



**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA  
DI BARI**

documento  
**PDC 01**  
Ed. 01 Rev.03


***PIANO DI CONTROLLO***  
**I.G.P. "UVA DI PUGLIA"**

REV.	DATA	<b>PREPARATO</b> Resp. Piano di Controllo	<b>VERIFICATO</b> Responsabile Struttura	<b>APPROVATO</b>
01	22/09/2017	Dott. Francesco Mininni (P.O.) Avv. Vincenzo Pignataro (Dir.)	D.ssa Angela Patrizia Partipilo	Dott. Alessandro Ambrosi (Presidente Giunta camerale)
02	30/04/2019	Dott. Francesco Mininni (Resp. PdC)	Avv. Vincenzo Pignataro (Sost. Resp. Struttura)	D.ssa Angela Patrizia Partipilo (Resp. Struttura di Controllo) Det. S.G. n. 29 del 30/04/2019
03	12/07/2019	Dott. Francesco Mininni (Resp. PdC)	Avv. Vincenzo Pignataro (Sost. Resp. Struttura)	Avv. Vincenzo Pignataro (Sost. Resp. Struttura) D.S.G. n. 43 del 12/07/2019

## INDICE

1.	Premessa: scopo del documento, campo di applicazione	3
2	Sede e Organizzazione	4
3.	Riferimenti legislativi	6
4.	Termini, definizioni e abbreviazioni	8
5.	Generalità	10
5.1	Soggetti coinvolti	10
5.2	Adesione al sistema dei controlli	11
5.3	Validità del riconoscimento e successive variazioni	14
5.4	Recesso dal sistema dei controlli	15
6.	Requisiti di Conformità	16
	Tabella n. 1 Requisiti di conformità	17
7.	Controlli sul prodotto	23
7.1	Generalità	23
7.2	Autocontrollo (Controllo interno)	24
7.3	Controlli esterni	24
7.4	Frequenza annuale delle verifiche ispettive	26
7.5	Controllo Analitico	26
8.	Frequenza annuale delle verifiche ispettive (Tabella riepilogativa dei controlli)	29
9.	Etichettatura e Fascette	30
10.	Verifiche Ispettive interne e	31
10.1	Riesame da parte della Direzione	32
11.	Gestione delle Non Conformità	33
11.1	Obblighi da parte degli operatori	33
11.2	Gestione delle Non conformità da parte degli operatori	34
11.3	Gestione delle Non conformità da parte della CCIAA di Bari	34
12.	<b>Reclami, Ricorsi e Contenzioso</b>	35
13.	Modulistica	36

- MOD.UP01-1 – Richiesta di adesione al sistema dei controlli per viticoltori
- MOD.UP01-2 – Richiesta di adesione al sistema di controllo per confezionatori
- MOD.UP01-3- Richiesta di variazione viticoltori
- MOD.UP01-4 - Richiesta di variazione confezionatori
- MOD.UP02 Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole
- MOD UP03 Elenco appezzamenti produttivi
- MOD.UP04 Registro operazioni di confezionamento
- MOD.UP05 Dichiarazione di Accompagnamento
- MOD.UP06 Richiesta autorizzazione al Confezionamento
- MOD.UP06/1 Dichiarazione di avvenuto confezionamento
- MOD.UP07 Autorizzazione al Confezionamento
- MOD.UP08 Richiesta Autorizzazione Stampa Etichette
- MOD.UP09 Autorizzazione Stampa Etichette
- MOD.UP10 Elenco degli appezzamenti a uva
- MOD.UP11 Verbale Verifica Ispettiva
- MOD.UP12 Rapporto di Non Conformità
- MOD.UP13 Verbale Prelevamento Campioni
- MOD.UP14 Rinuncia ai controlli di conformità
- MOD.UP15 Registro operazioni colturali

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

## **PREMESSA: SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE**

### **Premessa**

Il Regolamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari prevede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o della I.G.P. siano ottenuti nel rispetto del Disciplinare di Produzione e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati membri.

L'Autorità Pubblica Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari (d'ora in poi CCIAA di Bari), designata ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il controllo della IGP "UVA DI PUGLIA", ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto

Il presente Piano dei Controlli (nel seguito Piano), redatto sulla base del Disciplinare contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano la denominazione "UVA DI PUGLIA" e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e condizionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti appartenenti alla filiera disciplinata;
- la descrizione della fase della produzione primaria del prodotto e delle sue caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di confezionamento, di presentazione e di etichettatura al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

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


L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati e facenti parte della filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti dalla CCIAA di Bari, al fine di accertare la completa conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni che saranno 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 dalla CCIAA di Bari.

### **Scopo**

Scopo del presente Piano di Controllo è quello di illustrare le modalità procedurali e gestionali adottate dall'Organismo di Controllo della CCIAA BARI per svolgere l'attività di conformità e certificazione della IGP "UVA DI PUGLIA" finalizzate allo svolgimento delle attività di controllo, valutazione, ispezioni e prove, al rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" e, trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti, produttori e confezionatori, che intendono avvalersi di tale denominazione conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità previsti dal presente Piano di Controllo.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

## 2. SEDE E ORGANIZZAZIONE

### Sede

La sede operativa dei controlli è quella della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bari, Corso Cavour n. 2, dove viene raccolta ed archiviata la documentazione e la corrispondenza relativa.

### Organizzazione

Per lo svolgimento dell'attività di controllo la CCIAA di Bari si avvale della seguente organizzazione:

- Presidente
- Giunta Camerale
- Responsabile Struttura di Controllo
- Comitato di Certificazione
- Comitato Ricorsi
- Responsabile del Piano dei Controlli
- Segreteria tecnica
- Ufficio Contabilità
- Laboratorio di Analisi
- Ispettori

Le funzioni esplicitate a ciascun livello sono le seguenti:

#### Presidente

Ha la firma e la rappresentanza legale dell'Ente.

Firma le autorizzazioni ma può delegare un funzionario con qualifica dirigenziale per la firma e l'approvazione dei certificati e degli elenchi ufficiali.

#### Giunta Camerale

Approva i documenti di lavoro e di indirizzo ed in particolare il piano controlli.

Approva il budget gestionale e il tariffario dei controlli.

Sorveglia l'operato dei diversi uffici interessati alla gestione del piano dei controlli.

Propone eventuali azioni di miglioramento del sistema.

#### Responsabile della Struttura di Controllo

Gestisce il budget gestionale e su delega della giunta provvede a tutti gli incarichi e a tutte le forniture necessarie per l'attuazione dei compiti previsti.


Trasmette al Mi.P.A.A.F. i documenti ufficiali legati all'attività di Controllo.

Verifica il corretto svolgimento dell'iter di controllo e di certificazione e firma i relativi atti (autorizzazioni al confezionamento e stampa etichette) su espressa delega del Comitato di Certificazione.

#### Comitato di Certificazione

La composizione è tale da garantire la rappresentanza degli interessi coinvolti e risulta così composto:

- Autorità di Regolazione (responsabile della Struttura di Controllo)
- Rappresentante associazione produttori
- Rappresentante Consumatori

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

Supervisiona il Piano di Controllo, il Tariffario e la Tabella sintetica dei controlli di conformità relativi alla I.G.P. "Uva di Puglia".

Sorveglia e verifica che l'attività di controllo sia svolta in conformità al Disciplinare di Produzione e al presente Piano di Controllo;

Delega al Presidente del Comitato di Certificazione o al Responsabile della Struttura di Controllo la verifica dell'iter di controllo e di certificazione.

Successivamente procede alla ratifica delle suddette attività delegate.

Verifica il corretto uso della denominazione I.G.P., per il prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo.

Approva le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegato schema di controllo.

Decide in merito alle attestazioni di conformità ovvero di non conformità nonché sugli elenchi degli operatori sottoposti a visita ispettiva.

Delibera sulla conformità/Non Conformità degli operatori.

Verifica che le attività di certificazione dell'organismo di controllo siano svolte secondo criteri di imparzialità ed indipendenza.

Le modalità di funzionamento operativo dell'organo sono definite nel "Regolamento per il funzionamento del Comitato di Certificazione".

### **Comitato Ricorsi**

Gestisce eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti relativamente alla validità, interpretazione o esecuzione della procedura di certificazione.

Le funzioni del Comitato Ricorsi sono svolte da apposito organismo composto da n. 3 esperti del settore e/o in campo giuridico e le decisioni sono prese a maggioranza.

Alle riunioni possono partecipare, senza diritto di voto, il responsabile dell'Ufficio Controlli e Certificazione.

Le modalità di funzionamento operativo dell'organo e i criteri per la nomina dei suoi membri sono definite nel "Regolamento per il funzionamento del Comitato Ricorsi".

### **Segreteria tecnica**

Gestisce i rapporti con il pubblico, fornendo informazioni sul sistema.

Raccoglie e conserva tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione.

Propone le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegato schema di controllo.

Risponde alle richieste avanzate dalle aziende controllate.

Raccoglie le richieste e le autorizzazioni al confezionamento e valuta la documentazione allegata.

Gestisce i protocolli delle Autorizzazioni alla Stampa Etichette.

Predispose ed elabora i certificati e le autorizzazioni.

Predispose ed esegue le verifiche documentali e di campo previste dal piano controlli utilizzando allo scopo personale qualificato.

Sorveglia sull'operato dei tecnici di campo e ne valuta l'efficacia.


Procede, su approvazione del Comitato di Certificazione, all'inserimento delle aziende nel sistema di controllo della Denominazione I.G.P. "Uva Di Puglia"

Elabora ed emette i certificati.

Gestisce le azioni correttive secondo quanto indicato dal Comitato di Certificazione.

Gestisce e cura la conservazione degli elenchi.

Elabora e propone i documenti pianificatori come lo Schema dei controlli, il piano di controlli ed il tariffario.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

### **Responsabile del Piano dei Controlli**

Il Responsabile della Struttura di controllo e di certificazione verifica lo svolgimento delle attività ispettive anche mediante verifiche e gestisce i reclami trasmettendoli al Comitato Ricorsi.

Viene nominato dal Segretario Generale su delega della Giunta fra persone con comprovata esperienza nella gestione di sistemi di certificazione. Se non presente le sue funzioni sono svolte da un funzionario camerale di livello dirigenziale. Firma le adesioni al sistema di controllo e le autorizzazioni al confezionamento ed alla stampa etichette dell'I.G.P. "Uva di Puglia".

### **Ispettori**

La Struttura si avvale di personale interno e/o esterno (ispettori) per l'effettuazione delle verifiche ispettive presso le aziende soggette ad attività di controllo. La selezione e la gestione del personale da impiegare nell'attività di verifica si articola nei seguenti punti:

#### **a) Requisiti**

Gli ispettori sono selezionati sulla base dei seguenti requisiti:

- diploma di scuola media superiore, diploma universitario o laurea;
- esperienza di almeno due anni nel settore;
- capacità di comunicazione scritta e orale;
- conoscenza della normativa del settore vitivinicolo;
- conoscenza delle specificità tecniche e gestionali delle aziende del settore vitivinicolo;
- esperienza di verifiche ispettive.

