

	<i>Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale</i>	Documento: <u>PdC 01</u> Ed. 02 Rev.00
PIANO DI CONTROLLO IGP “FAGIOLO DI SORANA ”		

Redazione RCPT	Verifica RAQ	Verifica CSI	Approvazione e CDA	Tipo di revisione	Data	Pagina/ e	Ed.	Rev.e
P.PERRONE	V. Razionale	L.Ciccarese	P. Campus	Totale	26/06/17		02	00

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

INDICE

1. IMPOSTAZIONE E RIFERIMENTI DEL PIANO DI CONTROLLO	4
1.1 SCOPO	4
1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE	4
1.3 NORMATIVA DI RIFERIMENTO	5
1.4 TERMINI E DEFINIZIONI	5
1.5 ABBREVIAZIONI	6
2. ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	7
2.1 SOGGETTI	7
2.2 REQUISITI DI BASE	7
2.3 REQUISITI DI CONFORMITÀ	7
2.3.1. Conformità dei processi	7
2.3.2	10
2.4 ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA	11
2.4.1 Autocontrollo del Produttore	11
2.4.2 Autocontrollo del Confezionatore	12
3. PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	14
3.1.1 Controllo sui Produttori in fase di avvio	14
3.1.2 Controllo sui Produttori nelle fasi successive	15
3.1.2.1 Verifiche documentali presso la sede	15
3.1.3 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio	16
3.1.4 Controllo sui Confezionatori nelle fasi successive	16
3.1.4.1 Verifiche ispettive presso il Confezionatore	16
3.1.4.2 Verifiche documentali presso la sede	17
3.1.5 CONTROLLO DI CONFORMITÀ	17
4. ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C.	18
5. SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO	18
6. ADEMPIMENTI POSTI A CARICO DEGLI OPERATORI, MODALITA' PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	18
6.1 OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	18
6.2 MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE	19
6.3 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	19
7 RECLAMI	19
7.1 CONTESTAZIONI ALLA RELAZIONE DI ISPEZIONE	19
7.2 RECLAMI ATTINENTI L'ATTIVITÀ DI ICEA	19
8 RICORSI	19
8.1 AZIONE DI RICORSO	20
9 FORO COMPETENTE	20
10 RISERVATEZZA	20

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

11. ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI----- 20

12 DOCUMENTI DA ALLEGARE AL MOD. M00 “RICHIESTA INSERIMENTO SISTEMA DI CONTROLLO”----- 21

12.1 PRODUTTORE ----- 22

12.2 CONFEZIONATORE ----- 22

ALLEGATO 1

MODULISTICA

M00 Richiesta inserimento sistema di controllo

A01 Autorizzazione stampa etichette e confezionamento

D01 Dichiarazione di produzione

I01 Richiesta autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento

P01 Programma annuale di produzione

R01 Registro materie prime

R02 Registro di coltivazione

R03 Registro di confezionamento

R04 Registro vendite

R05 Registro reclami

V01 Verbale di verifica ispettiva d'ingresso Produttore

V02 Verbale di verifica ispettiva di controllo Produttore

V04 Verbale di verifica ispettiva confezionatore

V05 Scheda controllo prodotto

V06 Verbale di prelevamento campione

V07 Rapporto di Non Conformità

Contratto per la certificazione Fagiolo di Sorana IGP

ALLEGATO 2

SCHEMA DI CONTROLLO

ALLEGATO 3

Tariffario Fagiolo di Sorana IGP

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

1. Impostazione e riferimenti del Piano di Controllo

1.1 Scopo

I prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o della I.G.P. in base al **Regolamento (UE) N. 1151/2012** devono essere ottenuti in conformità al relativo Disciplinare di produzione (art. 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

L'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale (ICEA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la I.G.P. "Fagiolo di Sorana", ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99.

Il presente Piano dei Controlli di Conformità, redatto sulla base del disciplinare di produzione depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione, di conservazione e di confezionamento nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con indicazione delle varietà;
- le modalità di coltivazione;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto confezionato.

Inoltre il presente Piano dei Controlli di Conformità descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato come I.G.P. "Fagiolo di Sorana".

I controlli si caratterizzeranno:

- dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo);
- dai controlli di conformità svolti da ICEA al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

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

La documentazione relativa all'attività di conformità svolta da ICEA verrà conservata presso ICEA Toscana – V.le del Poggio Imperiale, 4 – 50127 Firenze.

1.2 Campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli di Conformità persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare, con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto a I.G.P. "Fagiolo di Sorana". Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della I.G.P. stessa.

Tali soggetti sono

- Produttori
- Confezionatori.

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

1.3 Normativa di riferimento

- **Disciplinare di produzione dell'IGP "Fagiolo di Sorana"** pubblicato in GU n. L155 del 14/06/2002.
- **REG CE N. 1018/2002 del 13-06-2002** recante iscrizione di alcune denominazioni nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette IGP "Fagiolo di Sorana".
- **Provvedimento 25 giugno 2002** "Iscrizione della denominazione <<Fagiolo di Sorana>> nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" pubblicato in G.U. DEL 12-08-2008;
- **Regolamento (UE) n. 1151/12** del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013** che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio 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.
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014** recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Regolamento di Esecuzione UE n. 543/11** della Commissione del 07 giugno 2011 ed s.m. recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.
- **Direttiva 2011/91/UE** del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- **Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013** Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.
- **Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2013** integrazione al DM 15 aprile 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014).
- **Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente:** Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Legge 27.12.2006 n.296** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007** (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;
- **Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali** inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti"
- **ISO IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 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

1.4 Termini e definizioni

Disciplinare: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della I.G.P. "Fagiolo di Sorana" e i procedimenti necessari alla sua realizzazione

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

Operatore: Si definisce operatore il produttore e/o confezionatore, che trovandosi in possesso dei requisiti previsti dal presente Piano, ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli di ICEA per far parte della filiera produttiva della I.G.P. "Fagiolo di Sorana" e che ICEA ha ammesso al sistema di controllo della I.G.P. "Fagiolo di Sorana".

