



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

MAP 46

0.0 Indice

1.0 Scopo

2.0 Soggetti

3.0 Riferimenti

4.0 Definizioni

- 4.1 Richiedente
- 4.2 Soggetto riconosciuto
- 4.3 Disciplinare
- 4.4 Coltivatore/Produttore
- 4.5 Confezionatore
- 4.6 Partita di prodotto
- 4.7 Prodotto finito
- 4.8 Particella
- 4.9 Elenco coltivatori/produttori farro
- 4.10 Elenco confezionatori farro
- 4.11 Autocontrollo
- 4.12 Controllo di conformità
- 4.13 Attestazione di conformità
- 4.14 Procedura
- 4.15 Piano di controllo
- 4.16 Consorzio di Tutela
- 4.17 Autorità di vigilanza

5.0 Abbreviazioni

6.0 Accesso al sistema di controllo

- 6.1 Modalità di accesso al sistema di controllo

7.0 Procedure e adempimenti dei coltivatori/produttori

- 7.1 Generalità
 - 7.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai coltivatori/produttori
 - 7.1.1.1 Caratteristiche del prodotto
 - 7.1.1.2 Zona di produzione farro
 - 7.1.1.3 Lavorazione del terreno
 - 7.1.1.4 Semina
 - 7.1.1.5 Concimazione e diserbo
 - 7.1.1.6 Epoca di raccolta della granella
 - 7.1.1.7 Dichiarazione del coltivatore/produttore
 - 7.1.1.8 Produzione di granella vestita
 - 7.1.1.9 Trasporto al confezionamento

- 7.2 Iscrizione all'Elenco Coltivatori/Produttori





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

8.0 Procedure e adempimenti dei confezionatori

8.1 Generalità

- 8.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai confezionatori
 - 8.1.1.1 Zona di confezionamento
 - 8.1.1.2 Adeguatazza strutture ed impianti
 - 8.1.1.3 Accettazione materia prima
 - 8.1.1.4 Identificazione e rintracciabilità lungo le fasi di processo
 - 8.1.1.5 Identificazione e rintracciabilità farro pronto per il confezionamento
 - 8.1.1.6 Lavorazione del Farro
 - 8.1.1.7 Utilizzo della denominazione, designazione e presentazione

8.2 Iscrizione all'Elenco Confezionatori

9.0 Requisiti di base comuni a tutti i soggetti di filiera

10.0 Documenti applicabili

- Allegato 1 M00 Domanda di Attestazione
- Allegato 2 Richiesta di iscrizione all'Elenco coltivatori/produttori
- Allegato 3 Contenuti dell'Elenco coltivatori/produttori
- Allegato 4 Autodichiarazione del coltivatore/produttore
- Allegato 5 Richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori
- Allegato 6 Contenuti dell'Elenco confezionatori
- Allegato 7 Registro ricevimento farro
- Allegato 8 Registro confezionamento farro
- Allegato 9 Autodichiarazione di separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche

11.0 Dichiarazione di accettazione delle prescrizioni previste dal presente manuale

0	Aprile 2007	Dott.ssa Federica Bianchi	Dr. Agr. Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica





MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO

MAP 46
Rev. 0

1.0 SCOPO

Il presente documento costituisce parte integrante dello Schema di controllo DOP Farro di Monteleone di Spoleto redatto secondo le istruzioni impartite dal MiPAAF per la redazione del Piano dei controlli per i prodotti DOP e IGP.

Il presente manuale descrive gli adempimenti e le procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo attuato dalla 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, di seguito indicata come 3A PTA, quale Organismo indipendente operante in conformità alla Norma EN 45011 e autorizzato ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge 526/99, ai fini della produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

2.0 SOGGETTI

Le prescrizioni contenute nel presente manuale si applicano a tutti i richiedenti od ai soggetti riconosciuti che vogliono conformarsi al Disciplinare di Produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto, per il quale è in corso l'iter di riconoscimento della DOP e vige il dispositivo di protezione nazionale transitoria e intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dalla 3A PTA.

Come previsto dallo Schema di riferimento del MiPAAF, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera del farro controllato, coltivatori/produttori e confezionatori, per i quali nel presente manuale vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

I soggetti Intermediari, citati nello schema di controllo predisposto dal MiPAAF, devono coincidere direttamente o indirettamente con i soggetti della filiera ovvero: coltivatori/produttori e confezionatori, e gli obblighi degli stessi corrispondono quelli della categoria di appartenenza.

3.0 RIFERIMENTI

- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- D.Lvo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- 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;
- 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;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- DM 30.12.2003 - modalità di iscrizione dei prodotti a DOP e ad IGP nell'Albo dei prodotti di montagna;
- REG.CE N. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- REG.CE N. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- REG.CE N. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004;
- 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";



MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO

MAP 46
Rev. 0

- Reg. (CE) n. 510/2006 del 20/03/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari che ha abrogato il Reg. (CE) n. 2081/92;
- Nota Ministeriale n. 61405 del 22/02/2006 "Precisazioni in merito all'utilizzo degli acronimi DOP e IGP su prodotti protetti transitoriamente a livello nazionale";
- 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
- Legge 27.12.2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)"- Art. 1. comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari"
- Decreto 21 maggio 2007- Protezione transitoria, accordata a livello nazionale, alla denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto", per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, pubblicato in GURI N° 124 del 30.05-2007.
- Nota Mipaaf n.22897 del 29.11.2007 - "piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffari"
- Nota Mipaaf n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- Manuale della Qualità della 3A PTA;
- MCS 46 Manuale di controllo e schema di certificazione – DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- Schema controllo DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- PRO 06 Procedura gestionale di 3A PTA "Gestione pratiche di certificazione";
- 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;
- UNI CEI EN 45011:1999 "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti".
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura"

4.0 DEFINIZIONI

4.1 Richiedente

Si definisce Richiedente colui che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per impiegare la DOP Farro di Monteleone di Spoleto, nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.0 del presente manuale.

Il Richiedente è pertanto il coltivatore/produttore ovvero il confezionatore che provvede al confezionamento del farro ottenuto dalla lavorazione del prodotto proveniente dalla zona di produzione prevista nel rispetto del Disciplinare di Produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

4.2 Soggetto riconosciuto

Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione.

4.3 Disciplinare


Documento, i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CEE) 510/06, approvato e depositato presso il MiPAAF e presso i Servizi dell'Unione Europea.

4.4 Coltivatore/produttore

Si definisce coltivatore/produttore il soggetto identificato che conduce a qualsiasi titolo, come da documentazione allegata alla domanda di iscrizione, comprovante la titolarità dei terreni ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.2 del presente manuale.

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO	MAP 46 Rev. 0
---	--	------------------------------------

Il coltivatore/produttore può coincidere con i soggetti citati al paragrafo 4.5.

4.5 Confezionatore

Si definisce confezionatore il soggetto identificato che possiede l'impianto di confezionamento e confeziona nella zona di produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto specificata al paragrafo 7.1.1.2 del presente manuale.

