controllo modalità di conservazione, lavorazione e confezionamento e registrazioni (R 13 e R 14)	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Modalità di conservazione, lavorazione e confezionamento non conforme e carenza registrazioni tale da pregiudicare l'identificazione e rintracciabilità delle produzioni	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito. Richiesta adeguamento procedure di conservazione e lavorazione e confezionamento e registrazione ad organi di vigilanza	Divieto di commercializzazio one fino ad adeguamento e ulteriore verifica ispettiva
37				Modalità di distribuzione e commercializzazione (R 15, R 16, R 17)	Distribuire e commercializzare prodotto così come prescritto. Utilizzare denominazione su prodotto conforme e registrare quantità prodotto finito	Controllo modalità di distribuzione e commercializzazione e registrazioni (R 15, R 16, R 17)	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto		Modalità di distribuzione e commercializzazione non conforme e carenza registrazioni tale da pregiudicare l'identificazione e rintracciabilità delle produzioni	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito. Richiesta adeguamento procedure di distribuzione e commercializzazione e di registrazione e segnalazione ad organi di vigilanza	Divieto di commercializzazio one fino ad adeguamento e ulteriore verifica ispettiva
38					Trasmettere a CSQA mensilmente denuncia quantità totali confezionate con la denominazione (R 21)	Controllo comunicazione. Controllo quantità dichiarate con la IGP Marrone di Combal con le quantità riportate sulla documentazione fiscale	D	100	Confezionatori riconosciuti	Quantità immesse nel circuito per ogni confezionatore	Mancato invio quantità confezionate(dopo 7 giorni dal sollecito dell'organismo di controllo) o mancata corrispondenza quantità dichiarate con quantità vendute con la IGP	Grave	Segnalazione ad organi di vigilanza	Ulteriore verifica ispettiva
39					Utilizzare la denominazione esclusivamente secondo le modalità autorizzate	Controllo corretto utilizzo elementi di designazione e presentazione e verifica delle etichette	I	100 (almeno 14% in questa fase)	Confezionatori riconosciuti		Designazione e presentazione non approvate	Grave	Inibizione alla vendita. Richiesta avvio procedure di approvazione	Dopo adeguamento utilizzo della denominazione , ulteriore verifica ispettiva
40											Designazione e presentazione non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Dopo adeguamento utilizzo della denominazione , ulteriore verifica ispettiva

~~_____~~



Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli

Modulistica obbligatoria

MOD 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione

E' il modello predisposto per l'invio della relativa richiesta di accesso al sistema di controllo della denominazione "Marrone di Combai".

La domanda, completata e sottoscritta dal legale rappresentante, nel caso dei produttori agricoli può essere trasmessa a CSQA dal confezionatore cui il prodotto viene avviato ai fini della denominazione; in tal caso deve essere opportunamente completato e sottoscritto dal produttore agricolo anche lo spazio riservato alla delega.

La richiesta deve essere obbligatoriamente accompagnata dall'allegato ETM037, con timbro della ditta e firma del legale rappresentante.

E'altresi obbligatoria la documentazione di accompagnamento così come richiamata nel par. 14 del presente Piano.

Modulistica indicativa

Viene di seguito proposta la documentazione che può essere utilizzata per garantire la conformità delle prescrizioni previste nel presente Piano dei controlli. Qualora venga utilizzata documentazione equivalente si dovranno rispettare gli elementi previsti nella documentazione indicativa

MOD 002 Notifica per conferma attività

E' il modello predisposto per l'inoltro a CSQA da parte dei confezionatori per la Notifica di conferma attività e per il confezionamento con la denominazione "Marrone di Combai".

MOD 003 – Registro operazioni di confezionamento

Formato predisposto per la registrazione in continuo del prodotto confezionato ai fini della denominazione; riporta gli elementi identificativi delle operazioni di confezionamento del prodotto immesso in commercio con la denominazione "Marrone di Combai, nonché per l'invio della denuncia mensile di confezionamento.