Produttore: responsabile della conduzione dei terreni conformi alle specifiche del presente Piano di Controllo. Il Produttore può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Confezionatore).

Confezionatore: il responsabile dell'azienda che confeziona il prodotto I.G.P. "Fagiolo di Sorana" acquistato o conto terzi, conformemente alle specifiche del presente Piano di Controllo. Il Confezionatore può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Produttore).

Lotto: Lotto omogeneo: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..."; "il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità" (art.13 – decreto legislativo 109/92).

Elenco Produttori: elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dai Produttori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Produttore e i dati catastali degli appezzamenti.

Elenco Confezionatori: elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dai Confezionatori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità della I.G.P. "Fagiolo di Sorana" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

Controllo di conformità: atto mediante il quale ICEA verifica il rispetto dei requisiti di conformità della I.G.P. "Fagiolo di Sorana".

Non conformità gravi: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione della I.G.P. "Fagiolo di Sorana".

Non conformità lievi: mancato soddisfacimento di uno o più requisiti relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come I.G.P. "Fagiolo di Sorana".

Azione correttiva: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Consorzio di tutela: Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14.

Autorità di Vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Toscana.

1.5 Abbreviazioni

C - Conformità.

TCS : Tecnico Controllore Senior con funzioni di coordinamento

CCERT – Comitato di Certificazione

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

DDT - Documento di Trasporto.

ICQRF– Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari

ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.

MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali .

NC - Non Conformità.

PC - Punto Critico. Fase di processo o procedura individuata come punto da sottoporre a controllo di conformità.

RSCPT - Responsabile del Controllo dei Prodotti ad indicazione geografica .

S.D.C. - Sistema di Controllo.

TC - Tecnico Controllore di ICEA che effettua i controlli di conformità.

2. ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

2.1 Soggetti

I Soggetti interessati alla filiera di produzione della I.G.P. "Fagiolo di Sorana " sono: i produttori e i confezionatori, come definiti in precedenza (par. 1.4).

2.2 Requisiti di base

I Richiedenti che intendono avvalersi della I.G.P. "Fagiolo di Sorana " devono sottoporsi ai controlli di conformità di ICEA. A tale scopo inviano ad ICEA direttamente o tramite Consorzio di tutela riconosciuto (la delega, che deve accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto e i dati identificativi del soggetto delegato e in tal caso la fatturazione potrà essere valorizzata ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun operatore) il Mod. M00 **"Richiesta inserimento sistema di controllo"** corredato dei necessari allegati come specificato nel paragrafo 12.

Positivamente concluse le attività di riconoscimento per le campagne produttive successive a quella del riconoscimento i soggetti della filiera della denominazione Fagiolo di Sorana sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità di controllo rappresentate nell'Allegato 2 schema dei controlli. Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, Icea controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle produzioni, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità immesse nel circuito della denominazione di conformità "Fagiolo di Sorana"

L' entità del controllo ispettivo sarà pari ad almeno il 35% dei soggetti aderenti al circuito tutelato, così costituito:

33% degli iscritti + 2% iscritti verificati negli anni precedenti.

2.3 Requisiti di conformità

2.3.1. Conformità dei processi

I requisiti di conformità vengono individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della I.G.P. "Fagiolo di Sorana" sulla base del Disciplinare e della necessità di garantire l'identificabilità e la tracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono da intendersi obbligatori e vengono riassunti nella seguente tabella.

PC	FASE DI PROCESSO/PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
----	-------------------------------	----------	--------------------------