Il confezionatore può coincidere con i soggetti citati al paragrafo 4.4.

4.6 Partita di prodotto

Quantità omogenea di prodotto, proveniente dai terreni ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.2 del presente manuale, raccolta conferita e lavorata da un unico soggetto in un'unica soluzione per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

4.7 Prodotto finito

Farro ottenuto in conformità ai requisiti previsti e suscettibile di essere successivamente identificato con la Denominazione di Origine Protetta Farro di Monteleone di Spoleto.

4.8 Particella

Unità catastale costituita da una porzione continua di terreno situata in un solo comune ed appartenente ad un unico coltivatore.

4.9 Elenco coltivatori/produttori farro

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa 3A PTA sulla base della documentazione prodotta dai coltivatori/produttori. L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 46.

Tale Elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative ai coltivatori/produttori che comprendono i dati identificativi dello stesso ed i dati catastali delle particelle investite a farro.

4.10 Elenco confezionatori farro

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base dei dati forniti dal singolo confezionatore.

L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal MCS 46.

Tale Elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative agli impianti di confezionamento che comprendono i dati identificativi del responsabile dell'impianto di confezionamento ed i dati relativi all'ubicazione dello stabile.


4.11 Autocontrollo

Attività di verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata dai soggetti della filiera produttiva, ovvero coltivatori/produttori e confezionatori, in relazione alle attività svolte presso i propri siti produttivi, in applicazione alle prescrizioni previste per la DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

4.12 Controllo di conformità

Atto —ovvero controllo— mediante il quale la 3A PTA si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione. L'insieme delle attività di riscontro e documentazione, attuate "ex ante", "in fieri" e/o "ex post", che consentono alla 3A PTA di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.



	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO	MAP 46 Rev. 0
---	--	------------------------------------

4.13 Attestazione di conformità

Atto mediante il quale 3A PTA dichiara che, con ragionevole attendibilità, una partita di farro rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare di produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto e al presente MAP 46, approvati dalle Autorità competenti.

4.14 Procedura

Per procedura si intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuti da 3A PTA come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata.

4.15 Piano di Controllo

Insieme delle attività che consentono a 3A PTA di verificare la conformità del prodotto DOP Farro di Monteleone di Spoleto disciplinato nei documenti di seguito indicati che, nel loro insieme, costituiscono il Piano di Controllo: MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MAP 46), MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MCS 46), PROSPETTO DEI CONTROLLI DOP Farro di Monteleone di Spoleto 3A PTA.

4.16 Consorzio di tutela

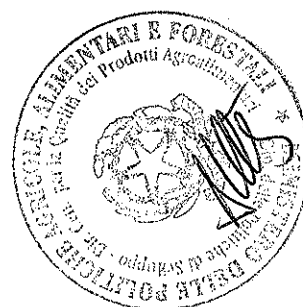
Consorzio di tutela incaricato con decreto del MIPAAF ai sensi della Legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14

4.17 Autorità di vigilanza

MIPAAF e Regione Umbria

5.0 ABBREVIAZIONI

3A PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
CCIAA	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
DOP	Denominazione d'Origine Protetta
EVQ	Elenco Valutatori Qualificati
IT	Ispettore Tecnico
VAL	Valutatore
PRL	Prelevatore
RGV	IT o VAL Responsabile del Gruppo di Verifica
NC	Non Conformità
NA	Non Applicabile



6.0 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

6.1 Modalità di accesso al sistema di controllo

Ogni soggetto che intende produrre DOP Farro di Monteleone di Spoleto, nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale, deve far pervenire la propria adesione al sistema di controllo della 3A PTA, i coltivatori/produitori entro e non oltre il 10 maggio di ogni anno, utilizzando il modulo M 00 Domanda di attestazione Allegato 1 del presente manuale e la Richiesta di iscrizione all'elenco coltivatori/produitori farro allegati 2 del presente manuale; il termine perentorio del 10 maggio non è applicabile ai soggetti confezionatori i quali possono chiedere l'accesso al circuito controllato successivamente alla data citata, ma comunque prima dell'inizio della raccolta, utilizzando il modulo M 00 Domanda di attestazione Allegato 1 e la Richiesta di iscrizione all'elenco confezionatori farro allegato 5 del presente manuale.



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

Qualora le adesioni al sistema dei controlli sono consegnate a 3A PTA da soggetti diversi dai richiedenti, questi devono essere a tale scopo delegati. La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità, derivanti da inadempienze del soggetto delegante nella conduzione delle attività di produzione relative alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto, sono di esclusiva sua responsabilità così come gli obblighi che ne derivano.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, la fattura che 3A PTA emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

Nel caso in cui un soggetto deleghi un terzo alla consegna della propria adesione al sistema dei controlli a 3A PTA per l'applicazione del sistema dei controlli o nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF, tale soggetto o il Consorzio dovrà presentare a 3A PTA una domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (allegato 1 al presente documento M00 domanda di attestazione) con allegato l'elenco dei soggetti della filiera produttiva rappresentati i quali dovranno comunque far pervenire a 3A PTA le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (allegati 2 e 5 del presente manuale), anche attraverso il soggetto delegato.

Successivamente è cura di 3A PTA procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente manuale.

L'adesione al sistema dei controlli ha validità annuale.

7.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI COLTIVATORI/PRODUTTORI

7.1 Generalità

I coltivatori/produttori che intendono destinare il proprio raccolto per la produzione di farro conforme al Disciplinare di produzione, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi per quanto riguarda gli aspetti relativi a ragione sociale, indirizzo, recapiti telefonici, ubicazione delle particelle e superficie totale investita a farro, secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA ovvero Richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori farro Allegato 2 al MAP 46.

7.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai coltivatori/produttori

Si riportano nei paragrafi esposti di seguito i requisiti di conformità applicabili.

7.1.1.1 Caratteristiche del prodotto

La granella vestita di "Farro di Monteleone di Spoleto", varietà locale della specie *Triticum dicoccum* ($2n=4x=28$), deve provenire esclusivamente da coltivazioni effettuate nei territori riportati al paragrafo 7.1.1.2.

Le caratteristiche morfo-fisiologiche del farro ottenuto secondo il Disciplinare sono:

- habitus primaverile;
- altezza della pianta inferiore a 120 centimetri;
- grado di accestimento medio;
- portamento semieretto a fine accestimento;
- piante con culmi e foglie sottili con glaucescenza variabile da debole a media;
- spiga di piccole dimensioni, tendenzialmente piatta e aristata a maturazione di colore bianco sporco;
- glumelle strettamente aderenti alla cariosside;
- cariosside con abbondante peluria apicale, pronunciata gibbosità, a frattura vitrea;
- colore marrone chiaro ambrato, caratteristica che conferisce un particolare carattere di differenziazione, riscontrabile in tutti i prodotti anche dopo la molitura.

Il Coltivatore/produttore stabilisce in modo casuale la porzione di particella o delle particelle da sottoporre a verifica per accertare la conformità morfo-fisiologica delle piante.