#### **b) Selezione**

La scelta del personale esterno cui affidare l'attività di verifica avviene attraverso la costituzione di una Short list sulla base delle domande pervenute a seguito di pubblicazione del bando in cui sono stabiliti i requisiti di partecipazione.


Il candidato dovrà fornire la documentazione attestante quanto riportato nel curriculum. La Segreteria mantiene aggiornato l'elenco degli ispettori. Tale processo si rende operativo per le selezioni effettuate a partire dalla data di approvazione del presente Piano dei Controlli.

#### **c) Registrazioni**

Per ogni ispettore la Segreteria tecnica predispone e mantiene aggiornata una scheda in cui sono riportate le informazioni relative ai titoli di studio, le qualifiche professionali, le esperienze di lavoro, i corsi frequentati, le attività di verifica svolte presso le aziende.

#### **d) Riservatezza ed indipendenza**

Tutti gli ispettori, all'atto dell'accettazione dell'incarico, devono firmare l'impegno a rispettare tutte le regole definite dalla Struttura, incluse quelle connesse alla riservatezza ed all'indipendenza da interessi commerciali e di altra natura, precedenti e/o presenti, che possano influenzare l'obiettività di giudizio. Tale impegno è esteso anche ad accordi futuri che abbiano ad oggetto il coinvolgimento in attività connesse con i processi relativi ai sistemi oggetto di valutazione, ed è richiesto per due anni dal termine dell'incarico. A tal riguardo, tutti gli ispettori sono tenuti a fornire alla Struttura l'elenco di aziende cui hanno prestato o prestano consulenza.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

e) Documentazione consegnata agli ispettori

La Struttura, prima dell'affidamento del primo incarico, provvede a consegnare agli ispettori la documentazione necessaria allo svolgimento delle verifiche (piano dei controlli, modulistica, etc.), nonché, ove necessario, la raccolta delle disposizioni legislative di interesse relative al settore di riferimento.

f) Aggiornamento degli ispettori

Per assicurare un costante livello di oggettività delle valutazioni fornite dagli ispettori in sede di verifica ispettiva, la Struttura organizza periodicamente degli incontri, al fine di assicurare il necessario aggiornamento sull'attività di controllo ed il mutuo scambio di esperienze. Durante tali incontri sono effettuate apposite esercitazioni su casi teorici che hanno l'obiettivo di valutare la dispersione dei giudizi in merito alle non conformità e di intervenire per fornire criteri oggettivi di valutazione in grado di limitare la soggettività che determina tale dispersione.

g) Rotazione degli ispettori

La segreteria tecnica assicura che un medesimo operatore non sia verificato per più di 3 volte consecutive dallo stesso ispettore.

### Struttura di prova

Per l'attività di prova relativa alle verifiche di conformità dell'Uva I.G.P. secondo quanto previsto nei relativi piani dei controlli, la Struttura si avvale di almeno 2 laboratori di prova rispondenti ai requisiti di seguito riportati. Normalmente la Struttura di Controllo si avvale del Laboratorio di analisi chimiche Samer (Azienda Speciale della CCIAA di Bari) e per le analisi di riscontro del laboratorio di analisi chimiche Lachimer (Azienda Speciale della CCIAA di Foggia).

### Requisiti

Per la qualifica devono essere soddisfatti i seguenti criteri:


- il laboratorio deve essere autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per le prove oggetto di controllo;
- il laboratorio deve essere accreditato da ACCREDIA - o comunque da un organismo di accreditamento che aderisca all'accordo multilaterale di mutuo riconoscimento stipulato anche da ACCREDIA - per le prove previste nel piano dei controlli.

La Segreteria tecnica tiene aggiornato l'elenco dei laboratori esterni qualificati.

### 3. RIFERIMENTI LEGISLATIVI


- Regolamento (Ue) N 1151/12. della Commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento UE 664/2014 integra il Reg UE 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
- Regolamento UE 668/2014 recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Rettifica Reg. UE n.668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n.1151/2012 (GUUE L 39/23 del 14.2.2015)



CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 , relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Reg. UE n.680/2012 del 24.07.2012 – recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette – Uva di Puglia IGP;
- Regolamento (CE) N. 1221/2008 della Commissione del 5 dicembre 2008 che modifica il Regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.
- Regolamento (CE) n.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- **Reg. CE 1148/2001 sui controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi e successive modifiche;**
- **Direttiva 2001/22/CE/ dell'8 marzo 2001, modificata dalla Direttiva 2005/4/CE della Commissione del 19/01/2005** relativa ai metodi per il prelievo di campioni e al metodo d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio e 3-MCPD nei prodotti alimentari;
- **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 e successive modifiche,** recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- Regolamento (CE) 907/04 del 29 aprile 2004 che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne.
- Regolamento (CE) n.178/2002 del 12 giugno 2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 68 "Attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale" pubblicato nella GU n. 72 del 27 marzo 2000.
- Decreto Legislativo 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. Lgs. 23.06.2003 n. 181.
- Decreto Legislativo 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;
- **Decreto ministeriale 18 dicembre 1997** relativo alle strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92;
- 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.
- DM 15 aprile 2013 – Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari (GU n. 97 del 26 aprile 2013).
- DM 18 dicembre 2013 (GURE n.7 del 10 gennaio 2014) – integrazione al DM 15 aprile 2013.
- Legge 21 dicembre 1999 n°526 - Legge comunitaria 1999 – con particolare riferimento all'art. 14;
- **Decreto legislativo 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;



CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

- **Legge 27 dicembre 2006 n. 296** "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria). Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- **"Norme eco sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie" - Aggiornamento 2012 - Determinazione del Dirigente Servizio Agricoltura del 1 marzo 2012, n. 155, pubblicato sul B.U.R.P. n. 46 del 29 marzo 2012 (e s.m.i.).**
- Nota MiPAAF del 30 novembre 2007 ( prot.n° 22966) avente per oggetto "Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche";
- **Nota Mi.P.A.A.F. n. 22897 del 29.11.2007** – "piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienze agli obblighi tariffari da parte degli operatori";
- **Nota Mi.P.A.A.F. n. 25742 del 05.10.2012** – **" utilizzo della dicitura " Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF su prodotti a DOP/IGP/STG;**
- **Disciplinare di Produzione** della Indicazione Geografica Protetta "UVA DI PUGLIA" consultabile nel sito istituzionale del Mipaaf all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).
- **Disciplinare Produzione Integrata Uva da Tavola Regione Puglia Determina Dirigenziale N.152 del 08/04/2008, BURP N.71 del 05/05/2008 e ss. mm. ii.;**
- **Provvedimento del 30.07.2012: iscrizione della denominazione " Uva di Puglia" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette ( G.U. n. 192 del 18.08.2012);**
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:** "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

#### 4. TERMINI, DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Il presente Piano di Controllo adotta i termini e le definizioni delle Norme UNI EN ISO 9000/2000 e UNI CEI EN 45020, con le integrazioni a seguire:

##### Abbreviazioni:

C - Conformità;

CCIAA BARI - Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura della Provincia di Bari;

DDT - Documenti di Trasporto;

DENOMINAZIONE – Indicazione Geografica Protetta ( IGP );

Mi.P.A.A.F. - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;

ICQRF- Ispettorato Centrale Della Tutela Della Qualità e Repressione Frodi Dei Prodotti Agroalimentari;

Consorzio di Tutela incaricato dal Mi.P.A.A.F. ai sensi della Legge. N.526/99, Art.14;

NC - Non Conformità;

PC - Punto di Conformità;


TC - Tecnico Controllore di CCIAA BARI che effettua i controlli di conformità;

AC - Azione Correttiva;

D - in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo documentale;

I - in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo ispettivo;

A - in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo analitico.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

### Termini e definizioni:

**Autorizzazione al confezionamento:** Atto mediante il quale la CCIAA di BARI dichiara che la partita di uva rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare di produzione della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" e del presente Piano di Controllo, approvato dalle Autorità competenti e consente la commercializzazione del prodotto a marchio IGP.

**Autocontrollo:** Verifica dei requisiti di conformità della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. Le modalità di registrazione relative all'autocontrollo, riferito al requisito di identificazione della materia prima uva sfusa/uva idonea per l'immissione al consumo/ uva confezionata e attinenti al requisito della tracciabilità/ rintracciabilità, possono essere personalizzate dai singoli operatori salvaguardando i principi stabiliti nel Piano di Controllo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi della corretta documentazione di fornitura e della corretta identificazione della materia prima e/o prodotto da parte del conferitore.

**Attestazione di conformità:** Atto mediante il quale la Camera di Commercio di Bari verifica il rispetto dei requisiti di conformità al piano dei controlli della I.G.P. "Uva di Puglia", sia per quanto riguarda la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati, sia per quanto riguarda le prescrizioni e le tempistiche derivanti dall'applicazione del Piano di Controllo stesso ai fini del rilascio dell'Autorizzazione stessa.

**Azione Correttiva:** Insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di Non Conformità esistenti.

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

**Campione:** Acini prelevati da uno o più grappoli.

**Comitato Ricorsi:** Decide sulle controversie che possono insorgere durante l'attività di controllo contro le decisioni prese dal responsabile della Struttura di Controllo e del Comitato di Certificazione.

**Comitato di Certificazione:** Decide in merito alle attestazioni di idoneità ovvero di non conformità nonché sugli elenchi degli operatori.

Si compone del Segretario Generale e da n. 2 esperti del settore.

**Confezionatore:** operatore regolarmente iscritto in apposito elenco istituito presso la Camera di Commercio di Bari ed aggiornato a cura della stessa Camera di Commercio di Bari, che esercita l'attività di condizionamento e confezionamento del prodotto fresco.

**Consorzio:** Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi dell'art. 14, comma 15 legge 526/99.

**Dichiarazione di accompagnamento prodotto:** Documento compilato dall'operatore al momento della vendita e consegnato in copia all'acquirente, che accompagna le partite di Uva di Puglia.


**Disciplinare:** Documento che specifica i requisiti obbligatori della denominazione "Uva di Puglia" ed, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

**Elenco Vigneti:** Elenco istituito presso Camera di Commercio di Bari ed aggiornato a cura della stessa Camera di Commercio di Bari sulla base della documentazione fornita dai Produttori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Produttore, i dati catastali degli appezzamenti a vigneto, le superfici coltivate, le densità ad ettaro, le varietà presenti e i sesti d'impianto.