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

1	Tutte (art. 1 del Disciplinare)	Produttore Confezionatore	L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) "Fagiolo di Sorana" è riservata alla granella secca,ottenuta da piante coltivate nella zona riconosciuta come tipica (di cui al successivo PC 5) che risponde alla condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di distribuzione .
2	Tutte Adempimenti (art. 5 comma 1 del Disciplinare)	Produttore Confezionatore	L'operatore che intende utilizzare l'indicazione geografica protetta "Fagiolo di Sorana "deve prima di iniziare la coltivazione /confezionamento, iscrivere i terreni e le strutture in apposito elenco.
3	COLTIVAZIONE Adempimenti (art. 5 comma 2 del Disciplinare)	Produttore	I produttori che hanno i terreni inseriti nell'elenco ,di cui al comma 1 dell'art. 5 del disciplinare , entro il 31 maggio devono presentare all'organismo di controllo una dichiarazione di messa a coltivazione dell'appezzamento di terreno . Entro la stessa data possono essere presentate le denunce di variazione all'iscrizione stessa
4	COLTIVAZIONE Adempimenti (art. 5 comma 3 del Disciplinare)	Produttore	I produttori ,di cui al comma 1 dell'art. 5 del disciplinare ,entro il 31 ottobre di ogni anno,sono tenuti a presentare all' Organismo di Controllo una dichiarazione sulla quantità ottenuta,con richiesta di certificazione di conformità della produzione all' Organismo di Controllo individuato e,conseguentemente,dei contrassegni richiesti .
5	COLTIVAZIONE Zona e sottozona di produzione (art. 3, del Disciplinare)	Produttore	<p>La zona di produzione del "Fagiolo di Sorana" è costituita dalla parte di territorio del comune di Pescia (PT) i cui confini sono i seguenti (i toponimi sono ricavati dai fogli catastali):</p> <p>partendo dalla località Ponte di Sorana ad Ovest il confine è rappresentato dalla strada comunale Ponte di Sorana fino alla sua confluenza con la strada comunale per Aramo, all'altezza del cimitero; da qui prosegue verso Nord Ovest lungo la strada comunale d'Aramo fino al bivio della Croce d'Aramo. Dal bivio segue la strada comunale per Pontito fino a Nord di Stiappa, all'altezza del Ponte Scassato. Il confine percorre l'alveo del Fosso di Pian del Rio sino alla confluenza con il Pescia di Pontito. Risale sul versante orientale lungo il Pescia di Pontito e l'Alveo del Fosso della Torbola, fino ad incontrare la strada comunale di Sorana (Ponte di Tito). Andando verso Sud segue tale strada fino ad incontrare la strada vicinale di Pian di Buti. Percorre tale strada fino all'incrocio con la strada del Montaione e lungo quest'ultima scende, fino all'altezza dell'incrocio con la strada vicinale del Sasso. Da qui prosegue lungo il fosso dei Ronchetti fino ad incontrare nuovamente la strada comunale di Montaione; scende lungo di questa e al primo tornante segue la linea ideale che lo collega con la località "Le Serre" e da qui alla località "La Villa", sino a lambire l'abitato di Sorana. Continua lungo il vicolo dei Gelsi, scendendo fino ad incontrare (in località S. Antonio) la strada comunale da Sorana a Ponte di Sorana e la percorre fino al ponte da cui eravamo partiti.</p> <p>All'interno di tale zona si distingue una sottozona, detta "di ghiareto", posta a cavallo dell'asta del Pescia di Pontito, prevalentemente nel fondovalle e così delimitata:</p> <p>partendo da Nord, dal terreno di natura alluvionale lungo il corso del fiume fino al ponte di Castelvecchio. Da qui in sinistra idrografica il confine è costituito dalla strada comunale per Castelvecchio, fino al ponte di Sorana. In destra idrografica dell'area di natura alluvionale lungo il corso del Pescia di Pontito.</p>
6	COLTIVAZIONE Terreni (art. 4, comma 3, del Disciplinare)	Produttore	Sono idonei alla coltivazione del "Fagiolo di Sorana" i terreni sabbiosi della zona di produzione con esclusione di quelli con prevalenza strutturale della frazione argillosa. I terreni devono essere facilmente irrigabili con le acque superficiali e di falda del bacino idrografico del Pescia di Pontito.
7	COLTIVAZIONE Varietà (art. 2 comma 1 del Disciplinare)	Produttore	Il "Fagiolo di Sorana" è una leguminosa del tipo rampicante, appartenente alla specie botanica Phaseolus vulgaris L. che, nella zona ,spesso supera i 5 metri di altezza . Il seme è ricavato dalla produzione dei primi tre palchi della pianta in loco (si hanno esempi di semi riprodotti da oltre un secolo) a seguito di tali comportamenti si è creata una popolazione adattata all'ambiente (clima e terreni locali) che i genetisti definiscono ecotipo .La smina deve essere eseguita con seme derivante dalla popolazione locale.
8	COLTIVAZIONE Concimazione (art. 4, comma 4, capoverso 1, del Disciplinare)	Produttore	La concimazione di fondo e quella di copertura è prevalentemente di tipo organico. Le quantità variano in relazione alla disponibilità aziendale di concime organico.
9	COLTIVAZIONE Semina (art. 4, comma 4, capoverso 2, del Disciplinare)	Produttore	La semina deve essere eseguita previa adeguata lavorazione meccanica o manuale del terreno.
10	COLTIVAZIONE Diserbanti-Raccolta (art. 4, comma 5 e 6 del	Produttore	<p>E' vietata l'utilizzazione di diserbanti chimici</p> <p>La raccolta è effettuata generalmente a mano dalla pianta, al momento della quasi deiscenza delle valve dal baccello. Per completarne</p>

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

	Disciplinare)		l'essiccamento la granella è tenuta esposta al sole 3-4 giorni, dopo di che è selezionata, sempre manualmente, eliminando i semi piccoli e malformati
11	COLTIVAZIONE Resa produttiva (art. 4, comma 7, del Disciplinare)	Produttore	La produzione massima di granella secca per ogni 1.000 metri quadrati coltivati, non dovrà superare i 200 chilogrammi
12	COLTIVAZIONE Caratteristiche della granella (art. 2, comma 2-3-4-5 del Disciplinare)	Produttore	Le principali caratteristiche esteriori della granella allo stato secco sono le seguenti : tegumento inconsistente o scarsamente consistente, che non è perduto durante la cottura; colore bianco latte, con leggere venature perlacee, oppure colore rosso vinato, con striature di colore più intenso; forma schiacciata, quasi piatta (denominata localmente "piattellino") molto più piccola e diversa dal comune cannellino per il bianco , o quasi cilindrica, con tegumento più consistente, per il rosso
13	COLTIVAZIONE Identificazione separazione e tracciabilità.	Produttore	Deve essere garantita la separazione del prodotto ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto.
14	STOCCAGGIO Conservazione (art. 4, comma 6, capoversi 3, 4 e 5, del Disciplinare)	Produttore Confezionatore	Nel caso che il prodotto raccolto non sia immediatamente confezionato, deve essere conservato in contenitori di vetro, di legno o di plastica per alimenti, con l'aggiunta di pepe in grani o radici di valeriana, ed, eventualmente foglie d'alloro, per evitare la diffusione e lo sviluppo d'insetti, particolarmente del tonchio (<i>Acanthoscelides obtectus</i>). La conservazione può essere effettuata anche a temperatura inferiore a 0 °C, sottovuoto o mediante l'uso di prodotti conservanti a norma di legge, indicati dall'Autorità sanitaria locale.
15	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità (art. 7 comma 3 del disciplinare)	Produttore Confezionatore	Nell'ipotesi che il prodotto non sia confezionato in azienda, il produttore consegnerà al compratore apposita certificazione che dia diritto all'acquirente di ritirare i contrassegni da inserire nelle confezioni .
16	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità	Confezionatore	Deve essere garantita la separazione del prodotto ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente il prodotto a Denominazione "Fagiolo di Sorana" dal prodotto generico. Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione della IGP "Fagiolo di Sorana".
17	IMMISSIONE AL CONSUMO Caratteristiche del prodotto (art. 6, art. 4, comma 6, capoverso 2, del Disciplinare)	Confezionatore	Il prodotto ottenuto, allo stato di granella secca, selezionato, dovrà essere costituito da fagioli bianchi o rossi in possesso delle caratteristiche riportate al PC 12 . Il prodotto al consumo può essere presentato con l'aggiunta di pepe in grani, o radici di valeriana, ed, eventualmente foglie d'alloro.
18	IMMISSIONE AL CONSUMO Confezionamento (art. 7, comma 1, capoverso 1, comma 2, capoverso 2, del Disciplinare)	Confezionatore	Il "Fagiolo di Sorana" è confezionato per l'immissione al consumo in contenitori di vetro o in sacchetti di plastica per alimenti, di peso e dimensioni variabili in relazione alle richieste del mercato. I contenitori dovranno contenere un contrassegno con il logo e la scritta I.G.P. "Fagiolo di Sorana". Ogni confezione deve essere adeguatamente sigillata ".
19	IMMISSIONE AL CONSUMO etichette (art. 7, comma 1, capoverso 2, comma 2, capoverso 1,, commi 4, 5, 6, 7, 8, del Disciplinare)	Confezionatore	Le confezioni devono rispettare le norme di legge in vigore: in particolare ogni tipo di confezione deve riportare le indicazioni sull'annata di produzione e la data limite per il consumo. L'etichetta o il campo visivo, in cui è compreso il logo, contiene anche la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf "(o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell'acronimo).La dicitura potrà essere tradotta in altra lingua purché la denominazione del ministero resti in italiano e sia riportata per esteso. La confezione deve recare un contrassegno con il logo e la scritta I.G.P. "Fagiolo di Sorana" conformemente a quanto rappresentato ed indicato nel successivo capitolo caratteristiche simbolo "Fagiolo di Sorana ".
20	IMMISSIONE AL CONSUMO Indicazioni aggiuntive sulle confezioni (art. 7, commi 10- 11- 12,-13)	Confezionatore	E' consentito esclusivamente l'uso della menzione aggiuntiva: di ghiareto, di poggio, in relazione all'area di coltivazione (per la definizione della zona di Ghiareto vedi art. 3 del disciplinare di produzione, mentre con poggio s'intende l'area esterna al Ghiareto);