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

Il presupposto del campionamento è il principio della randomizzazione. Il numero di piante prese come campione di riferimento per effettuare i controlli in campo viene fissato, rispetto agli ettari coltivati, come segue.

Ha	N. piante campione
da 0 a 4 escluso	10
da 4 a 6 escluso	15
oltre 6	20

Le piante vengono prelevate ad una distanza dal bordo del campo di almeno 4 metri e ad almeno 2 metri di distanza tra loro.

Le conformità o le non conformità morfo-fisiologiche rilevate in autocontrollo vengono registrate dal Coltivatore/produttore nell' Autodichiarazione del Coltivatore/produttore il cui facsimile è riportato nell'Allegato 4 al MAP 46.

7.1.1.2 Zona di produzione del farro

La dislocazione della zona di produzione del farro destinato alla produzione della DOP "Farro di Monteleone di Spoleto" ricade nell'area montana (di altitudine maggiore o uguale a 700 m s.l.m) dell'area sud est della Provincia di Perugia e comprende: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Monteleone di Spoleto e Poggiodomo e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cascia, Sant'Anatolia di Narco, Vallo di Nera e Scheggino.

La linea di delimitazione dell'areale inizia, in senso antiorario, da sud e segue il confine tra la Provincia di Perugia e la Provincia di Rieti, fino alla località Fonte Ruzzo. La linea risale quindi verso nord seguendo la strada doganale che collega Fonte Ruzzo alla località Fonte del Sorcio, successivamente prosegue sulla strada che si dirige verso la località Onelli, all'interno del Comune di Cascia, fino alla località Chiesa di San Sisto. Prosegue poi sulla strada che si dirige a Cascia. Da Cascia procede per la strada in direzione ovest verso Roccaporena passando per località Capanne di Roccaporena, fino ad intersecare il confine amministrativo tra il Comune di Cascia e il comune di Poggiodomo. Risale quindi verso nord lungo il confine amministrativo del Comune di Poggiodomo, fino alla località Casali del Lago. Da Casali del Lago la linea segue la strada verso sud fino a località Forcella e di seguito località San Pietro, fino a giungere alla località Forchetta di Vallo. Da Forchetta di Vallo la linea segue la strada che passa per località Casale Montecastello e Casale Forcella, fino all'innesto con la strada provinciale n. 471 all'interno del territorio comunale di Sant'Anatolia di Narco. Il confine dell'areale procede lungo il corso della strada provinciale n. 471 in direzione sud e passando per località Caso fino a località Gavelli. Da località Gavelli la linea passa lungo la strada che si dirige verso località Romitorio di Sant'Antonio e successivamente, entrando nel Comune di Scheggino, fino a località Pozzo Massarini. Da località Pozzo Massarini prosegue fino a località Immagine, poi continua in direzione sud ovest lungo il confine amministrativo della Provincia di Perugia con la provincia di Terni. La delimitazione segue fino al confine con la Provincia di Rieti (punto di fine e partenza).

7.1.1.3 Lavorazione del terreno

Lavorazione del terreno eseguita in ottobre-novembre per permettere ai semi delle erbe infestanti di germinare ed insediarsi dopo le piogge di fine estate.

Tecniche colturali tradizionali caratteristiche della zona e comunque atte a conferire al farro le specifiche caratteristiche.

Le lavorazioni principali del terreno, quali l'aratura e la rippatura, devono essere effettuate in autunno o in primavera, la profondità di aratura deve essere di 30-35 cm con rovesciamento completo della zolla; il terreno così lavorato viene lasciato "maturare" per tutto l'inverno.

Prima della semina deve essere effettuata l'erpatura.





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46

Rev. 0

7.1.1.4 Semina

La semente, da utilizzare per la produzione di granella certificabile come "Farro di Monteleone di Spoleto", deve essere compresa tra 120 e 150 kg/ha di granella vestita e deve provenire esclusivamente da coltivazioni effettuate nel territorio delimitato.

La produzione massima consentita di granella vestita di "Farro di Monteleone di Spoleto" è 3,0 tonnellate per ettaro. Il "Farro di Monteleone di Spoleto" deve essere seminato a primavera, dal 1 febbraio fino al 10 maggio.

La semina deve essere effettuata meccanicamente a file o a spaglio.

7.1.1.5 Concimazione/diserbo

Al Farro di Monteleone di Spoleto devono essere somministrate concimazioni in copertura soltanto nei terreni meno fertili e nelle situazioni di avvicendamento più sfavorevoli.

Sui terreni più poveri, o in successione a cereali ripetuti per diversi anni, al farro devono essere praticate letamazioni nell'autunno precedente la semina. Il Farro di Monteleone di Spoleto non deve essere mai diserbato chimicamente.

La concimazione all'impianto è esclusivamente organica, letamica, o di derivazione letamica.

7.1.1.6 Epoca di raccolta della granella

Raccolta della granella destinata alla produzione di D.O.P. Farro di Monteleone di Spoleto nei mesi di luglio, agosto e settembre.

La raccolta deve essere eseguita per mietitrebbiatura.

7.1.1.7 Autodichiarazione del coltivatore/produttore

Tutte le partite di granella raccolte, che vengono vendute o consegnate al confezionatore, devono essere accompagnate dall'Autodichiarazione del coltivatore/produttore Allegato 4 al MAP 46 che il coltivatore/produttore deve correttamente compilare in tutte le sue parti.

L'autodichiarazione del coltivatore/produttore permette di verificare la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione per la fase di produzione del farro.

Il coltivatore/produttore deve correttamente conservare ed archiviare copia di tale Autodichiarazione ed esibirla su richiesta del RGV/VAL durante la verifica ispettiva presso l'azienda.

7.1.1.8 Produzione di granella vestita

La produzione di granella vestita è compresa tra 0,6 e 3,0 tonnellate per ettaro.

7.1.1.9 Trasporto al confezionamento

Il trasporto della granella destinata alla produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto deve avvenire in adeguati contenitori, identificati con apposita cartellonistica. La granella deve essere accompagnata dai documenti di trasporto e dalla Dichiarazione conforme all'Allegato 4 del presente MAP 46.

7.2 Iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori

Un requisito di base del coltivatore/produttore per l'ammissione del prodotto farro al circuito della DOP Farro di Monteleone di Spoleto è l'iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori costituito presso 3A PTA; l'iscrizione deve avvenire non oltre il 10 maggio di ogni anno.

A tal scopo il Coltivatore/produttore richiede a 3A PTA la documentazione necessaria, ed invia la Richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatore/produttore farro a 3A PTA. Il documento conforme a quello per detta richiesta viene riportato in facsimile nell'Allegato 2, mentre i contenuti dell'Elenco Coltivatore/produttore farro sono schematizzati in Allegato 3.



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

Ad avvenuto riconoscimento, la 3A PTA inserisce il coltivatore/produttore nel rispettivo elenco e trasmette al coltivatore/produttore comunicazione scritta del numero di identificazione attribuito. Il coltivatore/produttore è tenuto a riportare tale numero identificativo sulle comunicazioni da inoltrare a 3A PTA e sulle dichiarazioni di conformità che rilascia al confezionatore ai fini della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori riportata in Allegato 2 al MAP 46 ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dalla data di modifica. A fronte delle variazioni di seguito elencate 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco coltivatori/produttori, mantenendo lo stesso numero di identificazione:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;
- conduzione di nuovi terreni.