**Esclusione prodotto:** Atto mediante il quale Camera di Commercio di Bari esclude un lotto di prodotto dalla I.G.P. "Uva di Puglia".

**Identificazione e rintracciabilità:** Il prodotto deve essere opportunamente identificato dal momento in cui l'uva viene staccata dalla pianta e nelle successive movimentazioni.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

**Lotto di Confezionamento:** Unità di prodotto di una derrata alimentare prodotta, fabbricata e confezionata in circostanze identiche da destinare successivamente al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di Camera di Commercio di Bari.

**Non Conformità Grave:** Mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determinano la non rispondenza al Disciplinare dello stesso o manifestano la Non Conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione. Tale prodotto pertanto non può essere identificato come I.G.P. "Uva di Puglia".

**Non Conformità lieve:** Mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare e dal presente Piano di Controllo. Il prodotto può essere identificato come I.G.P. "Uva di Puglia".

**Operatore:** Viticoltore e Confezionatore che presenta a Camera di Commercio di Bari la richiesta di adesione al sistema dei controlli.

**Partita di uva:** Quantità di uva con caratteri di omogeneità per tipologia e varietà, proveniente da una sola azienda produttrice e raccolta nel medesimo giorno, per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotta, fabbricata o condizionata in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'art. 1 paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati soggetti".

**Produttore/Viticoltore:** Si definisce Produttore/Viticoltore il soggetto identificato responsabile della conduzione dei vigneti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare di Produzione e come indicato nel punto N.6 del presente Piano di Controllo.

Il Produttore può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

**Responsabile dell'assicurazione qualità (R.A.Q.):** E' il responsabile dell'assicurazione qualità e controlla lo svolgimento delle attività ispettive anche mediante verifiche e gestisce i reclami.

**Zona di produzione:** Zona delimitata per la produzione della DENOMINAZIONE I.G.P. "Uva di Puglia" così come descritta alla Tabella 1- PC 1 del presente Piano di Controllo.


## 5. GENERALITA'

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata attraverso la compilazione obbligatoria di appositi modelli previsti dal Piano di Controllo.

I documenti devono indicare tutte le informazioni necessarie a garantire l'origine del prodotto IGP ( Uva da Tavola) e devono essere consultabili da funzionari della Camera di Commercio di Bari nell'ambito delle verifiche ispettive.

Tutti gli operatori della filiera disciplinata che intendono aderire alla denominazione IGP "Uva di Puglia" devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo.

In questo modo la tracciabilità del prodotto è garantita attraverso:

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

- a) l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla Camera di Commercio di Bari dei vigneti, dei produttori e dei confezionatori;
- b) la verifica dell'origine e della rispondenza al disciplinare di produzione dell'uva da tavola.

### 5.1. Soggetti coinvolti

Gli operatori presenti nella filiera produttiva della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" sono rappresentati dal Produttore/Viticoltore e dal Confezionatore, così come definiti nel paragrafo 4. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate a verifica da parte della Struttura di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di Produzione e dal Piano dei Controlli.

Per convenzione l'anno di riferimento è quello solare.

In particolare, i soggetti coinvolti, devono rendersi disponibili alle attività di controllo che la CCIAA di Bari intende effettuare, con o senza preavviso, presso terreni, strutture, impianti e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità dei medesimi ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e alle prescrizioni del presente Piano.

La Camera di Commercio di Bari si riserva di disporre l'esecuzione di visite ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati documentati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dagli operatori emergano dubbi circa la congruità delle forniture e / o delle potenzialità produttive.

### 5.2 Adesione al sistema dei controlli e variazioni


Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che la Camera di Commercio di Bari effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

#### Produttori/Viticoltori

I produttori che intendono aderire al sistema di controllo e certificazione dell' Uva da Tavola "Uva di Puglia IGP" devono presentare all'Organismo di Controllo, per il tramite dell'ufficio di segreteria, la domanda di adesione al sistema dei controlli (Mod. UP01-1), unitamente al Mod. UP10 - Elenco Appezzamenti I.G.P. "Uva di Puglia" redatta secondo le indicazioni di seguito specificate **entro il termine perentorio del 30 Maggio . Le domande pervenute oltre tale termine potranno essere considerate valide per la successiva campagna su richiesta dell'interessato.** La Camera di Commercio di Bari, dopo aver effettuato la verifica documentale riguardante l'adeguatezza, completezza e conformità della richiesta, predispone la verifica ispettiva riguardante la corrispondenza alle prescrizioni del Disciplinare delle colture e delle dichiarazioni fornite con la domanda di adesione ed entro 30 giorni provvede all'iscrizione nell'apposito elenco.

#### La domanda deve contenere le seguenti indicazioni:

- copia certificati di partita catastale con intestazione della titolarità esclusiva del terreno, con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
- estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
- copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
- in caso di proprietà di terreni o di regime patrimoniale di comunione di beni dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con la quale il coniuge -comproprietario autorizza l'operatore alla totale conduzione degli stessi;

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

- estratto di mappa catastale (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo alle superfici e ai locali dichiarati; sugli estratti di mappa deve essere riportata l'esatta perimetrazione dei vigneti;
- planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva dell' I.G.P. con indicazione della loro destinazione;
- autorizzazioni sanitarie ove necessarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- certificato di iscrizione dell'azienda alla Camera di Commercio ove richiesto;
- copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA ove richiesto.

**La mancanza della suddetta documentazione comporterà l'archiviazione della domanda di inserimento al sistema della I.G.P. " Uva di Puglia " .**

La domanda dovrà essere corredata anche dall'elenco degli appezzamenti coltivati a vigneto, i riferimenti catastali, la superficie, la densità, i sesti d'impianto e le varietà (Mod. UP10) unitamente alle mappe catastali dei vigneti.

La Camera di Commercio di Bari darà incarico al Tecnico Verificatore, di procedere all'espletamento della verifica ispettiva per l'accertamento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva" (Mod. UP11).

Saranno oggetto di verifica ispettiva:

- zona di produzione, forma di allevamento e sesti di impianto;
- densità delle piante per ettaro e relative varietà;
- rispetto dei requisiti prescritti dal presente piano per i nuovi vigneti ( portainnesti)
- struttura particellare;
- Effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata dal disciplinare di produzione;
- Coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;

Entro 10 giorni dalla verifica, la Camera di Commercio di BARI, comunica l'esito della stessa ai soggetti richiedenti, o al Consorzio di Tutela incaricato ed in caso di esito positivo provvede a comunicare al richiedente il codice di inserimento nel sistema di controllo che attesta l'iscrizione dei vigneti nell'apposito elenco.


Gli operatori idonei saranno poi oggetto dei controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare di produzione e dal presente Piano di Controllo dell' I.G.P. " Uva di Puglia ".

I vigneti non idonei in quanto non rispondenti ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal Piano di Controllo non verranno iscritti nel sistema e non potranno produrre "Uva di Puglia" IGP.

Nel caso di esito negativo per incompletezza o incongruenza della documentazione, la Camera di Commercio di Bari notifica al Richiedente le carenze e le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti, assegnando il termine di 10 giorni per la presentazione della documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo la Camera di Commercio BARI procederà all'archiviazione della medesima.

La Camera di Commercio di Bari, dopo aver verificato i requisiti preliminari di conformità al disciplinare della I.G.P., inserisce in appositi elenchi i soggetti che hanno fatto domanda di adesione al sistema dei controlli attribuendo a ciascuno di esso un numero di matricola.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

## Variazioni

Variazioni oggettive riguardanti le situazioni aziendali dei produttori già assoggettati, devono essere comunicate alla Camera di Commercio di Bari entro 30 giorni dal verificarsi della causa, allegando i documenti necessari e compilando il Mod.UP01 nella parte che riguarda le variazioni:

- riduzioni di superficie certificabile IGP del singolo operatore iscritta ma non avente più le caratteristiche richieste dal relativo disciplinare di produzione;
- modifiche di denominazione sociale, natura giuridica, incorporazioni, fusioni, trasformazioni, fitto di ramo di azienda, scissioni;

Le variazioni soggettive riguardanti:

- trasferimenti di terreni (già inseriti nel sistema di controllo) devono essere comunicate alla Camera di Commercio di Bari entro e non oltre il 30 maggio compilando il Mod.UP01 nella parte che riguarda le variazioni;
- ampliamenti di superficie certificabile I.G.P. del singolo operatore ma non inseriti nel sistema di controllo entro e non oltre il 30 maggio compilando il Mod.UP01 nella parte che riguarda le variazioni;

**La Camera di Commercio di Bari entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare visite ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate prima dell'inserimento della medesima nel sistema di controllo.**

Si intende, comunque, confermata l'iscrizione nel sistema di controllo di tutti gli operatori che non abbiano trasmesso domanda di cancellazione (e/o rinuncia) **entro il 30 maggio** di ogni anno.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, la CCIAA di Bari predispone ed effettua, sugli operatori idonei, i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità, svolti a fronte del Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo della I.G.P. "Uva di Puglia".

## Confezionatori:

I Confezionatori che intendono concorrere alla Denominazione dell'Uva di Puglia IGP devono presentare all'Organismo di Controllo, per il tramite dell'ufficio segreteria, la domanda di adesione al sistema dei controlli, in qualunque periodo dell'anno, attraverso apposito modello (Mod.. UP 01-2).


La Camera di Commercio di Bari verifica la completezza, la conformità della richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati, la collocazione dei locali di stoccaggio e confezionamento dichiarati entro i confini dell'area, così come definita dall'art.3 del Disciplinare di produzione.

A tal fine la domanda dovrà contenere le seguenti informazioni:

Ragione sociale, partita iva o codice fiscale, indirizzo, n. telefonico, indirizzo di posta elettronica o pec, nome del responsabile e firma.

Dovrà, inoltre, essere corredata della seguente documentazione:



CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

1. copia certificati di partita catastale con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
2. estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
3. copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
4. dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
5. estratto di mappa catastale (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo ai locali dichiarati;
6. planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della DOP, con indicazione della loro destinazione;
7. autorizzazioni sanitarie ove necessarie;
8. attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
9. certificato di iscrizione dell'azienda alla Camera di Commercio o documento equivalente ove necessario;
10. copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA.

**A garanzia della separazione delle uve IGP da quelle generiche, durante tutta la fase della lavorazione, dalla raccolta al confezionamento, devono opportunamente essere identificate (mediante cartellino , etichette ecc.).**

Qualora non sia possibile una diversificazione di tipo spaziale, si deve applicare un differimento temporale, avendo cura di comunicare all' ODC le variazioni intervenute.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, la CCIAA di BARI entro 30 giorni darà incarico al Tecnico Verificatore di procedere all'espletamento della verifica ispettiva per l'accertamento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva" (MOD. UP11) e redigendo, qualora necessario un " Rapporto di Non Conformità" ( MOD.UP12) .