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

	del Disciplinare)		<p>bianco o rosso, in relazione al colore della granella.</p> <p>E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel disciplinare,ivi compreso gli aggettivi extra ,superiore ,fine ,scelto,selezionato e similari .</p> <p>E' altresì consentito l'uso d'indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi d'impresa, non aventi significato laudativo e tali da trarre in inganno il consumatore e di quanto altro previsto dalla vigente legislazione in materia d'etichettatura.</p> <p>Le eventuali menzioni aggiuntive e le indicazioni sopra specificate, ad eccezione del simbolo grafico del logo <<Indicazione Geografica Protetta>>, devono avere carattere tipografico non superiore alla metà di quello usato per la denominazione.</p>
--	-------------------	--	--

2.3.2

Caratteristiche simbolo “Fagiolo di Sorana “.

Oltre alla denominazione I.G.P. “Fagiolo di Sorana” dovrà figurare il simbolo grafico relativo all’immagine artistica del logotipo specifico ed univoco,da utilizzare in abbinamento inscindibile con l’indicazione geografica protetta . Tale simbolo grafico è qui sotto riportato



Il logo del “Fagiolo di Sorana” su fondo giallo è costituito dalla fedele riproposizione dell’antico stemma del paese in nero, il cui nome sembra provenire da rocca sovrana ed è formato da uno scudo contornato da tralci d’alloro e quercia.

Nella parte alta è posta la scritta SOVRANA e la lettera v è sormontata da corono gigliata

Lo scudo diviso in tre sezioni è così formato:

sulla parte inferiore destra è stata raffigurata la vetta del monte Lignana sul cui crinale è posta l’immagine stilizzata dell’antica “Castella” turrita di Sorana in nero.

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

Al centro della sezione superiore è riportata la rosa dei venti e sulla destra una banda orizzontale di colore azzurro .

in basso sotto lo stemma, la scritta di traverso “Fagiolo di Sorana” in carattere Old English ,nero,con sotto riportato su tre righe “Indicazione Geografica Protetta” in carattere Courier New .

Le dimensioni massime del logo sopradescritto da usarsi sulle etichette cm 10,5 per 10,5 ; le dimensioni minime potranno essere ridotte potranno essere ridotte fino a ¼ di quelle massime Sul lato destro in verticale è prevista una casella rettangolare con l’apposizione di un numero progressivo .

Infine ,sul lato sinistro è previsto il logo regolamento CE 1726/98 Indicazione Geografica Protetta ,nelle dimensioni minime .

Colorimetria:

I colori del logo sono “Colori Pantone”; la realizzazione è prevista su carta e su pellicola plastica (in questo secondo caso il colore è identificato dal secondo numero quando è necessario)

Giallo= 607U/1205 C

Nero= 433 U2X/Process Black C;

Argento = 427U /427 C ;

Azzurro = 298 U /2915 C

2.4 Attività di autocontrollo dei soggetti appartenenti alla filiera produttiva

2.4.1 Autocontrollo del Produttore

Requisito di base del Produttore per l’ammissione alla I.G.P. “Fagiolo di Sorana” è l’inserimento nel sistema di controllo di ICEA.

A tale scopo il Produttore invia ad ICEA il modello M00 “Richiesta inserimento sistema di controllo” debitamente compilato e firmato, corredato dei necessari allegati, come specificato al paragrafo 12.1, entro il 31 maggio dell’anno a decorrere dal quale intende commercializzare il prodotto a IGP.

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati devono essere oggetto di una comunicazione di variazione da presentare anch’essa, con il medesimo modello M00 “Richiesta inserimento sistema di controllo” entro 30 giorni dal suo verificarsi, allegando i documenti necessari. Nel caso di inserimento di nuovi terreni questi devono essere notificati entro il 31 maggio dell’anno a decorrere dal quale intende commercializzare il prodotto a IGP.

L’iscrizione dell’operatore si intende automaticamente rinnovata fino a formale disdetta.