Nel caso di cessione di parte delle particelle dichiarate, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori dall'acquirente ed a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività, il coltivatore/produttore deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellarlo dall'Elenco Coltivatori/produttori.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 7 del presente manuale.

Il Coltivatore/produttore rilascia al confezionatore scelto per la lavorazione e conservazione del farro, una Autodichiarazione nella quale si dà evidenza della conformità ai requisiti relativi alle fasi di pertinenza dello stesso coltivatore/produttore elencati nei paragrafi 7.1 e relativi sottoparagrafi.

L' Autodichiarazione del Coltivatore/produttore rilasciata al confezionatore, riporta i punti elencati nel facsimile di cui all'Allegato 4 al MAP 46, tale documento deve essere trasmesso dal confezionatore alla 3A PTA entro 15 gg dal conferimento del farro.

Il coltivatore/produttore deve correttamente conservare ed archiviare copia di tale Autodichiarazione ed esibirla su richiesta del RGV/VAL durante la verifica ispettiva presso l'azienda.

Nel caso di cessione/vendita di una partita di farro destinato all'ottenimento della DOP Farro di Monteleone di Spoleto, il Coltivatore/produttore rilascia al soggetto beneficiario una Autodichiarazione riportante oltre ai requisiti di conformità sopra citati anche gli estremi identificativi del soggetto acquirente che coincide con un coltivatore/produttore o con un confezionatore. Il soggetto acquirente, i cui obblighi sono gli stessi del Coltivatore/produttore –per quanto applicabile–, consegna l'Autodichiarazione al confezionatore che ne effettua registrazione e trasmissione alla 3A PTA entro 15 giorni dal conferimento unitamente all'altra documentazione di registrazione prevista di cui al successivo capitolo 8.0.

Lo stoccaggio del farro deve avvenire in contenitori identificati, quantificati, separati e garantiti dei requisiti di identificazione e rintracciabilità previsti e richiamati nel successivo capitolo 8.0.

8.0 PROCEDURE E ADEMPIMENTI DEI CONFEZIONATORI

8.1 Generalità

I confezionatori che intendono destinare il farro ottenuto da coltivatori/produttori iscritti all'Elenco Coltivatori/produttori, per la produzione di farro conforme al Disciplinare di produzione, richiedono a 3A PTA il proprio riconoscimento comunicando i propri dati identificativi, soprattutto per quanto riguarda gli aspetti relativi ad ubicazione, superficie in m² e linee di confezionamento secondo quanto riportato nella modulistica predisposta da 3A PTA.

8.1.1 Requisiti di conformità applicabili ai confezionatori

Si riportano nei paragrafi esposti di seguito i requisiti di conformità applicabili





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

8.1.1.1 Zona di confezionamento

L'impianto di confezionamento deve essere ubicato nella zona di produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto che comprende i territori amministrativi dei comuni di cui al paragrafo 7.1.1.2.

8.1.1.2 Adeguatezza strutture ed impianti

Gli impianti di confezionamento devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto. Vigenza autorizzazione sanitaria relativa alle attività svolte nell'impianto di confezionamento.

8.1.1.3 Accettazione materia prima

Ogni lotto di farro accettato dal confezionatore ai fini dell'ottenimento della DOP Farro di Monteleone di Spoleto deve essere accompagnata dalla Autodichiarazione del coltivatore/produttore.

8.1.1.4 Identificazione e rintracciabilità lungo le fasi di processo

Il farro destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi, ed essere immagazzinato in sacchi o balloni od in silos.

Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente, il prodotto a denominazione protetta da prodotto generico.

Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

Il rispetto di tale prescrizione deve essere adeguatamente documentato tramite una "Autodichiarazione", il cui fac simile è riportato in allegato 9 al presente manuale, nella quale si attesta l'avvenuto rispetto dei requisiti previsti, specificando il tipo di separazione, spaziale/temporale, e riportando i dati richiesti.

Detta registrazioni deve essere trasmesse con frequenza bimestrale all'organismo di controllo incaricato.

Tale documentazione verrà comunque verificata nel corso delle previste attività di controllo dall'Organismo di controllo e dalle Autorità di Vigilanza.

Registrazione sul registro Ricevimento farro conforme all'allegato 7 al MAP 46. Archiviazione, conservazione e trasmissione di una copia, alla 3A PTA entro 15 giorni dal conferimento della/e partita/e di farro, della/e Autodichiarazione/i di conformità del coltivatore/produttore e del Registro ricevimento farro.

8.1.1.5 Identificazione e rintracciabilità farro pronto per il confezionamento

Registrazione delle attività di confezionamento sul Registro di confezionamento farro Allegato 8 al MAP 46. Archiviazione, conservazione e trasmissione di una copia, alla 3A PTA entro 15 giorni dalla data della prima compilazione, del Registro di confezionamento farro.

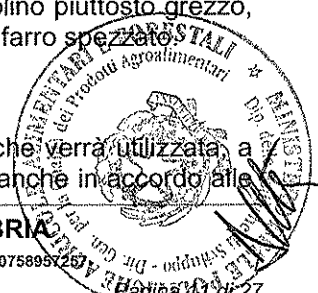
8.1.1.6 Lavorazione del farro

Il farro subisce una serie di trasformazioni diverse a seconda della tipologia da ottenere:

- Farro integrale: il farro deve essere solamente decorticato ovvero viene tolta soltanto la pula esterna;
- Farro semiperlato: il farro intero deve essere molito esternamente con una leggera molatura della cariosside attraverso l'utilizzo di una macchina molitrice;
- Farro spezzato: il farro decorticato deve essere spezzato grossolanamente;
- Semolino di farro: il farro deve essere molito al fine di ottenere un semolino piuttosto grezzo, caratterizzato dall'avere un tritello più grande della farina, ma più fine del farro spezzato.

8.1.1.7 Utilizzo della denominazione, designazione e presentazione

Il Richiedente confezionatore deve trasmettere in bozza pre-stampa l'etichetta che verrà utilizzata, a 3A PTA al fine di verificare le caratteristiche disciplinate e la loro approvazione (anche in accordo alle





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

dichiarazioni di cui al M00 riportato in allegato 1).

Nel caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAF l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare all'Organismo di controllo l'etichetta approvata con l'elenco dei confezionatori presso i quali sono detenute le etichette.

L'etichetta deve riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, alle menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- o Nome e cognome o ragione sociale, indirizzo o sede del confezionatore;
- o Data di confezionamento;
- o Peso netto all'origine (comunque soggetto a calo naturale);
- o L'acronimo D.O.P. può essere utilizzato sulle confezioni destinate al mercato nazionale in via transitoria. Sulle tipologie di confezioni destinate all'esportazione non può essere utilizzata la Denominazione d'Origine Protetta o l'acronimo D.O.P.;
- o La tipologia di farro confezionata secondo quanto descritto all'articolo 2 del disciplinare di produzione.
- o La dicitura "Prodotto di montagna"
- o La dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 510/2006".