Saranno oggetto di verifica ispettiva :


- La disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per lo stoccaggio ed il confezionamento separato per l' I.G.P. "Uva di Puglia " rispetto ad altro prodotto;
- La disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per lo svolgimento delle operazioni di controllo sul prodotto in fase di prelievo da parte del tecnico- verificatore ai fini della conformità del prodotto ai sensi dell'art.1 del Disciplinare di Produzione;
- L'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e rintracciabilità dell' I.G.P. "Uva di Puglia";
- L'adeguatezza dei locali di stoccaggio;
- L'adeguatezza delle linee di confezionamento;
- La sostanziale corrispondenza fra le informazioni riportate nella domanda di adesione e i dati oggettivi;

Entro 10 giorni dalla verifica, la Camera di Commercio di Bari, comunica l'esito della stessa ai soggetti richiedenti, o al Consorzio di Tutela incaricato ed in caso di esito positivo provvede a comunicare al richiedente il codice di inserimento nel sistema di controllo.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, la Camera di Commercio di Bari informa il Richiedente di tutte le carenze assegnando il termine di dieci giorni per la presentazione della documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo, la Camera di Commercio di BARI procederà all'archiviazione della medesima.



CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

Gli impianti di confezionamento che non risulteranno idonei perché non provvisti dei requisiti previsti dal Disciplinare e dal presente Piano di Controllo non verranno iscritti nel sistema di controllo e non potranno produrre per la I.G.P. "Uva di Puglia".

Gli operatori idonei saranno poi oggetto dei controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare di produzione e dal presente Piano di Controllo dell'I.G.P. "Uva di Puglia".

### 5.3 Validità del riconoscimento e variazioni successive

Fatti salvi i casi di recesso volontario o di revoca, la validità del riconoscimento e dell'idoneità ai fini della denominazione "Uva di Puglia IGP" è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale per l'espletamento dei controlli di conformità.

Per le campagne di produzione successive a quella di riconoscimento iniziale, la permanenza nel sistema avviene automaticamente.

Dopo la positiva valutazione iniziale, tutti gli operatori della filiera sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicati secondo le modalità e le frequenze dello schema dei controlli.

Pertanto, tutti gli operatori sono tenuti al rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e degli adempimenti che ne scaturiscono. Ogni soggetto di filiera è tenuto a documentare, registrare e conservare, ai fini della tracciabilità del proprio prodotto, tutta la documentazione e renderla disponibile all'OdC per le verifiche.

Nel caso di soggetti che sono riconosciuti per entrambi i ruoli di produttore e confezionatore, ai fini del controllo, vanno considerati come soggetti distinti e separati.

Ai fini del mantenimento, qualora alcune situazioni aziendali (strutturali, organizzative, anagrafiche, produttive ecc.) inserite nella richiesta iniziale di inserimento al sistema di controllo fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati dovranno far pervenire all'ODC "Uva di Puglia IGP" comunicazione in merito alle variazioni, soprattutto in merito al catasto dei terreni (Mod. UP 10) in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dall'accadimento.

L'ODC si riserva la facoltà, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, di verifiche ispettive e/o richieste di integrazione di documenti in relazione alle variazioni segnalate.

### 5.4 Recesso dal sistema dei controlli


Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo della IGP "Uva di Puglia" devono inviare all'Organismo di Controllo una richiesta di cancellazione dal sistema di controllo Mod. UP 14 "Rinuncia ai controlli di conformità" prima dell'inizio della campagna e, comunque entro il 30 maggio dell'anno in corso, per le cessazioni volontarie.

**I soggetti che recedono volontariamente** dal sistema di certificazione oltre il 30 maggio sono tenuti a pagare la tariffa annuale fissa e quella variabile sino a quel momento maturata.

**I soggetti che recedono involontariamente** dal sistema di certificazione oltre il 30 maggio per cessazione definitiva dell'attività o per altri motivi oggettivi (decesso ecc.) non sono tenuti a versare la tariffa annuale fissa e variabile relativa alla campagna in corso.

La CCIAA di Bari comunica la presa d'atto della cancellazione invitando l'azienda a regolarizzare eventuali pagamenti ancora dovuti al momento della cancellazione (ad esempio cancellazioni volontarie effettuate oltre il 30 maggio dell'anno in corso).

**La Camera di Commercio di Bari cancella dall'elenco degli iscritti della IGP "Uva di Puglia" per la campagna in corso.**

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. “UVA DI PUGLIA”	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

## 6. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della I.G.P. “Uva di Puglia” devono assoggettarsi al controllo attuato dalla Camera di Commercio di BARI e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della I.G.P. “Uva di Puglia” cui è stata accordata con **Reg. UE n.680/2012 del 24.07.2012 – recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette – Uva di Puglia IGP** la protezione a livello Europeo e al presente Piano di Controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Nella ‘**Tabella 1**’ viene riportato l’elenco dei **requisiti di conformità** individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della I.G.P. “Uva di Puglia” sulla base del Disciplinare di Produzione e della necessità di garantire l’identificabilità e la tracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono obbligatori.

TABELLA N.1


## REQUISITI DI CONFORMITA'

P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	COLTIVAZIONE Zona di produzione dell' uva (art. 3, del Disciplinare)	Produttore	<p>La zona di produzione della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" comprende i seguenti territori della regione Puglia posti al di sotto dei m.330 s.l.m. dei seguenti comuni:</p> <p><b>Provincia di Bari:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>comuni interamente delimitati:</b> Adelfia, Bari, Barletta, Bisceglie, Bitetto, Bitritto, Capurso, Casamassima, Cellamare, Conversano, Giovinazzo, Modugno, Mola di Bari, Molfetta, Noicàttaro, Polignano a Mare, Rutigliano, Sammichele di Bari, Trani, Triggiano, Turi, Valenzano;</li> <li>• <b>comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.:</b> Acquaviva delle Fonti, Andria, Binetto, Bitonto, Canosa di Puglia, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Corato, Gioia del Colle, Grumo Appula, Monopoli, Palo del Colle, Putignano, Ruvo di Puglia, Sannicandro di Bari, Terlizzi, Toritto.</li> </ul> <p><b>Provincia di Brindisi :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>comuni interamente delimitati:</b> Brindisi, Carovigno, Cellino San Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, San Donaci, San Michele Salentino, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni, Torre Santa Susanna, Villa Castelli.</li> <li>• <b>comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.:</b> Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni.</li> </ul> <p><b>Provincia di Foggia :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>comuni interamente delimitati:</b> Carapelle, Chieuti, Foggia, Isole Tremiti, Lesina, Margherita di Savoia, Ortona, Orta Nova, Poggio Imperiale, Rodi Garganico, San Ferdinando di Puglia, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola, Stornara, Stornarella, Torremaggiore, Trinitapoli, Zapponeta.</li> </ul>

P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<p>• <b>comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.:</b> Apricena, Ascoli Satriano, Cagnano Varano, Carpino, Casalvecchio di Puglia, Castelluccio dei Sauri, Castelnuovo della Daunia, Cerignola, Ischitella, Lucera, Manfredonia, Peschici, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Troia, Vico del Gargano, Vieste.</p> <p><b>Provincia di Taranto:</b></p> <p>• <b>comuni interamente delimitati:</b> Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Grottaglie, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Palagianello, Palagiano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Statte, Taranto, Torricella.</p> <p>• <b>comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.:</b> Castellaneta, Crispiano, Ginosa, Massafra, Mottola.</p> <p><b>Provincia di Lecce:</b></p> <p>• <b>interamente delimitata.</b></p>
2	COLTIVAZIONE Varietà (art. 2, del Disciplinare)	Produttore	<p>L'I.G.P. "Uva di Puglia" è riservata all'uva da tavola delle varietà</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Italia b.,</li> <li>Regina b.</li> <li>Victoria b.,</li> <li>Michele Palieri n.,</li> <li>Red Globe rs.</li> </ul> <p>prodotta nella zona delimitata dall' art.3 del Disciplinare di Produzione.</p> <p>L'I.G.P. "Uva di Puglia" è riservata alle categorie commerciali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>categoria Extra;</li> <li>categoria I.</li> </ul>
3	COLTIVAZIONE Densità di impianto	Produttore	<p>La densità di piantagione dovrà essere compresa tra un minimo di 1.100 ed un massimo di 2.100 viti / ha.</p>

P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
	forme di allevamento (art. 5, comma 3, del Disciplinare)		La <u>distanza</u> fra i filari dovrà essere compresa fra 2,2 e 3 m. . La produzione di uva, non dovrà essere superiore a 30 t. / ha.
4	Condizioni ambientali e di coltura, caratteristiche di coltivazione	Produttore	<p>I nuovi vigneti saranno realizzati su terreni ben drenati , permeabili e indenni da focolai di agenti dei marciumi e privi di vettori di virus nocivi alla vite utilizzando esclusivamente portainnesti certificati.</p> <p>La forma di allevamento per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola è quella a pergola a tetto orizzontale, il "tendone".</p> <p>Per la difesa fitoiatrica, sono consentiti interventi rispettosi dell'ambiente e con i solo fitofarmaci a base di sostanze attive registrate per la vite di uva da tavola, secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione integrata dell'uva da tavola della Regione Puglia. La potatura secca andrà effettuata nel periodo compreso fra quello successivo alla caduta delle foglie e quello precedente il germogliamento: da dicembre a fine febbraio dell'anno successivo. E' ammessa la copertura del "tendone" con reti in polietilene e/o film plastico in PVC o polietilene + EVA e la coltivazione in serra, al fine di proteggere il prodotto da grandine, vento, pioggia, e per favorire l'anticipo della maturazione o il ritardo nella raccolta dell'uva (al variare del periodo di copertura).</p>
5	COLTIVAZIONE Periodo di raccolta Produzioni (art. 5, comma 7 del Disciplinare)	Produttore	<p>Il periodo di raccolta dell'uva decorre dal momento del conseguimento dei requisiti minimi qualitativi previsti dal disciplinare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• per la varietà Victoria: a partire dall'inizio della seconda decade di luglio;</li> <li>• per la varietà Michele Palieri: a partire dall'inizio della terza decade di luglio;</li> <li>• per la varietà Italia: a partire dall'inizio della terza decade di agosto;</li> <li>• per la varietà Red Globe: a partire dall'inizio della terza decade di agosto.</li> </ul>