La cessazione dell’attività deve essere anch’essa comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l’attività si renderà necessaria l’attivazione di un nuovo iter di riconoscimento.

Il Produttore avente i terreni regolarmente iscritti all’elenco dei terreni della I.G.P. “Fagiolo di Sorana” ed inseriti nel sistema di controllo di ICEA deve, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente:

- produrre solo su terreni situati nella zona descritta al PC 5;
- coltivare i terreni eseguendo la concimazione di fondo e quella di copertura con prodotti prevalentemente di tipo organico PC 8;
- eseguire la semina, su terreno lavorato, con seme derivante dalla popolazione locale o ecotipo del “Fagiolo di Sorana”PC 9;
- coltivare i terreni senza utilizzare diserbanti chimici PC 10;
- effettuare l’essiccazione al sole della granella per 3-4 gg ed effettuare una accurata cernita PC 10;

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

- identificare e tenere separato anche per sottozona ed anno di produzione, il prodotto ottenuto certificabile come IGP “Fagiolo di Sorana” PC 13;
- Effettuare tutte le operazioni di conservazione post raccolta conformemente a quanto riportato al PC 15;
- registrare sul modello R02 “Registro di coltivazione” o altro documento equipollente le operazioni colturali, in particolare la lavorazione del terreno, la semina, le concimazioni, il controllo delle infestanti, la raccolta e l’essiccazione al sole, indicando anche i quantitativi dei mezzi tecnici impiegati e del prodotto raccolto;
- registrare sul modello R01 “Registro materie prime”, o altro documento ad esso conforme, le materie prime acquistate destinate alla coltivazione della I.G.P. “Fagiolo di Sorana”;
- inviare ad ICEA, entro il **31 maggio** di ogni anno a conferma della permanenza nel SDC, il modello P01 “Programma Annuale di Produzione” indicando i terreni, e le relative superfici, iscritti nell’elenco posti a coltura nell’annata, la tipologia di fagiolo bianco o rosso, la sottozona di produzione “ghiareto” o “poggio”;
- Registrare eventuali reclami pervenuti su apposito registro;
- inviare ad ICEA, entro il **31 ottobre** di ogni anno, il modello D01 “Dichiarazione di produzione” indicando la produzione ottenuta;
- in caso di vendita del prodotto sfuso ad un Confezionatore regolarmente inserito nel sistema di controllo, rilasciare ad esso il modello D01 indicando:
 - il quantitativo venduto o da vendere;
 - eventuali documenti fiscali di riferimento (D.D.T., fatture, etc.);
 - gli estremi del Confezionatore acquirente.
- registrare sul modello R04 “Registro vendite” o altro documento ad esso conforme dei quantitativi di prodotto venduto;
- In caso di confezionamento prodotto rispettare quanto previsto nel paragrafo relativo all’autocontrollo del confezionatore.

Le registrazioni previste possono essere tenute anche su supporto informatico.

Se i Produttori coinvolti nella filiera dell’ I.G.P. “Fagiolo di Sorana”, rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- registrare le 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;
- in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato all’ I.G.P. “Fagiolo di Sorana” ;
- in caso, all’atto dell’immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come I.G.P. “Fagiolo di Sorana” ;
- comunicare tempestivamente ad ICEA le non conformità rilevate e i provvedimenti presi ;

Il Produttore è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

2.4.2 Autocontrollo del Confezionatore

Requisito di base dell’impianto di confezionamento per l’ammissione alla I.G.P. “Fagiolo di Sorana” è l’inserimento nel sistema di controllo di ICEA.

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

A tale scopo il Confezionatore invia ad ICEA il modello M00 “Richiesta inserimento sistema di controllo” debitamente compilato e firmato, corredato dei necessari allegati, come specificato al paragrafo 12.2 almeno **15 giorni** prima dell’inizio attività.

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati devono essere oggetto di una comunicazione di variazione da presentare anch’essa, con il medesimo modello M00 “Richiesta inserimento sistema di controllo” entro 30 giorni dal loro verificarsi, allegando i documenti necessari.

L’iscrizione dell’operatore si intende automaticamente rinnovata fino a formale disdetta.

La cessazione dell’attività deve essere anch’essa comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l’attività si renderà necessaria l’attivazione di un nuovo iter di riconoscimento.

Il Confezionatore, regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA, che acquisti e confezioni il prodotto, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente, deve:

- Effettuare tutte le operazioni di confezionamento presso stabilimenti notificati;
- Effettuare tutte le operazioni di conservazione post raccolta conformemente a quanto riportato al PC 15;
- identificare e tenere separato, anche per sottozona di produzione ed annata di produzione, il prodotto certificabile come IGP “Fagiolo di Sorana”;
- Verificare la conformità del prodotto ed acquisire dal Produttore, regolarmente inserito nel sistema di controllo, il modello D01 verificando che siano indicati:
 - il quantitativo ceduto o da cedere;
 - eventuali documenti fiscali di riferimento (D.D.T., fatture, dichiarazioni di conferimento, etc.);
 - gli estremi propri e quelli del Produttore.
- Acquisire l’apposita “Autorizzazione alla stampa delle etichette e confezionamento” (A01)
- registrare sul modello R01 “Registro materie prime”, o altro documento ad esso conforme, gli acquisti di prodotto sfuso effettuati;
- registrare sul modello R03 “Registro di confezionamento”, o altro documento ad esso conforme, i quantitativi di prodotto confezionato, i prodotti per la conservazione aggiunti (pepe in grani, radici di valeriana, foglie di alloro), le confezioni ottenute e delle etichette impiegate e i controlli di conformità effettuati;
- registrare sul modello R04 “Registro vendite”, o altro documento ad esso conforme, le vendite di prodotto confezionato effettuate;
- Registrare eventuali reclami pervenuti su apposito registro;
- Chiedere autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento ad ICEA compilando il modello I01 “Richiesta autorizzazione Stampa etichette e confezionamento” accompagnato da una bozza delle etichette di cui è prevista l’apposizione prima della stampa delle stesse;
- utilizzare solo etichette autorizzate e conformi ai requisiti previsti ai PC 19-20-21 e paragrafo 2.3.2;
- Utilizzare solo confezioni conformi ai requisiti previsti al PC 19;
- Immettere al consumo prodotto rispondente ai requisiti previsti al PC 12-18;
- Inviare ad ICEA entro il **31/01** di ogni anno copia del registro di confezionamento (R03) e copia del Registro vendite (R04) con indicazione delle quantità totali di prodotto confezionate e vendute distinte per formato o documentazione equivalente.