In regime di protezione transitoria non è consentito l'utilizzo sul prodotto/confezioni del logo comunitario identificativo della DOP di cui al Reg. 1898/2006.

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

Il logo è composto da un rettangolo contenente una cornice-linea, con rapporto base/altezza = 1,15. Nella parte destra, compare la sagoma di profilo di un leone rampante con 2 spighe di farro sulla zampa anteriore destra. In basso vi è un campo, con in evidenza sei spighe di farro. Di fronte al leone in alto a sinistra è scritto "Farro di Monteleone di Spoleto" D.O.P.

La base minima ammessa è di 2,5 cm;

La dicitura "Farro di Monteleone di Spoleto" D.O.P. è ammessa sia in colore nero, sia in pantone 1805 (Rosso Bordeaux);

Tipo di caratteri: Times SC;

Specifiche dei colori: pantone 131 (Bronzo), pantone 1805 (Rosso Bordeaux), Nero, sfondo Bianco.

Nel caso dell'utilizzazione del logo per l'etichettatura, è obbligatorio rispettare rigorosamente le proporzioni dei caratteri, secondo la rappresentazione grafica di seguito riportata.

E' comunque ammesso l'uso del logo in scala di grigi o monocromatico.

Il Farro di Monteleone di Spoleto viene immesso al consumo in sacchetti di plastica garantiti per l'inalterabilità delle caratteristiche organolettiche e di salubrità del prodotto, del peso di ½ kg e di 1 kg e in sacchi di carta o di nailon del peso di 25 kg. Il prodotto confezionato in sacchetti di plastica deve essere commercializzato con la tecnica del sottovuoto, utilizzata per tutte le tipologie di prodotto, ovvero per farro integrale, semiperlato, spezzato e semolino. Le confezioni del "Farro di Monteleone di Spoleto" DOP devono rispettare tutte le norme di legge in materia di etichettatura ed in particolare devono essere adeguatamente sigillate. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale da garantire una adeguata protezione. Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti atossici e conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento, così come carte o stampe ivi inserite e a contatto con il prodotto.

8.2 Iscrizione all'Elenco Confezionatori

Un requisito di base dell'impianto di confezionamento per l'ammissione del prodotto farro alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto è l'iscrizione all'Elenco confezionatori costituito presso 3A PTA.

A tal scopo il responsabile dell'impianto di confezionamento richiede a 3A PTA la documentazione necessaria, ed invia la Richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori a 3A PTA. Il documento di riferimento conforme a quello per detta richiesta viene riportato in facsimile nell'Allegato 5, mentre i contenuti dell'Elenco confezionatori sono schematizzati in Allegato 6.



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

Ogni variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del confezionatore, deve essere comunicata per iscritto a 3A PTA utilizzando il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori riportata in Allegato 5 ed indicando il numero identificativo attribuito da 3A PTA a seguito del riconoscimento iniziale.

Tutte le variazioni devono essere comunicate a 3A PTA entro 15 giorni dalla loro verifica. A fronte delle variazioni di seguito elencate, 3A PTA provvede a modificare le informazioni contenute nell'elenco confezionatori, mantenendo lo stesso numero di identificazione:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;

Nel caso di avviamento di una nuova unità produttiva, deve essere inoltrata una nuova Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori e a seguito dell'accoglimento della nuova istanza da parte di 3A PTA viene attribuito un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di cessazione dell'attività il confezionatore deve darne comunicazione scritta alla 3A PTA che provvede a cancellare il confezionatore dall'Elenco Confezionatori.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 8 del presente manuale.

L'incaricato dal responsabile dell'impianto di confezionamento, all'atto del ricevimento del farro destinato alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto, ne provvede registrazione in carico nel documento conforme al Registro ricevimento farro riportato in facsimile nell'Allegato 7; detto registro rappresenta l'evidenza oggettiva del quantitativo in carico, del lotto di farro attribuito e dei dati identificativi relativi al Coltivatore/produttore.

Copia del Registro ricevimento farro o documento equivalente viene trasmesso dal Richiedente confezionatore con frequenza quindicinale a 3A PTA. Le registrazioni in oggetto vengono comunque mantenute presso la sede del confezionatore a disposizione di 3A PTA per i controlli di pertinenza.

È cura dell'incaricato dal responsabile dell'impianto di confezionamento trasmettere a 3A PTA, con frequenza quindicinale, le dichiarazioni di cui all'Allegato 4 consegnate dai coltivatori/produttori insieme ai lotti di farro, e mettere le stesse a disposizione di 3A PTA per i controlli di pertinenza.

In caso di mancata comunicazione dei dati/registri richiesti entro i termini previsti, 3A PTA provvede all'invio della richiesta di adeguamento entro 10 giorni e la comunicazione di inibizione all'uso della DOP per i lotti non documentati fino ad adeguamento; in caso di mancata risposta ai solleciti di comunicazione dei dati, ed ogni qualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti, è prevista l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare.

L'incaricato dell'impianto di confezionamento prima di autorizzare lo scarico verifica la conformità del prodotto consegnato ai requisiti previsti e la corretta compilazione della documentazione che accompagna il lotto conferito; sulla base dei controlli effettuati ha la facoltà di scegliere se destinare il prodotto al confezionamento del farro come DOP Farro di Monteleone di Spoleto o come prodotto generico.

L'incaricato autorizza lo scarico e compila il documento conforme al Registro ricevimento farro citato.

L'incaricato dispone quindi l'identificazione del prodotto in ingresso allo stabile, convogliandolo in apposito recipiente segnalato e distinguibile comunque da tutti gli altri, per la formazione di un lotto di confezionamento da confezionare come DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

Così operando, l'incaricato dispone di tutte le registrazioni in merito ai singoli lotti in carico ed ai relativi quantitativi in ogni istante.

A formazione del lotto di confezionamento avvenuta l'incaricato provvede ad assicurare che non avvengano ulteriori miscele del farro potenzialmente in possesso dei requisiti previsti per la DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

La DOP Farro di Monteleone di Spoleto viene immessa al consumo nelle seguenti tipologie:

- Farro integrale: si presenta in chicchi allungati e ricurvi di colore marrone chiaro ~~ambato~~, spogliato della pula. Al palato risulta consistente e asciutto;
- Farro semiperlato: differisce da quello integrale solo per una leggera graffiatura (molatura) della superficie della cariosside che resta intera. Visivamente risulta più chiaro del farro integrale e al palato più morbido. Pertanto è il più indicato per minestre ed insalate di farro.





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

- Farro spezzato: è ottenuto dai chicchi di farro integrale cioè semplicemente svestiti della pula spezzando ogni chicco in più parti (3 o 4 parti) e successivamente vagliato nel calibro attraverso una macchina vagliatrice. Visivamente presenta una colorazione marrone chiaro ambrato ed un aspetto caratterizzato da scaglie vitree;
- Semolino di farro: è ottenuto per molitura del farro integrale, si presenta come tritello più fine dello spezzato, ma non polveroso per la sua caratteristica vitrea. Al palato si dissolve con una sensazione di pastosità. Il colorito è marrone molto chiaro.