P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Per la varietà Regina : a partire dall'inizio della terza decade di agosto.</li> </ul>
6	COLTIVAZIONE Identificazione, separazione e tracciabilità.	Produttore	Deve essere garantita la separazione del prodotto a Denominazione I.G.P. 'Uva di Puglia' da quello generico attraverso l'istituzione di <u>un sistema di registrazioni</u> che consenta identificazione, separazione e tracciabilità delle uve prodotte.
7	CONFEZIONAMENTO Zona di ubicazione dell'impianto di confezionamento (art5, ult.c. del Disciplinare)	Confezionatore	L'impianto di confezionamento deve essere situato all'interno del territorio amministrativo dei comuni elencati al PC 1 (Disciplinare art.5, ultimo comma).
8	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità	Confezionatore	Deve essere garantita la separazione del prodotto a I.G.P. 'Uva di Puglia' da quello generico attraverso l'istituzione di <u>un sistema di registrazioni</u> che consenta identificazione, separazione e tracciabilità delle uve confezionate
9	IMMISSIONE AL CONSUMO Caratteristiche dell'uva – Categorie commerciali (art. 2,c.2, del Disciplinare)	Confezionatore	<p>All'atto della sua immissione al consumo, l'I.G.P. "Uva di Puglia" di ognuna delle varietà deve presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- i grappoli interi devono essere di <u>peso</u> non inferiore a 300 grammi;</li> <li>- gli acini devono presentare una <u>calibratura</u> non inferiore a 21 mm per Victoria, 15 mm per Regina e 22 mm per Italia, Michele Palieri e Red Globe (diametro equatoriale);</li> <li>- il colore è giallo paglierino chiaro per le varietà Italia, Regina e Victoria; nero vellutato intenso per le varietà Michele Palieri ; rosato dorè per la varietà Red Globe;,,</li> <li>- il <u>succo degli acini</u> deve presentare un valore non inferiore a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 14°Brix per le varietà Italia, Regina e Red Globe;</li> <li>• 13°Brix per le varietà Victoria e Michele Palieri.</li> </ul> </li> </ul> <p>Per tutte le varietà, il valore del <u>rapporto</u></p>

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<p>°Brix/acidità totale deve essere non inferiore a 22. L' I.G.P. 'Uva di Puglia' è riservata alle categorie commerciali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- categoria Extra;</li> <li>- categoria I.</li> </ul>
10	IMMISSIONE AL CONSUMO Confezioni ed Etichettatura (art. 8 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>All'atto dell'immissione al consumo, il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente grappoli della stessa varietà, origine e standard qualitativo. Ogni confezione deve essere sigillata (mediante retinatura, floppatura, apposizione di bollini di chiusura su buste ed imballi trasparenti e forati).</p> <p>Le confezioni da utilizzare sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cassetta da 5 kg. netti di uva. La cassetta può essere in cartone, legno, compensato, plastica.</li> <li>• Cassetta da 2 - 2,5 - 3,0 kg. netti di uva in cartone.</li> <li>• Cestini da 2,0 - 1,5 - 1,0 - 0,750 - 0,5 kg. netti di uva, in polipropilene o in PET, assemblati in imballaggi di plastica, legno o cartone.</li> <li>• Buste da 0,5 - 1,0 kg. netti di uva, realizzate in PET, assemblati in imballaggio di plastica, legno o cartone.</li> </ul> <p>L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita la protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e devono essere costituiti da sostanze tali da non provocare alterazioni esterne o interne dell'uva. Gli imballaggi, inoltre, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Su ogni confezione deve essere apposta una <u>etichetta</u> sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nome, indirizzo o simbolo o codice di</li> </ul>



P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<p>identificazione del confezionatore e del produttore dell'uva;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indicazione della natura del prodotto "uva da tavola" se il contenuto non è visibile dall'esterno;</li> <li>- indicazione della varietà.</li> </ul> <p>E' obbligatorio riportare in etichetta la dizione "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE) 510/2006".</p>
11	<p><b>IMMISSIONE AL CONSUMO</b></p> <p>Grandezza caratteri Menzione geografica aggiuntiva altre indicazioni geografiche sulle confezioni (art. 8, c.5 del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>Il <u>logo</u> da utilizzare obbligatoriamente per il prodotto certificato è costituito da una circonferenza di colore rosso scuro, tracciata ai bordi con i colori della bandiera italiana. All'interno è rappresentata un'immagine disegnata e non fotografica della Regione Puglia, ove è indicata la città di Bari. In basso a sinistra sotto il profilo della Regione è posto un grappolo d'uva con tralcio annesso. All'estremità sinistra della regione Puglia, in alto, è rappresentato un sole stilizzato sfumato verso l'esterno.</p> <p>La sigla I.G.P. e la dicitura I.G.P. "UVA DI PUGLIA" sono collocate a destra all'interno della circonferenza descritta. Sull'estremità inferiore del profilo della regione Puglia è collocato il logo comunitario. Vedi Prescrizioni Aggiuntive Pag.31</p> <p>Il logo che indicherà la I.G.P. sarà riprodotto su bollino o collarino autoadesivo di vari diametri.</p> <p>Indici colorimetrici:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosso scuro: Pantone 485c.</li> <li>• Colori della bandiera italiana: Verde: Pantone 361c; Bianco e Rosso: Pantone 162c.</li> <li>• Sole stilizzato: colore 1585c sfumato sino al colore Pantone 803c.</li> <li>• Dicitura I.G.P. Uva di Puglia: Font flamenco D.;</li> <li>• Sigla I.G.P.: colore Pantone 7404c – tracciato: Pantone 1585c.</li> <li>• Uva di Puglia: colore Pantone 1585c – tracciato: Pantone 7404c.</li> </ul>

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

## 7. CONTROLLI SUL PRODOTTO

### 7.1 GENERALITA'

Il prodotto uva da tavola "UVA DI PUGLIA I.G.P." è sottoposto al controllo di conformità al Disciplinare di Produzione ed al rispetto del presente Piano..

Infatti, tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate a verifica da parte della Struttura di Controllo, secondo quanto previsto dal Disciplinare e dal relativo Piano di Controllo.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che la CCIAA di Bari intende effettuare presso i vigneti/strutture e/o altri luoghi di interesse al fine di valutare la conformità della I.G.P. "Uva di Puglia" alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Piano di Controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- **Controlli interni** (Autocontrollo): corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dai Produttori / Viticoltori e dai Confezionatori presso i propri siti produttivi, al fine di verificare che il prodotto finito e pronto al consumo abbia le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione (art.2), richiamate nella Tabella 1 del presente Piano. Le attività di controllo devono essere opportunamente registrate utilizzando i modelli allegati al presente Piano di Controllo. Le registrazioni sono oggetto di esame e di verifica da parte dei tecnici verificatori nel corso delle verifiche ispettive. **Inoltre, la documentazione deve essere disponibile e fornita all'ispettore anche in sede di Richiesta di Autorizzazione al confezionamento.** Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile all'Organismo incaricato (Camera di Commercio di Bari).

- **Controlli esterni** (controlli di conformità): attuati dalla CCIAA di Bari attraverso verifiche documentali, ispettive svolte sul processo/strutture/ vigneti degli operatori e prove sul prodotto.

La Camera di Commercio di Bari, quale Autorità Pubblica autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è preposta a svolgere:

- a) **Controlli documentali:** ogni fase relativa alla produzione/vendita/conferimento o alla iscrizione/modifiche dovrà essere accompagnata da apposita documentazione che identifichi lotto, mittente, destinatario/ per la produzione e superfici/appezzamenti e dati catastali/autorizzazioni sanitarie per le iscrizioni / modifiche. Inoltre tutte le operazioni devono essere accuratamente registrate ed esibite per il controllo.


**PRODUTTORI:** Modulo iscrizione vigneti (Mod. UP10), Denuncia annuale di Produzione (Mod. UP02) , Dichiarazione di Accompagnamento Prodotto (Mod. UP05) e Registro operazioni colturali (Mod. UP15);

**CONFEZIONATORI:** Dichiarazione di Accompagnamento Prodotto (Mod. UP05); Registro di confezionamento (Mod. UP04); Richiesta autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP06); Autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP 07) , Dichiarazione di Avvenuto Confezionamento (Mod. UP 06/1); Richiesta Autorizzazione alla stampa etichette (Mod. UP09);

- b) **Controlli ispettivi:** relativi alla verifica del possesso dei requisiti strutturali per l'accesso al sistema, per il mantenimento e di tracciabilità della materia prima e del prodotto effettuati nel corso della campagna;

- c) **Controlli analitici** sul prodotto attraverso analisi chimico-fisiche e di rispondenza dei parametri previsti all'art.2 del Disciplinare di Produzione;

Nell'allegato Schema di controllo dell' I.G.P. "Uva di Puglia" sono descritti, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione della I.G.P. "Uva di Puglia" i controlli e le attività che Produttori/Viticoltori e

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di uva come e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla Camera di Commercio.

## 7.2. AUTOCONTROLLO (CONTROLLI INTERNI)

E' cura di ogni operatore verificare la qualità del prodotto che immette nel sistema controllato destinato alla produzione I.G.P. "Uva di Puglia". La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla I.G.P. deve essere effettuata mediante riscontri sul prodotto in corso di confezionamento o sul prodotto confezionato.

I requisiti di conformità relativi al diametro, al grado Brix e rapporto Brix/ Acidità vengono accertati in autocontrollo mediante analisi sul prodotto, prima della vendita della partita dal produttore e/o prima del confezionamento e conseguente commercializzazione, con rifrattometri, calibratrice e tutta la strumentazione necessaria opportunamente tarata dal confezionatore. Per quanto riguarda i controlli sul grado zuccherino vengono eseguiti con rifrattometro a scala Brix. I referti di analisi (con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato) devono essere prodotti secondo le frequenze indicate nel presente Piano di Controllo, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità ad attestare l'avvenuto controllo e la conformità degli esiti, con le indicazioni relative alla data di prelievo e al lotto campionato. La rispondenza del prodotto alle caratteristiche fisiche disciplinate sono verificate in autocontrollo in continuo e documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto su appositi registri. Tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo e tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità (con le indicazioni dei lotti di prodotto sottoposto ad analisi) devono essere conservate e rese disponibili ai controlli di conformità della CCIAA di Bari.

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

- rispetto delle prescrizioni del disciplinare e del presente Piano di Controllo;
- mantenimento della identificazione e rintracciabilità del prodotto dalla raccolta sino al conferimento;
- In particolare, nella fase di conferimento, il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione.

Dette registrazioni (Modd. UP03 e UP15) sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate dalla Camera di Commercio a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

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

È cura di ogni operatore della filiera accertarsi di avere ricevuto dalla Camera di Commercio di Bari copia degli elenchi degli operatori iscritti al sistema dei controlli.

È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.


In caso di mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, la Camera di Commercio di Bari effettuerà una verifica ispettiva supplementare per l'acquisizione dei dati.

Qualora il prodotto non risultasse conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione e alla comunicazione all' OdC del lotto prodotto, registrando cause e trattamento della non conformità.