Le registrazioni previste possono essere tenute anche su supporto informatico.

Se i Confezionatori coinvolti nella filiera della I.G.P. “Fagiolo di Sorana”, rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

- ✓ tenere 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;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla I.G.P. "Fagiolo di Sorana";
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come I.G.P. "Fagiolo di Sorana";
- ✓ comunicare tempestivamente ad ICEA le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

Il Confezionatore è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

3. PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

I criteri di assegnazione delle verifiche ispettive ai singoli ispettori terranno conto della distribuzione geografica delle aziende, della qualifica degli ispettori e della necessità di evitare che un ispettore ritorni sulla stessa azienda per più di tre verifiche ispettive consecutive.

Il numero delle verifiche ispettive giornaliere per ispettore non potrà superare il numero di sei.

Casi particolari, quali ad esempio gruppi di aziende limitrofe, che possono giustificare un numero maggiore dovranno essere approvati dal TCS con motivazione scritta.

3.1.1 Controllo sui Produttori in fase di avvio

Il TCS/RSCPT esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Produttore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;
- collocazione dei terreni entro i confini dell'areale definito nel PC 5.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il TCS/RSCPT informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il TCS/RSCPT trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva d'ingresso presso produttore" (mod. V01), redigendo, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

La verifica prende in considerazione i seguenti elementi:

- appartenenza dei terreni alla zona di produzione (PC 5);
- appartenenza dei terreni alla sottozona di produzione "di ghiareto" o "poggio" (PC 5);
- delle caratteristiche tessiturali e di irrigabilità dei terreni (PC 6);
- riferimenti catastali delle superfici catastali dichiarate;
- superfici agricole utilizzate dichiarate.

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

La verifica ispettiva viene trasmessa dal TC al TCS/RSCPT che dopo la valutazione, se positiva, la trasmette al CCERT

Il CCERT dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Produttore nel sistema di controllo ed all'iscrizione dei terreni all'apposito Elenco, dandone comunicazione allo stesso Produttore.

Ogni anno ICEA provvede all'esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo, presentate entro il 31 maggio, del 100 % dei Produttori.

3.1.2 Controllo sui Produttori nelle fasi successive

Ogni anno i TC di ICEA eseguono visite ispettive per il controllo in campo e/o documentale dei Produttori inseriti nel sistema di controllo della I.G.P. "Fagiolo di Sorana", al fine di verificare la conformità dei seguenti elementi:

- rispondenza del programma annuale di produzione con le superfici rilevate;
- varietà utilizzata PC 7;
- fertilizzazione PC 8;
- modalità di semina PC 9;
- modalità di scerbatura PC 10;
- modalità di essiccazione e cernita prodotto (quando la verifica viene effettuata nel periodo di raccolta) PC 10;
- identificazione, separazione, tracciabilità PC 13;
- conservazione post raccolta PC 15;
- "Registro materie prime" (mod. R01);
- "Registro di coltivazione" (mod. R02);
- "Registro vendite" (mod. R04)
- emissione dei modelli D01;
- registro reclami

Il TC provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva di controllo produttore" (mod. V02) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % dei Produttori nel periodo di coltivazione.

3.1.2.1 Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede ICEA il TCS/RSCPT verifica la conformità:

- del Programma annuale di produzione inviato;
- della Dichiarazione di Produzione inviata.

e provvede a compilare la modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità".

Ogni anno ICEA procede alle verifiche suddette sul 100 % dei Produttori.

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

3.1.3 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio

Il TCS/RSCPT esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Confezionatore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il TCS/RSCPT informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il TCS/RSCPT trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito modello V04 "Verbale di visita ispettiva d'ingresso presso confezionatore".

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità delle strutture adibite al confezionamento, redigendo, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

La verifica ispettiva viene trasmessa dal TC al TCS/RSCPT che dopo la valutazione, se positiva, la trasmette al CCERT.

IL CCERT, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Confezionatore nel sistema di controllo ed alla sua iscrizione nell'apposito Elenco e gliene dà comunicazione.

Ogni anno ICEA provvede all'esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo, del 100 % dei Confezionatori.

3.1.4 Controllo sui Confezionatori nelle fasi successive

3.1.4.1 Verifiche ispettive presso il Confezionatore

Ogni anno i TC di ICEA eseguono visite ispettive per il controllo dell'impianto di confezionamento e/o documentale dei Confezionatori inseriti nel sistema di controllo della IGP.

Il TC incaricato verifica la conformità dei seguenti aspetti:

- rispondenza della situazione attuale con quanto notificato;
- identificazione, separazione e tracciabilità del prodotto PC 17;
- conservazione post raccolta PC 15;
- modello R01 "Registro materie prime";
- modello R03 "Registro di confezionamento";

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

- modello R04 "Registro vendite";
- registro reclami
- acquisizione dell'autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento per i prodotti lavorati;
- utilizzo di etichette conformi a quelle autorizzate;
- acquisizione e conformità dei modelli D01.

Il TC provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva di controllo presso confezionatore" (mod. V05) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % dei Confezionatori che verranno effettuate durante il periodo di confezionamento .