MOD004 – Denuncia finale di produzione

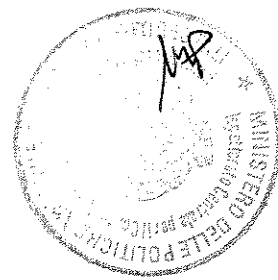
Formato predisposto per denuncia finale delle quantità identificate con la denominazione "marroni idonei a Marrone di Combai"

MOD ETM037 – Elenco Terreni Marroni " - Marrone di Combai"

Modello predisposto per l'individuazione dei castagneti per i quali si richiede il riconoscimento e il controllo ai fini della IGP Marrone di Combai

- Dichiarazione di Accompagnamento

Documento compilato dall'azienda agricola al momento della vendita e consegnato in originale all'acquirente, che accompagna le partite di Marrone di Combai nel trasferimento al centro di conservazione e/o confezionamento e che consente di rintracciarne il lotto di origine



I.G.P. MARRONE DI COMBAI

* In attuazione del Disciplinare della IGP la cui attività di controllo ai fini dell'art. 10 ed art. 11 del Reg. (CE) 510/06 è affidata all'organismo di controllo autorizzato CSQA Certificazioni Srl

Dichiarazione di Accompagnamento

N. NNNN X

Il sottoscritto _____ (1) in qualità di Legale Rappresentante della _____ Ditta

(2) _____

dichiara sotto la propria responsabilità

- che l'Azienda è soggetto riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo per I.G.P. MARRONE DI COMBAI

Dichiara inoltre che la seguente quantità di marroni, composta dai singoli lotti produttivi più sotto specificati, e ceduta nella quantità complessiva di _____ (3) Kg per la lavorazione ai fini della I.G.P. Marrone di Combai all'Azienda:

(4) _____

con sede in (5) _____

proviene da terreni regolarmente inseriti nel sistema di controllo ed è stata ottenuta in conformità al Disciplinare vigente della IGP summenzionata. Specifica lotti produttivi

N	Identificazione lotto (6)	Quantità in Kg	N	Identificazione lotto (6)	Quantità in Kg
1			3		
2			4		
Totale quantità (3)					

Data della dichiarazione _____

Il Legale Rappresentante (7) _____

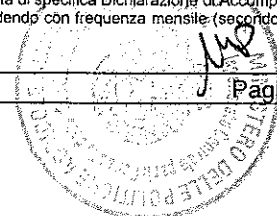
Parte riservata al destinatario del prodotto (8)

Registrazione di avvenuto controllo della presente documentazione, per completa e corretta identificazione del materiale ricevuto.	Data	Timbro e firma destinatario
--	------	-----------------------------

Note per compilazione

Convalida CSQA

- (1) - Cognome e nome Rappresentante Legale azienda
 - (2) - Denominazione o timbro azienda cedente il prodotto
 - (3) - Riportare la somma delle quantità dei singoli lotti produttivi
 - (4) - Denominazione azienda destinatari/acquirente del prodotto
 - (5) - Indicare via e numero civico, comune e provincia azienda destinataria/acquirente
 - (6) - Riportare identificazione assegnata dal produttore ai singoli lotto costituenti la fornitura (DATA RACCOLTA); barrare spazi inutilizzati
 - (7) - Timbro e firma del legale rappresentante
 - (8) - Da completare a cura dell'azienda acquirente il prodotto
- La Dichiarazione di Accompagnamento è un documento codificato da CSQA, da utilizzare esclusivamente nei casi compravendita di prodotto conforme non ancora identificato con la designazione della I.G.P. Marrone di Combai, che l'organismo di controllo distribuisce in forma controllata ai soggetti della filiera disciplinata che non appongono il contrassegno della IGP Marrone di Combai.
- Il documento viene consegnato, su richiesta ed anche più volte in corso di campagna produttiva, ai singoli soggetti aventi diritto; deve essere redatto, sottoscritto ed utilizzato esclusivamente dall'azienda che lo ha richiesto e ricevuto da CSQA e non è trasferibile a terzi, ancorché riconosciuti ai fini della IGP Marrone di Combai.
- La Dichiarazione di Accompagnamento, compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal legale rappresentante dell'azienda conferente, deve seguire il prodotto fino alla consegna all'acquirente. Ai fini dell'accertamento dei presupposti di conformità ogni fornitura di prodotto idoneo all'I.G.P. deve essere dotata di specifica Dichiarazione di Accompagnamento in originale.
- Il soggetto acquirente è tenuto a conservare tutti gli originali delle Dichiarazioni di Accompagnamento ricevute, provvedendo con frequenza mensile (secondo le previsioni del presente Piano dei Controlli) ad inviare a CSQA copie delle stesse pervenute nel mese precedente.