## 7.3 CONTROLLI ESTERNI

### A) Controlli Ispettivi relativi al mantenimento dei requisiti

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Organismo di Controllo della Camera di Commercio di Bari controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità dei

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

lotti della I.G.P. "Uva di Puglia", le modalità di coltivazione e le quantità totali prodotte.

Ogni anno, inoltre, Camera di Commercio di Bari controlla mediante visita ispettiva un campione rappresentativo di produttori pari almeno al 33% + 2% (controllati nell'anno precedente) di soggetti iscritti all'I.G.P. Uva Di Puglia. Tale quota di controllo è costituita da un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato, più un ulteriore quota sorteggiata tra gli operatori già controllati ( 2% controllati nell'anno precedente). Il criterio mira a garantire che ciascun operatore inserito nel circuito della I.G.P. sia controllato almeno una volta ogni tre anni, senza escludere l'eventualità che possa essere controllato più di una volta nell'arco del triennio di autorizzazione (2%).

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora per comprovate circostanze, indipendenti dalla volontà dell'organismo e legate alle caratteristiche dell'operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dall'OdC.

**Lo stesso procedimento si applica per i confezionatori.**

Si specifica che il controllo ispettivo relativo all'inserimento nel sistema di certificazione dell'uva di puglia I.G.P., pari al 100% dei soggetti aderenti, segue le stesse modalità previste per il controllo relativo al mantenimento dei requisiti.

I controlli relativi al mantenimento dei requisiti sono applicabili a partire dal 2° anno di adesione.

**B) Controllo Ispettivo/Documentale relativo alla tracciabilità dei lotti I.G.P. " Uva di Puglia"**

L'azienda che intende procedere al confezionamento ed alla relativa commercializzazione dei lotti di uva I.G.P. "Uva di Puglia" deve presentare la seguente documentazione:

1. Richiesta Autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP06)
2. Dichiarazione di avvenuto confezionamento (Mod. UP06-01)
3. Dichiarazione di accompagnamento (Mod. UP05);
4. Documenti di trasporto e/o documentazione fiscale che renda conto di tutte le movimentazioni subite dai lotti di uva destinate alla I.G.P. " Uva di Puglia " che dovranno indicare oltre ai soggetti tra i quali la movimentazione avviene, le quantità interessate e la dicitura "prodotto destinato alla I.G.P. " Uva di Puglia" (ad esempio dal produttore agricolo al confezionatore). I Documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;

La documentazione, di cui ai punti 2/3/4 deve trasmessa all'Ufficio controlli al termine delle operazioni di confezionamento e comunque entro 21 giorni dal rilascio dell'Autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP07).

Ciò permetterà di ricostruire la rintracciabilità del prodotto e di verificarne la conformità. In caso di esito positivo la Camera di Commercio comunica all'azienda la conformità al confezionamento.

La segreteria, ricevuta la richiesta di autorizzazione al confezionamento (Mod. UP06), effettuati i controlli documentali tesi a verificare:

- a) l'inserimento del soggetto richiedente e del produttore nel sistema di certificazione;
- b) L'idoneità del lotto di produzione (rese/superfici, varietà delle uve, tempi di produzione) rispetto alle prescrizioni del Disciplinare di produzione;

L'Organismo di Controllo provvede ad inviare un tecnico ispettore al fine di prelevare il campione e verificare il rispetto del Disciplinare di produzione e l'attività di autocontrollo.

La Camera di Commercio si riserva la possibilità di effettuare visite ispettive a campione suppletive rispetto a quelle indicate nella Tabella 2. In tal caso l'ispettore incaricato, prima di effettuare il campionamento, deve controllare la veridicità della documentazione trasmessa.

#### 7.4. FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Ogni anno la Camera di Commercio di Bari procede alla verifica suddetta nelle percentuali previste dallo schema di controllo allegato.

**Tabella 2 riepilogativa delle frequenze e della tipologia dei controlli**

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	Percentuale di verifica (%)	Frequenza verifica	Fase critica controllata
<b>Produttore Viticoltore</b>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Ubicazione terreni;  Conformità
	controllo requisiti	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente per quanto riguarda le prescrizioni di coltivazione e di raccolta. Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione ( v. eccezioni par. 7.3)	Tutti gli anni	Processo produttivo;  Rintracciabilità prodotto;
<b>Confezionatore</b>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Ubicazione impianti;  Conformità ai requisiti;
	Controllo requisiti	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate;  Rintracciabilità prodotto;
	Controllo prodotto	33% dei confezionatori. Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione ( v. eccezioni par. 7.3)	Tutti gli anni	Prelievo prodotto e analisi

## 7.5. CONTROLLO ANALITICO

### A) Campionamento Ispettivo: frequenza di campionamento.

La frequenza dei controlli analitici da parte della Camera di Commercio di Bari presso i confezionatori è annuale ed avviene in fase di verifica ispettiva nell'ambito delle percentuali previste dalla tabella 2. Il prelievo dei campioni è effettuato da personale tecnico incaricato dalla Camera di Commercio di Bari.

Il tecnico procede a prelevare il campione presso il produttore direttamente dalla pianta del lotto destinato al confezionamento ed a trasportarlo al laboratorio di analisi chimiche della SAMER utilizzando tutte le accortezze per preservare il prodotto (utilizzo di buste idonee alla conservazione del prodotto).

**La Camera di Commercio di Bari si riserva il diritto di effettuare campionamenti suppletivi rispetto a quelli indicati nella Tabella 2 .**

I controlli di conformità dei parametri chimico-fisici e merceologici predisposti da Camera di Commercio di Bari vengono effettuati come di seguito indicato.

### B) Campionamento ai fini della certificazione.

Le aziende confezionatrici che intendono certificare il prodotto devono presentare il modello (UP06).

Il prelievo dei campioni relativi ad uno o più lotti destinati al confezionamento viene effettuato sul prodotto alla pianta (lotto) presso l'azienda produttrice (viticoltore) che conferisce il prodotto ed indicata nel modello UP06 .

Nel paragrafo 8 viene descritta in modo analitico la procedura.

### C) Modalità di Campionamento:


La procedura del campionamento prevede che dalla massa omogenea del potenziale lotto di confezionamento venga individuato un numero di grappoli così come indicato nella tabella sottostante:

**TABELLA N.3**

PRODOTTI ALLA RINFUSA Presso il confezionatore	
MASSA DEL LOTTO IN KG	UNITA' DEI CAMPIONI DA PRELEVARE ( grappoli)
Fino a 1000	5
Da 1001 a 5000	10
Oltre 5000	15

Il campione deve essere formato prelevando casualmente i grappoli nel numero indicato, a seconda della quantità della massa presente nel lotto, su tutta la superficie vitata dell'appezzamento produttivo.

Dal campione così formato il Tecnico – Prelevatore verifica e registra la conformità fisica ai parametri visivi disciplinati : Categoria, Varietà, Colore buccia, caratteristiche del rachide, forma del grappolo. Per quanto attiene il controllo del diametro dell'acino questo deve essere effettuato con uno strumento in dotazione dell'operatore chiamato Calibro. Il Peso del Grappolo va determinato attraverso la pesatura su una Bilancia

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

Analitica.

Relativamente alla verifica dei parametri grado Brix, rapporto ° Brix/Acidita' totale ,si procede al campionamento come segue:

Da ciascuno di dei grappoli costituente il campione ( vedi Tabella n.3) si prelevano n.9 (nove ) acini. Tali acini, sui quali i suddetti parametri devono essere misurati, devono essere prelevati in tre parti diverse del grappolo:

- Due nella parte alta del grappolo;
- Due nella parte centrale;
- Due nella parte bassa;

Il requisito di conformità relativo al grado BRIX, distinto per varietà, viene accertato mediante analisi del prodotto prima della commercializzazione nella medesima azienda attraverso un rifrattometro opportunamente tarato. Per quanto attiene al controllo sul grado zuccherino questo viene eseguito sempre attraverso un rifrattometro a scala BRIX.

Circa il requisito di conformità relativo al rapporto ° BRIX / ACIDITA' viene accertato come segue: mediante titolazione Acido/Base eseguita per l'appunto con un " TITOLATORE " che serve a determinare il pH ( acidità) del succo degli acini. Il dato ottenuto congiuntamente al grado BRIX da il rapporto ° BRIX/ ACIDITA'.

Per effettuare le funzioni di prelevamento, il Tecnico - Prelevatore deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la provenienza e la varietà del prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di uva oggetto del prelevamento, verificando la presenza della strumentazione necessaria e la relativa documentazione attinente le verifiche tecniche effettuate alla medesima in sede di autocontrollo. Successivamente deve accedere ai vigneti dove si trovano le partite di uva destinate al confezionamento per procedere al prelevamento dei campioni da sottoporre alle analisi di rito.

Qualora l'ispettore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali deve fare immediato rapporto alla CCIAA di Bari. Copia del rapporto è consegnata all'operatore (o al suo rappresentante).

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige un verbale di prelevamento campioni (Mod. UP13) in originale con allegate due copie regolarmente sottoscritte dal medesimo e dall'operatore della partita o dal suo rappresentante legale.

L'originale viene consegnato, unitamente alla documentazione necessaria a garantire la tracciabilità del prodotto, alla Camera di Commercio di Bari; una copia del verbale è consegnata all'operatore, una copia rimane al prelevatore.

Il prelevatore consegna il campione prelevato al laboratorio di analisi designato , nell'arco massimo delle 24 ore.


### C) Esiti delle prove

In caso di esito conforme della prova, completata l'attività di valutazione di conformità della partita di uva e la Camera di Commercio di Bari emette rapporto di conformità.

In caso di esito non conforme della prova, il Tecnico informerà la Camera di Commercio di Bari che procederà alla redazione del Rapporto di Non Conformità.

Le partite risultanti non conformi devono essere escluse dal circuito della denominazione ed opportunamente trattate.



CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

E' possibile la ripetizione del campione su richiesta dell'azienda da effettuarsi entro 15 giorni dall'esito di non conformità.

In tal caso il tecnico dovrà procedere ad un nuovo campionamento su disposizione della Camera di Commercio di Bari.

Sarà ripetuto anche l'esame analitico sul campione.

In caso di esito negativo la partita dovrà essere definitivamente esclusa dal circuito IGP e commercializzata come uva da tavola comune.

## 8. CONFEZIONAMENTO

### 1.1 Generalità

Ai sensi dell'art. 5 ultimo comma del Disciplinare di Produzione "il confezionamento deve essere effettuato nella zona individuata all'art.3 del Disciplinare di Produzione onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore.

Di seguito sono riportate le procedure cui attenersi per commercializzare partite di Uva da destinarsi alla I.G.P. "Uva di Puglia".