3.1.4.2 Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede ICEA il TCS/RSCPT verifica la conformità dei seguenti documenti:

- A seguito richiesta autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento (modello I01) verifica i modelli D01, la conformità della bozza etichetta , l'iscrizione dei soggetti riportati negli elenchi I.G.P. "Fagiolo di Sorana" e i massimali di produzione previsti. In caso di esito positivo si provvede al rilascio dell' autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento" (modello A01) . Viene inoltre compilata la modulistica di segreteria e, se necessario, emessi uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).
- Registro di confezionamento e registro vendite o documentazione equivalente inviata.

Ogni anno ICEA procede alle verifiche suddette sul 100 % dei confezionatori

3.1.5 Controllo di conformità

Per il prodotto in magazzino

ICEA annualmente esegue almeno un campionamento del prodotto per ogni confezionatore inserito nella percentuale prevista da sottoporre a verifica ispettiva e che abbia fatto richiesta di autorizzazione al confezionamento ai fini dell'accertamento della conformità del prodotto ai requisiti del disciplinare.

Il TC individua i campioni come da I0106 (ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI E/O LAVORATI) e verifica la conformità della granella esaminando le seguenti caratteristiche :

- tegumento inconsistente o scarsamente consistente;
- colore bianco latte, con leggere venature perlacee, oppure colore rosso vinato, con striature di colore più intenso;
- per il bianco, forma schiacciata, quasi piatta (denominata localmente "piattellino") molto più piccola e diversa dal comune cannellino, oppure avere, per il rosso, forma quasi cilindrica, con tegumento più consistente.

Il prodotto al consumo può essere presentato con l'aggiunta di pepe in grani, o radici di valeriana, ed, eventualmente foglie;

redigendo la "Scheda di controllo prodotto" (mod. V06) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

Per il Prodotto in campo :

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

Ogni anno ICEA provvede ad eseguire un numero di analisi pari al 10 % degli operatori sottoposti a controllo .

Le aziende a cui effettuare il campionamento saranno estratte mediante sorteggio tra le aziende da verificare.

Il TC individua i campioni come da I0315 (ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEL TERRENO AGRARIO) e delle aliquote ottenute ne lascia una sigillata e siglata affinché l'operatore possa far eseguire eventuali controanalisi. Il TC redige l'apposito "Verbale prelevamento campione" (mod. V07). Una aliquota viene spedita al laboratorio di analisi, l'altra viene conservata presso ICEA per una eventuale ripetizione delle analisi.

Tali analisi saranno effettuate presso laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN 17025.

4. ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C.

Sono istituiti e tenuti aggiornati presso SOT ICEA Toscana l'Elenco Produttori , l'Elenco Confezionatori .

5. SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO

La sede operativa dei controlli è ICEA Toscana ubicata in V.le del Poggio Imperiale , 4 – 50127 Firenze, tel. 055-221610 , Fax 055-2286554 dove è raccolta ed archiviata la documentazione e corrispondenza relativa.

Il Coordinamento del Controllo della I.G.P. "Fagiolo di Sorana " è affidato al TCS I.G.P. "Fagiolo di Sorana ".

I compiti ed i requisiti del TCS sono conformi a quanto stabilito dal Manuale Operativo ICEA.

Il compito di preparare e svolgere le verifiche ispettive è affidato ai Tecnici abilitati ed iscritti nell'apposito elenco . I requisiti dei TC sono quelli previsti dal Manuale operativo ICEA

Comitato di Certificazione (CCERT)

Il CCERT è l'organo che, sulla base del riesame di tutte le informazioni e di tutti i risultati relativi alla valutazione forniti dal RSC/TCS, prende la decisione relativa alla certificazione ed ai provvedimenti relativi alle NC gravi per ogni singolo schema attuato da ICEA.

6. ADEMPIMENTI POSTI A CARICO DEGLI OPERATORI, MODALITA' PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

6.1 Obblighi degli operatori

Gli operatori sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA;
- rispettare quanto previsto dal Disciplinare di Produzione della I.G.P." Fagiolo di Sorana " e 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, quanto deliberato da ICEA nei propri confronti secondo le procedure previste dalla normativa comunitaria, nazionale ed ICEA vigente;

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

6.2 Modalità per il rilascio della certificazione

Nel caso della I.G.P. "Fagiolo di Sorana" la certificazione è rappresentata dalla "Autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento" (mod. A01). Dopo la richiesta di autorizzazione presentata dall'operatore il TCS/RSCPT ne verifica la conformità e provvede, in caso di esito positivo, al suo rilascio.

6.3 Gestione delle Non Conformità

Lo scopo della gestione delle Non Conformità (NC), è quello di definire le modalità utilizzate da ICEA per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel presente Piano di Controllo non siano confezionati e commercializzati con tale I.G.P., e come ICEA provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Le NC vengono distinte a seconda della gravità in due categorie:

- NC gravi: esse sono causa di esclusione del prodotto dall'impiego in etichetta della I.G.P. "Fagiolo di Sorana";
- NC lievi: esse non sono causa di esclusione del prodotto dal diritto alla dicitura in etichetta della I.G.P. "Fagiolo di Sorana"

Qualora sia stata accertata una NC il CCERT emette e trasmette all'operatore il provvedimento, utilizzando la posta elettronica certificata ovvero un sistema che ne garantisca l'avvenuta ricezione, entro 15 giorni dalla ricezione del verbale di verifica ispettiva o dalla data in cui ICEA è venuta a conoscenza della NC.

Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nell'allegato schema di controllo.

Le non conformità rilevate in autocontrollo dagli operatori dovranno essere gestite secondo quanto stabilito nel paragrafo 2.4.

In adempimento alle disposizioni vigenti le non conformità qualificate come gravi saranno rese note all' ICQRF.

7 Reclami

7.1 Contestazioni alla relazione di ispezione

Il Responsabile dell'azienda, presso la quale, in sede di ispezione, sono state rilevate infrazioni alle norme, nel caso non concordi con la valutazione del tecnico controllore (TC), deve riportare e sottoscrivere nella relazione di ispezione le motivazioni del suo dissenso.