L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ Codice fiscale/P. IVA _____

nella persona di _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

CHIEDE

il riconoscimento ai fini della produzione della IGP Marrone di Combai in protezione transitoria, per le attività di (contrassegnare le attività di interesse):

- ☐ produttore agricolo, e per tale attività chiede di assoggettare ai controlli di CSQA Certificazioni Srl i terreni coltivati e gli impianti riportati nell'allegato ETM037, da destinare alla produzione della IGP "Marrone di Combai" in protezione transitoria;
- ☐ confezionatore;

A tal fine

DICHIARA

- ☐ che i terreni e gli impianti sono conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare della "IGP Marrone di Combai";
- ☐ di autorizzare CSQA Certificazioni Srl ad effettuare i controlli di conformità, presso i terreni per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli;
- ☐ di essere a conoscenza del Disciplinare di produzione e di accettare il Piano dei controlli – DPC 037 - della "IGP Marrone di Combai " approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ivi comprese le sanzioni previste a fronte di non conformità riscontrate;
- ☐ di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della "IGP Marrone di Combai " approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ☐ di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Disciplinare e al Piano dei controlli;
- ☐ di autorizzare CSQA Certificazioni Srl all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della "IGP Marrone di Combai ", dei dati dell'azienda (autorizzazione ai sensi della legge 196/03);

L'azienda si impegna a comunicare a CSQA Certificazioni Srl, entro 15 giorni dal loro attuarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.

Si allega alla presente richiesta:

- ☐ Elenco dei terreni a marroni (MOD ETM037) e quantità media annua raccolta in kg _____;
- ☐ Copia di Foglio di mappa dei terreni coltivati destinati alla produzione della "IGP Marrone di Combai " e visura catastale attestante la proprietà dei suddetti terreni o il titolo di conduzione;
- ☐ Documento di Iscrizione alla Camera di Commercio (visura camerale per i produttori agricoli)
- ☐ Autorizzazione/i Sanitaria/e stabilimento/i o documentazione equivalente (per i confezionatori);
- ☐ Pianta e descrizione degli impianti (per i confezionatori) e potenzialità produttiva annuale in kg _____

_____ il _____
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Delega

Il sottoscritto _____ delega _____ alla presentazione della presente domanda assumendosi tutte le responsabilità e gli obblighi derivanti dal verificarsi di eventuali inadempienze al disciplinare ed al Piano dei Controlli.

Data _____ Firma _____

La richiesta di adesione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CSQA Certificazioni Srl – via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) entro il mese di agosto, unitamente alla documentazione accessoria.