### 8.2 Lotto di confezionamento

Le partite di uva destinate al confezionamento come I.G.P. "Uva di Puglia" e per le quali si richiede l'autorizzazione al confezionamento (Mod. UP 06) devono essere confezionate presso lo stabilimento dichiarato all'atto dell'iscrizione al sistema e devono concludersi entro **35** giorni dal rilascio dell'autorizzazione al confezionamento secondo la seguente procedura:


- 1) Richiesta di Confezionamento trasmessa dal confezionatore attraverso il Mod. UP 06;
- 2) Invio del tecnico ispettore per il campionamento e la verifica ispettiva del rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione
- 3) Comunicazione di avvenuto confezionamento (Mod. UP 06/1 ) che deve essere accompagnata dalla seguente documentazione giustificativa (entro 21 giorni dalla Richiesta di confezionamento):
  - Documento di trasporto (DDT o altro documento equivalente) che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di uva a Denominazione: ad esempio dal Produttore/Confezionatore, contrassegnati dal destinatario (no per il confezionamento in campo);
  - Dichiarazione Accompagnamento Prodotto ( D.A.P. - Mod. UP05);

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

I Documenti di Trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla I.G.P. "Uva di Puglia",
- la data di raccolta dell'uva
- la data di consegna dell'uva

Il soggetto ricevente dovrà apporre la propria firma sui D.D.T. a conferma dell'effettuazione dei controlli sulla corretta identificazione del prodotto e sulla completezza dei dati riportati su tale documento. Nel caso di operatori non obbligati alla compilazione dei D.D.T., la consegna delle partite di Uva al confezionatore sarà attestata da una ricevuta rilasciata dal ricevente ( Confezionatore ), che ne deve conservare copia, al

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

produttore contenente le medesime indicazioni del DDT.

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 alla Camera di Commercio di Bari copie delle stesse pervenute.

- Copia del Registro di movimentazione e stoccaggio uva;
- Copia del Registro di Confezionamento;
- Indicazione della varietà di uva;
- Data di inizio e fine confezionamento;

La Camera di Commercio di BARI verifica la completezza della documentazione inviata e accerta la sussistenza delle seguenti condizioni:

- Rintracciabilità del lotto di confezionamento;
- Iscrizione degli operatori nell'elenco dei soggetti aderenti al circuito della I.G.P.;
- Assenza di NON CONFORMITA' a carico di uno o più operatori, tali da escludere il prodotto dalla I.G.P. "Uva di Puglia";
- Congruità tra le quantità di prodotto e la produttività delle aziende/appezzamenti di provenienza;
- Verifica la documentazione relativa **all'autocontrollo** con particolare riferimento alle analisi chimico/fisiche;

Nel caso di esito positivo dell'istruttoria documentale l'Ufficio Controlli emette una "Autorizzazione al Confezionamento" (Mod. UP07).

L'iter procedurale si conclude comunque con la comunicazione di avvenuto confezionamento (Mod. UP 06/1) nella quale l'azienda comunica l'effettivo quantitativo di prodotto confezionato.

Al termine delle operazioni di confezionamento, il lotto utilizzato dall'azienda per le operazioni di confezionamento non può essere riutilizzato per la campagna in corso.

## 9. ETICHETTATURA E FASCETTE

### 9.1 Etichettatura


Poiché il Disciplinare contiene prescrizione in ordine alle informazioni contenute in etichetta, queste prima del loro utilizzo devono essere esaminate ed approvate, ove sia presente, dal Consorzio di Tutela riconosciuto ed incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Ciò premesso è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto destinato alla I.G.P. "UVA DI PUGLIA" e attenersi alle indicazioni fornite dal medesimo Consorzio per renderle conformi al Disciplinare di Produzione e al presente Piano di Controllo prima del loro utilizzo.

In mancanza del Consorzio di Tutela incaricato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** le funzioni di cui sopra vengono svolte dalla Camera di Commercio di Bari.

### 9.2 Modalità Rilascio Etichette

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sull'involucro della I.G.P. "Uva di Puglia", i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo.

Al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione utilizzata per il confezionamento e la commercializzazione della I.G.P. "Uva di Puglia" dovrà riportare una

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

numerazione progressiva attraverso l'apposizione di un codice alfanumerico da stampare direttamente sull'etichetta.

**In mancanza del Consorzio di Tutela, incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, le attività di seguito elencate saranno svolte dalla Camera di Commercio di Bari.**

Di seguito viene riportato l'iter per il controllo e il rilascio dell'Autorizzazione alla stampa delle etichette e la conseguente apposizione della numerazione progressiva/codice alfanumerico:

- L'operatore che intende confezionare uva a I.G.P. "Uva di Puglia" deve fare specifica richiesta alla Camera di Commercio, inviando il Mod. UP08 ( Richiesta Autorizzazione stampa etichette) con indicate: la varietà del prodotto, il formato della confezione (capacità della confezione), la quantità di etichette da autorizzare;
- è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare, altresì, la bozza dell'etichetta che si intende utilizzare per il prodotto I.G.P. "Uva di Puglia";
- La Camera di Commercio di Bari, a seguito di esito favorevole dell'istruttoria svolta dall'Ufficio Controlli rilascia l'Autorizzazione alla Stampa Etichette (Mod. UP09) con l'attribuzione del codice alfanumerico progressivo da riportare sui contenitori indicati nella richiesta.

Il codice assegnato è costituito da:

- matricola identificativa del confezionatore riconosciuto;
- serie alfanumerica progressiva;


L'utilizzo delle etichette autorizzate è consentito solo dopo aver richiesto ed ottenuto la necessaria Autorizzazione al Confezionamento.

Il confezionatore deve riportare, sul "Registro di confezionamento" Mod. UP04), oltre le ordinarie operazioni di confezionamento eseguite, anche le etichette con i relativi i codici alfanumerici utilizzati.

La Camera di Commercio di Bari attraverso opportuni riscontri documentali verificherà il numero dei contrassegni utilizzati con i quantitativi di prodotto immessi in commercio con la Denominazione e gli eventuali residui.

Sui contenitori o sulle confezioni dovrà essere riportata la dicitura: "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali".

Il Confezionatore deve predisporre, aggiornare e conservare un apposito registro su cui riportare le informazioni relative all'uso dei contrassegni di conformità apposti sulle confezioni di prodotto. Tali informazioni devono comprendere: l'identificazione del lotto di confezionamento, la varietà e quantità di uva confezionata, la partita di provenienza, l'azienda produttrice o l'intermediario, la data di confezionamento, la quantità e tipo (peso) di confezioni prodotte dal medesimo con numero di contrassegni utilizzati. Devono, altresì, trasmettere entro il 15 del mese successivo alla Camera di Commercio di Bari i quantitativi di uva di cui si sono approvvigionati dai produttori e i quantitativi di uva idonea, distinta per varietà, oggetto di confezionamento.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

## 10. Verifiche ispettive interne e Riesame da parte della direzione.

Il Responsabile della Struttura assicura che siano sottoposte a verifica tutte le attività svolte dalla Struttura stessa nell'ambito dei controlli sull'Uva IGP. La frequenza e l'estensione delle verifiche ispettive interne devono garantire, almeno una volta l'anno, l'esame completo del sistema di gestione interno. A tal fine la Segreteria tecnica predispone uno specifico programma approvato dal Responsabile della Struttura. Le verifiche sono condotte da personale esterno designato dal Responsabile della Struttura che abbia le competenze e l'esperienza indicate nella norma UNI EN ISO 19011 e nella norma UNI CEI EN 17065/2012 in modo da rispettare il criterio dell'indipendenza.

La verifica ispettiva deve appurare l'adeguatezza del sistema di gestione interno alla Struttura, la conformità della documentazione alla normativa di riferimento e alla norma UNI CEI EN 17065/2012. La verifica è condotta principalmente mediante interviste ed esami documentali, sulla base di apposite liste di riscontro.


Durante la verifica i valutatori incaricati devono compilare la lista di riscontro ed indicarvi il risultato, riportando gli estremi dei documenti visionati a supporto dei rilievi e gli interlocutori presenti al momento del riscontro delle eventuali non conformità.

I risultati sono registrati nel rapporto di verifica ispettiva che riporta tra l'altro le non conformità riscontrate con il riferimento ai documenti visionati ed il nominativo del personale della Struttura di controllo intervistato. Il rapporto è quindi discusso in una riunione indetta dal Responsabile della Struttura, cui partecipano tutte le funzioni coinvolte nell'attività e durante la quale vengono discusse le proposte di azioni necessarie per riportare a conformità il sistema di gestione per la qualità e viene definita la data per la loro attuazione. Il Responsabile della Struttura, alla data prevista per l'attuazione delle azioni correttive, effettua una nuova verifica sulle aree/attività risultate carenti per accertarsi che le azioni correttive previste siano state attuate e siano risultate efficaci.

### 10.1 Riesame da parte della direzione

Il Responsabile della Struttura, almeno una volta l'anno, effettua il riesame del sistema di gestione per la qualità. A tal fine predispone il rapporto sullo stato della qualità che comprende almeno i seguenti argomenti:

- questioni sorte dal precedente riesame;
- rapporti sulle visite di enti di vigilanza;
- rapporti sulle V.I. eseguite eventualmente da altri;
- risultati di V.I. interne svolte dopo l'ultima revisione;
- risultati di rilievi dell'incertezza "di misura" degli ispettori;
- risultati di controlli di qualità interni;
- dettagli di eventuali reclami ricevuti da clienti;
- eventuale necessità di una revisione del sistema di gestione per la qualità, compreso il manuale qualità;
- piano per l'introduzione di eventuali cambiamenti da applicare al sistema di gestione per la qualità, comprendente i tempi di attuazione;
- adeguatezza delle risorse ed apparecchiature e delle strutture;
- futuri piani e stime per nuovi lavori, personale aggiunto, nuove strumentazioni etc.;

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

- addestramento del nuovo personale e aggiornamento del personale esistente;
- scostamenti tra obiettivi e consuntivi degli indicatori utilizzati per valutare il miglioramento della qualità del servizio reso ai clienti.

Il riesame, cui partecipano il Responsabile della Struttura, il Responsabile del piano dei controlli e altro personale della Struttura, è documentato mediante un verbale.

I risultati del riesame sono portati all'attenzione della Giunta della Camera di Commercio.

## 11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Adempimenti posti a carico degli operatori, modalità per il rilascio della certificazione e gestione delle non conformità

### 11.1 Obblighi degli operatori

Gli operatori sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di I.G.P.;
- rispettare quanto previsto dal presente Piano di Controllo;
- garantire al personale addetto al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale addetto al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- accettare, fatta salva la possibilità di presentare ricorso, le azioni correttive decise nei propri confronti nelle sedi e secondo le procedure previste dalla normativa comunitaria, nazionale vigente e dal Piano di Controllo;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

A seguito di verifiche effettuate lungo tutta la filiera produttiva, per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte nelle fasi del processo produttivo e sul prodotto, si possono rilevare delle "Non Conformità".