Al termine del confezionamento, il confezionatore provvede a registrare in un documento conforme al Registro confezionamento farro riportato in facsimile nell'Allegato 8 anche i seguenti parametri:

- numero di confezioni ottenute;
- tipologia confezioni;
- totale kg farro del lotto confezionato;
- tipologia di farro ottenuta a seguito della lavorazione.

Con l'annotazione nel Registro confezionamento delle quantità confezionate come denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto" D.O.P. il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

Nel caso in cui il prodotto risulti non conforme ai requisiti disciplinati, il confezionatore deve escludere il prodotto dal circuito della denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto" registrando nel Registro confezionamento i quantitativi oggetto di tali interventi.

Il Registro confezionamento farro o documento equivalente viene trasmesso con frequenza quindicinale a 3A PTA. Le registrazioni in oggetto vengono comunque mantenute presso la sede del confezionatore a disposizione di 3A PTA per i controlli di pertinenza.

All'atto della vendita/trasporto, il responsabile incaricato provvede alla compilazione dei relativi documenti di vendita che accompagnano il lotto confezionato alla distribuzione. Tali documenti, oltre alle prescrizioni imposte dalla vigente normativa, richiamano gli elementi che seguono:

- k) farro DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- l) quantitativo;
- m) tipologia di farro;
- n) numero e tipo confezioni;
- o) estremi identificativi del confezionatore.

Copia dei documenti prodotti dal responsabile dell'impianto di confezionamento viene mantenuta da quest'ultimo presso la sede aziendale per almeno 3 anni.

9.0 REQUISITI DI BASE COMUNI A TUTTI I SOGGETTI DI FILIERA RICHIEDENTI

Il Richiedente la certificazione deve coincidere con uno dei soggetti elencati al paragrafo 2.0 e riconosciuti da 3A PTA che siano in possesso dei seguenti requisiti di base descritti nel M 00 Domanda di Attestazione riportato in Allegato 1, e seguono in elenco:

- corretta compilazione di M 00 Domanda di Attestazione e dei relativi allegati;
- ragione sociale, possesso della partita IVA, iscrizione alla CCIAA competente –ove applicabile–;
- dichiarazione attestante l'ubicazione delle particelle e/o impianto di confezionamento nei comuni/territori amministrativi di cui al paragrafo 7.1.1.2;
- certificato di vigenza –ove applicabile–.

10.0 DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati per l'applicazione del Piano dei Controlli Denominazione di Origine Protetta Farro di Monteleone di Spoleto sono i seguenti e sono riportati in allegato al MAP 46:





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

M 00 Domanda di Attestazione: si tratta di un modulo standard compilato dal Richiedente che intende assoggettarsi ai controlli di conformità eseguiti dalla 3A PTA per il riconoscimento della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

Questo modulo costituisce la richiesta formale del Richiedente di assoggettamento ai controlli di conformità, sottoscritta tramite apposizione di data firma e timbro.

La 3A PTA sottopone il Richiedente all'iter di controllo previsto nel presente MAP 46, solo dopo aver ricevuto la Domanda M 00 correttamente compilata e dopo aver verificato i requisiti in essa riportati.

Il modulo M 00 Domanda di Attestazione è riportato in Allegato 1.

Richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori. Tale documento permette di iscrivere il soggetto all'Elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli ritenuti necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto Elenco rappresenta un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori è riportata in Allegato 2.

Contenuti dell'Elenco Coltivatori/produttori: riporta in facsimile i contenuti dell'Elenco formato sulla base delle attività e di controllo diretto e delle Richieste di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produttori. In esso sono contenute tutte le informazioni relative ai coltivatori/produttori che comprendono i dati identificativi dello stesso ed i dati catastali delle particelle investite a farro.

I contenuti dell'Elenco coltivatori/produttori sono riportati in Allegato 3.

Autodichiarazione Coltivatore/produttore: è finalizzata al controllo dei requisiti di conformità di cui al paragrafo 7 e relativi sottoparagrafi del presente MAP 46 e del Disciplinare di produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

Questa viene compilata a cura del coltivatore/produttore e consegnata al confezionatore assieme alla partita di farro, il quale provvede a conservarla correttamente e a trasmetterne una copia a 3A PTA. In essa sono contenute tutte le informazioni relative ai requisiti di conformità del prodotto richiesti che comprendono le lavorazioni del terreno, la concimazione/diserbo, i Kg/ha di semente utilizzata per la produzione di granella, una autocertificazione attestante la provenienza esclusiva della semente dai territori delimitati, la data della semina, le modalità di semina e la data e quantità di farro raccolto per ettaro.

L' Autodichiarazione Coltivatore/produttore è riportata in Allegato 4.

Richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori: si tratta di un documento che rappresenta la richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori che viene effettuata direttamente dal responsabile dell'impianto di confezionamento. Tale documento permette di iscrivere l'impianto di confezionamento all'Elenco relativo in modo da poter essere rintracciabile per i controlli necessari al fine di ottemperare alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Manuale. Il numero di iscrizione a detto Elenco rappresenta inoltre un importante elemento ai fini della tracciabilità e della rintracciabilità.

La richiesta di iscrizione all'Elenco confezionatori è riportata in Allegato 5.

Contenuti dell'Elenco confezionatori: riporta in facsimile i contenuti dell'Elenco formato sulla base delle attività e di controllo diretto e delle Richieste di iscrizione all'Elenco confezionatori. In esso sono contenute tutte le necessarie informazioni relative al responsabile dell'impianto di confezionamento oltre che le principali informazioni riguardanti lo stabile ed il processo.

I contenuti dell'Elenco confezionatori sono riportati in Allegato 6.

Registro ricevimento farro: si tratta del documento di registrazione che consente di risalire ai coltivatori/produttori che conferiscono il farro destinato al confezionamento. In tale documento di registrazione





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

ne sono riportati oltre agli estremi identificativi del confezionatore, gli elementi identificativi del coltivatore/produttore, l'identificazione del relativo lotto quantificato, i riferimenti relativi alla fattura di acquisto od eventualmente del documento di trasporto, ed infine l'identificazione dello stoccaggio in cui viene convogliato il farro conferito. Tale documento oltre ad essere conservato nell'impianto di confezionamento, viene trasmesso con la frequenza stabilita a 3A PTA.

Il Registro di ricevimento farro viene riportato in Allegato 7.

Registro confezionamento farro: si tratta del documento di registrazione che consente di risalire al confezionamento relativo alla singola confezione immessa al consumo. In tale documento di registrazione sono riportati oltre agli estremi identificativi del confezionatore, il numero di confezioni ottenute, la tipologia di confezioni, l'identificazione lotto confezionato, il totale kg farro del lotto confezionato, la tipologia di farro ottenuta a seguito della lavorazione.


Il Registro confezionamento farro viene riportato in Allegato 8.