7.2 Reclami attinenti l'attività di ICEA

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di ICEA devono essere trasmessi alla Sede centrale dell'O.D.C., all'attenzione del Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ) il quale dovrà provvedere alla verifica che siano attinenti l'attività di controllo e certificazione ed all'opportuno trattamento.

8 Ricorsi

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

8.1 Azione di Ricorso

L'Operatore potrà fare ricorso scritto alla Commissione preposta (Comitato Unico Ricorsi), e per conoscenza al RSCPT avverso i provvedimenti adottati, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

Il Comitato Ricorsi decide, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di arrivo del ricorso, in merito al rigetto ovvero al mantenimento del provvedimento ed invia l'esito all'Operatore. In caso di provvedimenti decisi da ICEA dovuti a mancato pagamento dei corrispettivi dovuti per l'attività di controllo, l'operatore potrà fare ricorso con le stesse modalità di cui sopra.

Le spese relative al ricorso saranno a carico della parte soccombente.

9 Foro Competente

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione di ICEA che non sia stato possibile risolvere in sede di trattazione dei ricorsi, sarà sottoposta al foro di competenza territoriale, unico competente a conoscere e decidere in merito ad ogni controversia che dovesse nascere in relazione alla applicazione del presente regolamento.

10 Riservatezza

ICEA si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e dei documenti e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione delle azioni di controllo e a garantire la discrezione del personale da essa incaricato.

Salvo prescrizioni contrarie della norma o della legge, le informazioni ottenute nel corso delle attività di certificazione non saranno divulgate a terzi senza il consenso scritto dell'operatore stesso. A tale scopo tutto il personale impiegato e i soggetti, tranne l'autorità pubblica vigilante che a qualsiasi titolo abbiano accesso alle informazioni che scaturiscono dalla gestione del sistema di controllo dovranno sottoscrivere apposita dichiarazione di impegno alla riservatezza e confidenzialità.

11. ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Richiesta di inserimento nel sistema di controllo Modello M00	Produttore, Confezionatore	Documento con cui l'operatore richiede ad ICEA l'inserimento nel sistema di controllo della I.G.P. IGP "Fagiolo di Sorana"
Programma annuale di produzione Modello P01	Produttore,	Il documento con cui il Produttore comunica ad ICEA la produzione prevista nell'annata .
Dichiarazione di produzione Modello D01	Produttore	Documento con cui il Produttore attesta le quantità di prodotto ottenute nell'anno di riferimento
Richiesta autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento	Confezionatore	Documento con cui il Confezionatore richiede ad ICEA l'autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento .

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

Modello I01		
Autorizzazione alla stampa etichette e confezionamento Modello A01	Confezionatore	Documento emesso da ICEA che autorizza il Confezionatore alla stampa etichette e confezionamento del prodotto.
Registro materie prime Modello R01	Produttore, Confezionatore	Documento in cui vengono registrati gli acquisti di prodotto a denominazione e le materie prime
Registro di coltivazione Modello R02	Produttore	Documento in cui il Produttore identifica le operazioni colturali messe in atto ed il prodotto raccolto.
Registro di confezionamento Modello R03	Confezionatore	Documento in cui il Confezionatore identifica il prodotto confezionato e le etichette utilizzate.
Registro vendite Modello R04	Produttore, Confezionatore	Documento con cui viene registrato il prodotto venduto.
Registro reclami R05	Produttore	Documento dove vengono registrati i reclami.
Verbale di verifica ispettiva d'ingresso presso il Produttore Modello V01	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita di ingresso presso il Produttore
Verbale di verifica ispettiva di controllo presso Produttore Modello V02	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita di controllo presso il Produttore
Verbale di verifica ispettiva d'ingresso presso Confezionatore Modello V04	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita d'ingresso presso il Confezionatore
Verbale di verifica ispettiva di controllo presso Confezionatore Modello V05	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita di controllo presso il Confezionatore
Scheda di controllo prodotto Modello V06	ICEA	Verbale redatto dal TC per la verifiche di conformità sul prodotto.
Verbale di prelevamento campione Modello V07	ICEA	Verbale redatto dal TC per il prelevamento di campioni da avviare alle analisi di laboratorio.
Rapporto di non conformità Modello V08	ICEA	Rapporto redatto dal TC a seguito di riscontro di una NC. Il responsabile aziendale vi propone le modalità di risoluzione, se applicabili.
Contratto per la certificazione Fagiolo di Sorana IGP	Produttore, Confezionatore	Documento con cui l'operatore richiede l'assoggettamento ad ICEA accettando le condizioni economiche, le modalità di pagamento e di comunicazione di ICEA delle relative modifiche

12 Documenti da allegare al mod. M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo"

ICEA	Pdc 01	IGP FAGIOLO DI SORANA	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	--------------------------	----------------

12.1 Produttore

Il Produttore deve allegare la seguente documentazione facente riferimento a tutti i terreni ed ai locali aziendali eventualmente utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P.:

- documentazione probante il possesso o il diritto d'uso delle superfici e dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:
 - copia visure catastali 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;
 la documentazione soprariportata può essere sostituita da copia del fascicolo ARTEA aggiornato
- planimetria 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;
- planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della 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 CCIAA o documento equivalente ove necessario;
- copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA o documentazione equivalente ove necessario.
- Contratto per la Certificazione Fagiolo di Sorana IGP compilato e sottoscritto
- Copia del Tariffario Fagiolo di Sorana IGP sottoscritto

12.2 Confezionatore

Il Confezionatore devono allegare la seguente documentazione facente riferimento agli impianti ed ai locali aziendali utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P.:

- -documentazione probante il possesso o il diritto d'uso dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:
 - copia visure catastali 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;
- planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P., con indicazione della loro destinazione;
- autorizzazioni sanitarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- certificato di iscrizione dell'azienda alla CCIAA o documento equivalente ove necessario;
- copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA o documentazione equivalente ove necessario.
- Contratto per la Certificazione Fagiolo di Sorana IGP compilato e sottoscritto
- Copia del Tariffario Fagiolo di Sorana IGP sottoscritto