Lo **scopo** della gestione delle Non Conformità (NC) è quello di definire le modalità utilizzate da CCIAA BARI:

- per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare di Produzione della I.G.P. "Uva di Puglia" non siano confezionati e commercializzati con tale Indicazione Geografica Protetta;
- per provvedere alla identificazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Per "Non Conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare di Produzione e nel presente Piano di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Produttori, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di uva come I.G.P. "Uva di Puglia".

A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali Non Conformità.

Le Non Conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione e commercializzazione della I.G.P. "Uva di Puglia" lungo tutta la filiera produttiva, sia dalla Camera di

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

Commercio di Bari, quale autorità pubblica designata autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità, con l'ausilio dei Tecnici Controllori.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della I.G.P. "Uva di Puglia", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

### 11.2 Gestione delle Non Conformità da parte degli Operatori.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera dell' I.G.P. "Uva di Puglia" rilevano delle Non Conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- devono mantenere una registrazione delle Non Conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- nel caso in cui la Non Conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla I.G.P. "Uva di Puglia";
- nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle Non Conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che l'uva confezionata non venga commercializzato come I.G.P. "Uva di Puglia";
- devono comunicare tempestivamente alla Camera di Commercio di Bari le Non Conformità rilevate ed i provvedimenti presi.


### 11.3 Gestione delle Non Conformità da parte della Camera di Commercio di Bari

I Tecnici Controllori durante le verifiche di conformità possono riscontrare delle Non Conformità ed è loro cura stabilire se queste possono essere evidenziate come delle:

- **Non Conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che evidenziano l'impossibilità di determinare la conformità al Disciplinare di Produzione del prodotto o manifestano la Non Conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione, sono causa di esclusione del prodotto dall'utilizzo in etichetta della I.G.P. "Uva di Puglia". Tale prodotto, pertanto, non potrà essere utilizzato come I.G.P..
- **Non Conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Piano di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla. La partita di uva può essere identificata come I.G.P. "Uva di Puglia". Le NC Lievi non sono causa di esclusione del prodotto dall'utilizzo in etichetta della I.G.P. "Uva di Puglia".

**Le Non Conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla CCIAA di Bari, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non venga destinato alla produzione della I.G.P. "Uva di Puglia".**

Per il prodotto che sia stato già identificato come I.G.P. "Uva di Puglia" ma che al momento della commercializzazione non risulta conforme al presente disciplinare, ove necessario, si dovrà procedere

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

all'eventuale smarchiatura al fine di non introdurre sul mercato prodotti non conformi seppur già confezionati.

Nei casi in cui vengano riscontrate NC il cui trattamento preveda sia l'esclusione del prodotto sia la richiesta da parte della Camera di Commercio di Bari di modifica immediata del sistema di identificazione e rintracciabilità, verrà effettuata una verifica ispettiva aggiuntiva da parte della Camera di Commercio di Bari entro sette giorni dal rilievo della NC per verificare l'adeguatezza delle modifiche apportate dall'operatore al sistema di identificazione e rintracciabilità.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note al Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per quanto di specifica responsabilità e al Consorzio di Tutela qualora incaricato. Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nello schema di controllo allegato.

Le situazioni di Non Conformità rilevate nel corso dell'autocontrollo effettuato dagli operatori devono essere registrate e rese accessibili a Camera di Commercio di Bari. .

Se la NC rilevata durante l'autocontrollo inficia la possibilità di ottenere un prodotto conforme deve essere fornita evidenza della separazione del prodotto e della non commercializzazione come I. G. P. " Uva di Puglia".

## **12 RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSO**

### **12.1 Reclami**

L'Azienda può presentare reclami solo in forma scritta sull'operato della Struttura. La Segreteria Tecnica li registra sul modulo reclami disponibile sul sito della Struttura.

Se il reclamo viene presentato in via informale colui che lo riceve provvede a formalizzarlo.

Il modello può essere consegnato o inoltrato alla Struttura:

- a mano,
- mediante lettera raccomandata,
- posta elettronica,
- PEC.


Il modulo reclamo riporta le seguenti informazioni:

- nominativo e dati generali dell'Azienda;
- numero identificativo del reclamo e data di presentazione (box in fondo al modulo);
- oggetto del reclamo: in questo campo viene descritto il tipo di reclamo e, nell'eventualità che si tratti di un reclamo scritto, viene riportato il riferimento della documentazione relativa al reclamo;
- documentazione allegata al reclamo;
- proposta di risoluzione;
- data e sigla della Segreteria Tecnica a risoluzione del reclamo avvenuta.

Il modulo pervenuto alla Struttura viene protocollato dalla Segreteria Tecnica, che ne valuta l'entità e lo rimette, se del caso, all'analisi del Responsabile Piano dei Controlli/Responsabile della Struttura.

La Segreteria Tecnica, una volta valutata l'ammissibilità del reclamo, sottopone i contenuti all'attenzione



CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

della funzione della Struttura interessata con il cui contributo vengono individuate le azioni da intraprendere per la risoluzione. Le azioni da intraprendere e il responsabile per l'esecuzione delle azioni vengono registrate sul modulo reclamo e portate all'approvazione finale del Responsabile del Piano dei Controlli. La Segreteria Tecnica procede a inoltrare all'azienda una notifica avente per oggetto l'avvenuta ricezione del reclamo e le tempistiche di gestione (entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricezione).

Ad accettazione da parte dell'azienda, il Responsabile del Piano dei Controlli dispone affinché la proposta di risoluzione sia attuata, incaricando nel merito la Segreteria Tecnica, la quale, a completamento della stessa valuterà l'efficacia di quanto messo in atto.

È cura della Segreteria Tecnica comunicare all'azienda che ha inoltrato il reclamo la fondatezza o meno dello stesso, e, in caso di accoglimento dello stesso, l'eventuale trattamento posto in essere per la sua risoluzione.

Tutta la documentazione relativa ai reclami viene conservata dalla Segreteria Tecnica all'interno di un apposito faldone.

## 12.2 Azione di Ricorso

L'Azienda che intenda proporre il ricorso contro i provvedimenti della Struttura deve presentare, entro il termine previsto dalla normativa di riferimento vigente, una richiesta scritta in cui espone e motiva le ragioni del dissenso. Il rispetto del suddetto termine di presentazione del ricorso è perentorio a pena di inammissibilità dello stesso.

Il ricorso può essere consegnato a mano alla Segreteria Tecnica della Struttura, oppure inoltrato tramite raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata al seguente indirizzo: [cciaa@ba.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa@ba.legalmail.camcom.it).


Il Comitato ricorsi, ricevuti i ricorsi dalla Segreteria Tecnica, convoca una riunione decidendo, se del caso, di avvalersi di consulenti tecnici e/o giuridici, i quali potranno intervenire alle sedute con esclusiva funzione consultiva. Le sedute del Comitato ricorsi sono valide se è presente almeno la maggioranza dei membri in carica, mentre le decisioni sono valide se prese a maggioranza dei membri presenti, verbalizzando eventuali opinioni dissenzienti.

Il Comitato, se riconosce che il ricorso non poteva essere proposto o se è stato proposto fuori termini, lo dichiara inammissibile. Se riconosce infondato il ricorso, lo respinge.

La decisione deve contenere:

- l'indicazione delle parti e la relativa qualificazione;
- l'esposizione dei fatti;
- la decisione e dei motivi della decisione;
- il luogo, la data della decisione e la firma da parte del Presidente dell'Organo.

Il Comitato ricorsi formula il suo giudizio, lo comunica al Responsabile della Struttura e, per conoscenza, al Responsabile del Piano dei Controlli. La Segreteria Tecnica provvederà a trasmettere il giudizio all'azienda ricorrente.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

La decisione del Comitato ricorsi è inappellabile all'interno della Struttura di controllo.

Gli eventuali contenziosi che dovessero insorgere tra la Struttura di controllo e gli operatori possono essere presentati presso il Foro Competente.

### 13. MODULISTICA

La modulistica successivamente elencata contiene o richiama gli elementi documentali prescrittivi del sistema di controllo della I.G.P. "Uva di Puglia" e viene predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e/o la trasmissione a Camera di Commercio di una documentazione coerente con gli elementi necessari e/o applicabili.

L'operatore ha la facoltà di utilizzare modulistica e/o registri equivalenti purché siano previste le voci presenti nei modelli predisposti dalla Camera di Commercio di Bari e dopo aver acquisita l'autorizzazione da parte della medesima Camera di Commercio di Bari..

- **Mod. UP01/ (1/2) - Richiesta adesione al sistema dei controlli (viticoltori/confezionatori)**

Formato predisposto per l'inoltro a Camera di Commercio di Bari della domanda di accesso al circuito della denominazione I.G.P. "Uva di Puglia"

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante, deve essere trasmessa a Camera di Commercio, corredata della documentazione prevista nel presente piano;

- **Mod. UP02 - Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole**

Formato predisposto per l'invio Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole a fine campagna.

- **Mod. UP03 - Registro di movimentazione e stoccaggio uva**

Formato predisposto per la registrazione della produttività potenziale dei singoli appezzamenti inseriti nel sistema dell'I.G.P. che generano lotti di produzione.

- **Mod. UP04 - Registro 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 con la denominazione I.G.P. "Uva di Puglia".

- **Mod. UP05 - Dichiarazione di Accompagnamento Prodotto**

Documento compilato dall'azienda agricola al momento della vendita/conferimento e consegnato in originale all'acquirente, che accompagna le partite di Denominazione I.G.P. "Uva di Puglia" nel trasferimento all'Intermediario e/o al Confezionatore che consente di rintracciarne il lotto di origine.

- **MOD UP06 - Dichiarazione Inizio Confezionamento;**

- **MOD UP06-1 - Comunicazione di Avvenuto confezionamento;**

- **MOD UP07 - Autorizzazione al confezionamento;**

- **MOD UP08 - Richiesta Autorizzazione Stampa Etichetta;**

- **MOD UP09 - Autorizzazione Stampa Etichetta;**


- **MOD UP10 - Elenco degli appezzamenti a uva:** modello predisposto per l'individuazione degli estremi catastali dei terreni coltivati a uva, della superficie su cui insiste l'uva, delle varietà, del numero complessivo delle piante cui si collega il Mod.UP03.

- **MOD UP11 - Verbale Verifica Ispettiva;**

- **MOD UP12 - Verbale di Non Conformità;**

- **MOD UP13 - Verbale di Prelevamento Campioni;**

- **MOD UP14 - Rinuncia ai Controlli di Conformità;**

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 02
---------------	---	---	----------------

- MOD UP15 - Registro delle Operazioni Colturali.