Autodichiarazione di separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche: si tratta del documento di registrazione che consente di identificare la tipologia di separazione, temporale o spaziale, adottata dal soggetto durante la fase di lavorazione del prodotto a denominazione protetta da quello generico.

In tale documento di registrazione si riportano in caso di separazione "Spaziale", le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

L'Autodichiarazione di separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche viene riportato in Allegato 9.



	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO	MAP 46
		Rev. 0

Esame della Domanda a cura di 3A PTA: data

firma

(N° Elenco Richiedenti attribuito da 3A PTA _____)

Allegato 1 al MAP 46

M 00 Domanda di Attestazione

Farro di Monteleone di Spoleto

IL RICHIEDENTE:

- 1) Cognome _____ Nome _____
- 2) Data di nascita _____ Comune di nascita _____ Prov. _____
- 3) Residenza _____
- 4) Ragione Sociale _____
- 5) CF _____ P. IVA _____
- 6) Sede legale _____
- 7) Indirizzo _____ n. _____ Tel. e Fax _____
- 8) N.° iscrizione alla CCIAA _____ di _____
- 9) N.° iscrizione € Elenco Coltivatori/produttori* / € Elenco confezionatori* _____
- 10) Coltivazione dei terreni posseduti a qualsiasi titolo previsto dal Codice Civile

Proprietà
Affitto
Usufrutto
Altro _____
- 11) Impianto di confezionamento

Proprietà
Affitto
Noleggio

Ragione sociale

Prov.

Telefono

Titolo

* barrare l'Elenco di appartenenza o, nel caso di iscrizione in più Elenchi, l'opzione corrispondente al nominativo da inserire nell'Attestato di Conformità

CHIEDE

di essere assoggettato ai controlli di conformità effettuati dalla 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - d'ora in poi 3A PTA- finalizzati all'ottenimento della DOP Farro di Monteleone di Spoleto, ed a tal scopo

(segue)



3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39075895971 Fax +39075895972



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ


- a) di aver accettato il MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MAP 46), il MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MCS 46) e lo SCHEMA CONTROLLO DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- b) di essersi sottoposto alle Verifiche Ispettive compiute dalla 3A PTA e di aver reso e di rendere disponibili per i controlli i dati e le registrazioni aziendali;
- c) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto e dal MAP 46;
- d) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario DOP Farro di Monteleone di Spoleto TRF 46;
- e) di sottoporre in via preventiva alle attività di confezionamento tutte le etichette, anche in bozza, destinate ad identificare il prodotto farro DOP Farro di Monteleone di Spoleto per la necessaria valutazione di conformità a 3A PTA;
- f) di trasmettere copia definitiva delle etichette, di cui al punto e) sopra riportato, da utilizzarsi per ogni lotto di confezionamento con tutte le indicazioni previste dal MAP 46, dal MCS 46 e dallo SCHEMA CONTROLLO DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- g) di accettare che 3A PTA sita in Fraz. Pantalla, 06050 Todi (PG) tratti i dati personali del sottoscritto, quelli aziendali, e che ne provveda comunicazione e diffusione nella misura necessaria a tutte le esigenze connesse alla certificazione del farro DOP Farro di Monteleone di Spoleto. In merito a tali esigenze il sottoscritto prende atto che il conferimento dei dati previsti dal MAP 46, dal MCS 46 e dallo SCHEMA CONTROLLO DOP Farro di Monteleone di Spoleto, o ad essi ricollegabili, hanno natura obbligatoria ai fini del riconoscimento del farro DOP Farro di Monteleone di Spoleto;

(Luogo)

(data)

(timbro e Firma del Legale Rappresentante)



	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO	MAP 46 Rev. 0
---	--	------------------------------------

Allegato 2 al MAP 46

Esame della Richiesta a cura di 3A PTA: data _____ firma _____
(N° Elenco attribuito da 3A PTA _____)

Richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produitori

DOP Farro di Monteleone di Spoleto

L'azienda * _____
(Ragione Sociale)

situata in * _____ Comune * _____
(Indirizzo)

Telefono * _____ Fax _____ N° di iscrizione CCIAA _____ di _____

a nome di * _____ CF o P.IVA _____
(Cognome e Nome)

CHIEDE

di iscrivere nell'Elenco Coltivatori/produitori 3A PTA i terreni riportati in allegato alla presente da destinare alla produzione del farro DOP Farro di Monteleone di Spoleto, e

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ

- ☐ di non essere mai stato iscritto all'Elenco Coltivatori/produitori 3A PTA;
- ☐ di essere già stato iscritto all'Elenco Coltivatori/produitori 3A PTA con il seguente numero: _____
- a) che i terreni destinati alla produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto sono ubicati all'interno della zona di produzione prevista dal Disciplinare di produzione DOP Farro di Monteleone di Spoleto ;
- b) di accettare il MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MAP 46), il MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE –DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MCS 46) e lo SCHEMA CONTROLLO DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- c) di assoggettarsi ai controlli di conformità di 3A PTA;
- d) di essere in possesso dei requisiti di conformità previsti dal MAP 46 MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- e) che la superficie totale in ettari è pari a : _____
- f) che quanto al punto e) sopra esposto è evincibile dai riferimenti catastali allegati alla presente;
- g) di comunicare a 3A PTA, entro 15 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta.
- h) di accettare le condizioni economiche previste dal Tariffario DOP Farro di Monteleone di Spoleto TRF 46;

* campo obbligatorio


(Luogo)

(data)

(Timbro e firma del Legale Rappresentante o)

Documenti da allegare:

- a) Riferimenti catastali dei terreni destinati alla produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto
- b) Certificato di iscrizione alla CCIAA –ove applicabile–
- c) Copia Tariffario DOP Farro di Monteleone di Spoleto TRF 46 firmato per accettazione

	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO	MAP 46 Rev. 0
---	--	------------------------------------

Allegato 3 al MAP 46

**Contenuti dell'Elenco Coltivatori/produttori
DOP Farro di Monteleone di Spoleto**

N° progressivo attribuito	
Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Riferimenti catastali	
Superficie totale terreni	





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

Allegato 4 al MAP 46

Autodichiarazione Coltivatore/produttore

Il sottoscritto, _____ CF o P.IVA _____
(Cognome e Nome)

a nome dell'azienda _____
(Ragione Sociale)

Telefono _____ Fax _____

avendone le facoltà e sotto la propria esclusiva responsabilità, in ottemperanza a quanto previsto dal MAP 46 "Manuale di Controllo Denominazione di Origine Protetta Farro di Monteleone di Spoleto" della 3A PTA