Esame della richiesta: data _____
firma _____

N. Identificativo _____

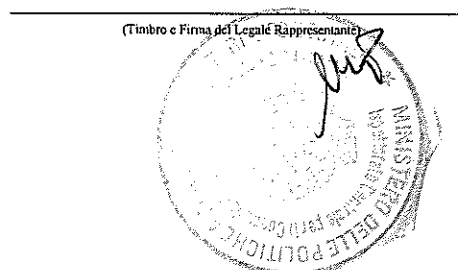
CSQA Certificazioni Srl	Marrone di Combai Protezione transitoria Notifica per conferma attività	MOD 002 Rev I
-------------------------	--	-------------------------

Spett. CSQA Certificazioni srl
Via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)
fax 0445 313070

1- Previsioni sui quantitativi di marroni dell'anno _____ per cui si richiede il controllo	
Quantità di marroni IGP Marrone di Combai (kg)	Vi sono variazioni rispetto alle situazioni precedentemente notificate ?
Anagrafica Confezionatore	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

2 - Provenienza marroni utilizzati per la produzione di IGP Marrone di Combai			
N°	Ragione sociale produttore agricolo	Indirizzo	Produzione prevista/effettiva (kg)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
Data prevista di inizio confezionamento:			TOTALE

_____ il _____
(Località) (data)



Allegare ETM aggiornato in caso di variazioni

Spett. CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)
fax 0445 313070

Timbro ditta

Tot. prodotto confezionato nel mese KG _____

Anno
20

Mese di

Operazione	Data di fornitura	Identificazione prodotto in lavorazione (1)	Quantità conferita (Kg)	CURATURA Temp. ° C e tempi (gg)	STERILIZZAZIONE Temp. ° C e tempi (minuti)	FRIGOCONSERVAZIONE Data entrata e Temp. ° C	Data ed ore di confezionamento	Quantità confezionata (Kg)	Quantità non idonea (Kg)
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

(1) - Per il prodotto acquistato riportare numerazione DDT o dichiarazione di accompagnamento; se conferimento identificativo interno aziendale;

Barrare spazi inutilizzati

INVIARE A CSQA MENSILMENTE



CSQA Certificazioni Srl	IGP Marrone di Combai protezione transitoria Denuncia finale di produzione	MOD 004 Rev 2
-------------------------	---	-------------------------

Spett.le CSQA Certificazioni Srl
Via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI)
fax 0445/313070

DENUNCIA ANNUALE DI PRODUZIONE AZIENDE AGRICOLE

Il sottoscritto:

Conditore dell'Azienda agricola:

Indirizzo:

DICHIARA che nell'anno: _____

La Quantità prodotta risulta essere di q.li	La Quantità venduta/conferita risulta essere di q.li

In caso di vendita a confezionatori:

Ragione Sociale confezionatore	Quantità venduta q.li n.bolla o fattura data e lotto	Rif. Numero dichiarazione di accompagnamento

L'Azienda richiedente si impegna a fornire a CSQA la massima collaborazione nell'aggiornamento e comunicazione dei dati.

_____ il _____
(Località) (data)

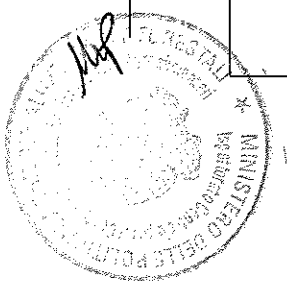
(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

La presente denuncia di produzione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CSQA - Certificazioni Srl - via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI), entro il 31 dicembre



Nome o Ragione sociale: _____ P. IVA _____

Indirizzo: _____



N.	Comune (1)	Foglio	Mappale	Altri eventuali elementi identificativi superficie (2)	Superficie mq (3)	N Pianta	potatura (4)	sfalcio (5)	Data inizio raccolta	Data fine raccolta	NOTE (6)	R (7)
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												

Timbro e firma azienda

- 1) indicare per ogni appezzamento i riferimenti catastali necessari alla sua identificazione
- 2) indicare gli ulteriori elementi di identificazione necessari per la precisa definizione degli investimenti a IGP
- 3) indicare la superficie investita a castagno
- 4) indicare data potatura
- 5) indicare data sfalcio
- 6) spazio per registrazione interventi annuali (Difesa fitosanitaria e diserbo, irrigazione, concimazione etc.)
- 7) RICCIAIA : BARRARE CON UNA X SE SI EFFETTUA LA RICCIAIA