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ *

<input type="checkbox"/>	Che il numero di iscrizione all'Elenco coltivatori/produttori è _____
<input type="checkbox"/>	Di aver eseguito la lavorazione del terreno dal _____ al _____
<input type="checkbox"/>	Di aver eseguito le operazioni di aratura e rippatura dal _____ al _____
<input type="checkbox"/>	Che la profondità di aratura è stata di 30-35 cm con rovescio completo della zolla
<input type="checkbox"/>	Di aver effettuato l'erpatura prima della semina
<input type="checkbox"/>	Che la semente utilizzata è compresa tra 120 e 150 Kg/ha
<input type="checkbox"/>	Che la semente proviene esclusivamente da coltivazioni effettuate nel territorio delimitato ed è: Autoprodotta per _____ Kg Acquistata dall'azienda _____ per _____ Kg
<input type="checkbox"/>	Di aver eseguito la semina dal _____ al _____ ed è stata effettuata meccanicamente a file o a spaglio
<input type="checkbox"/>	Di aver effettuato operazioni di concimazione e di diserbo secondo quanto previsto dal Disciplinare di produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto e dal MAP 46
<input type="checkbox"/>	Di aver effettuato il campionamento in autocontrollo del prodotto secondo le modalità previste al § 7.1.1.1 del MAP 46 campionando il seguente numero di piantine: <input type="checkbox"/> 10 / <input type="checkbox"/> 15 / <input type="checkbox"/> 20 (barrare opzione in funzione degli ettari investiti) e di aver riscontrato una sostanziale <input type="checkbox"/> conformità - <input type="checkbox"/> non conformità (barrare opzione in funzione dell'esito della verifica in autocontrollo) del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare
<input type="checkbox"/>	Che la raccolta è stata effettuata dal _____ al _____
<input type="checkbox"/>	Di aver raccolto _____ tonnellate per ettaro per un totale di _____ tonnellate di farro
<input type="checkbox"/>	di aver <input type="checkbox"/> venduto** al soggetto sotto indicato <input type="checkbox"/> acquistato** dal soggetto sotto indicato il farro per un totale di kg _____
_____ <input type="checkbox"/> N° di iscrizione Elenco Coltivatori/produttori _____ (Nome, Cognome o Ragione Sociale)	
_____ <input type="checkbox"/> N° di iscrizione Elenco confezionatori _____	

* barrare la casella corrispondente ai punti dichiarati; la compilazione dei campi in carattere normale è obbligatoria ai fini della validità della presente dichiarazione

** barrare la casella corrispondente all'operazione di vendita o di acquisto effettuata

_____ (Luogo)

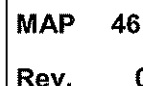
_____ (data)

_____ (firma del sottoscritto dichiarante)



3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257



(N° Elenco attribuito da 3A PTA)

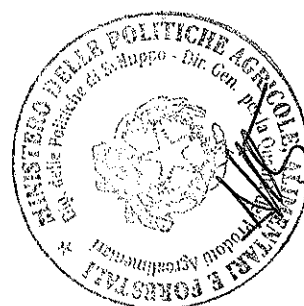
Página 10 de 11

	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO	MAP 46 Rev. 0
---	--	------------------------------------

Allegato 6 al MAP 46

Contenuti dell'Elenco Confezionatori
DOP Farro di Monteleone di Spoleto

N° progressivo attribuito	
Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Superficie totale stabilimento di confezionamento	
Linee di confezionamento	





**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

Allegato 7 al MAP 46

REGISTRO RICEVIMENTO FARRO

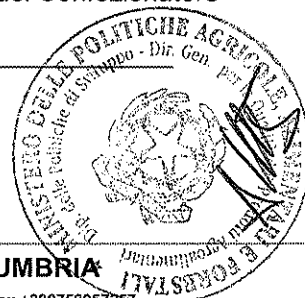
Confezionatore _____
(Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ n. iscrizione Elenco confezionatori: _____

Data	Nome Fornitore del farro e n° iscrizione dello stesso all'elenco coltivatori / produttori	N° Lotto	Kg farro	Rif. Fatt./Ddt	Modalità di stoccag- gio	Firma
------	---	----------	----------	----------------	-----------------------------	-------

Firma e timbro del Confezionatore



3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46

Rev. 0

Allegato 8 al MAP 46

REGISTRO CONFEZIONAMENTO FARRO

Confezionatore _____
(Ragione Sociale)

situato in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ n. iscrizione Elenco confezionatori: _____

Farro prelevato dai sacchi/balloni/silos N°	Tipologia di farro (barrare opzione)	Data confezionamento	Kg di Farro confezionato	Confezioni		Quantità prodotto non conforme o smarchiato	Firma
				Tipo (barrare opzione)	N°		


	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			
	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			
	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			
	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			
	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			
	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			
	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			
	<input type="checkbox"/> Integrale <input type="checkbox"/> Semiperlato <input type="checkbox"/> Spezzato <input type="checkbox"/> Semolino			<input type="checkbox"/> 0,5 kg <input type="checkbox"/> 1,0 kg <input type="checkbox"/> 25,0 kg			

Firma e timbro del Confezionatore



3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257

	MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE- LEONE DI SPOLETO	MAP 46 Rev. 0
---	--	------------------------------------

Allegato 9 al MAP 46

AUTODICHIARAZIONE DI SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI A DENOMINAZIONE PROTETTA DA QUELLE GENERICHE

IL SOTTOSCRITTO

Cognome _____
 Nome _____
 Ragione sociale _____ P. IVA + c.f. _____
 Via _____ n° _____
 Comune _____ Prov. _____ CAP _____
 Telefono _____ Fax _____

DICHIARA

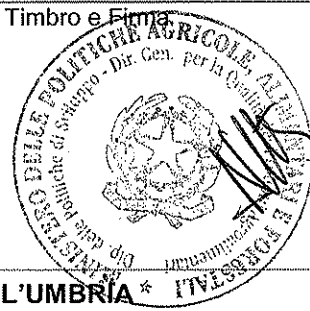
di rispettare l'obbligo, in qualità di produttore inserito nel circuito di tutela, di mantenere separati i processi di lavorazione del prodotto generico da quello a denominazione protetta e di:

☐ Effettuare la separazione SPAZIALE del prodotto _____ a denominazione protetta _____ presso l'impianto _____ nei locali di _____ e utilizzando la/e linea/e di lavorazione _____;

☐ Effettuare la separazione TEMPORALE del prodotto _____ a denominazione protetta _____. L'evidenza della suddetta separazione è data dalle registrazioni disponibili presso i locali di lavorazione che riportano i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico, data lavorazione, codice di identificazione, orari, firme per la necessaria attestazione. Si dichiara inoltre che dette registrazioni verranno trasmesse con frequenza bimestrale all'organismo di controllo incaricato.

Luogo e data

Timbro e Firma



3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA

Società consortile a r. l. Fraz. Pantalla 06050 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +3907589571 Fax +390758957257



**MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE
DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA
DI CONTROLLO DOP FARRO DI MONTE-
LEONE DI SPOLETO**

MAP 46
Rev. 0

11.0 Dichiarazione di accettazione delle prescrizioni previste dal presente manuale

L'Azienda _____

Ragione sociale

con sede in _____

Loc. / Voc. / Fraz. / Via, CAP, Com., Prov.

nella persona del suo legale rappresentante _____

cognome e nome

nel restituire la copia di questa pagina alla Segreteria Tecnica di 3A PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente Manuale.

(Luogo e data)

(Timbro e firma del Legale rappresentante)

