

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

PIANO DEI CONTROLLI

IGP FAGIOLO DI SARCONI

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	03/08/00			
01	16/12/00			
02	27/12/00			
03	19/02/01			
04	12/03/01			
05	05/11/24	Milva Pinnola	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

INDICE

Premessa	3
1 - Principale normativa di riferimento	3
2 - Termini e definizioni	4
3 - Adesione al sistema di controllo	5
4 - Procedure di riconoscimento	6
5 - Modifiche intervenute successivamente all’inserimento nell’elenco dei soggetti riconosciuti	6
6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro	7
7 - Requisiti di conformità	8
8 - Indicazioni per i soggetti della filiera	8
9 - Informazioni periodiche da trasmettere all’OdC	10
10 - Controlli dell’OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti	10
11 - Registrazione dell’attività di controllo svolta dall’OdC	13
12 - Revisione dell’analisi	14
13 - Non conformità	14
14 - ALLEGATI	15

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Premessa

Il Reg. UE n. 2024/1143 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Indicazione Geografica Protetta siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da Organismi di Controllo autorizzate dagli Stati membri.

Rina Agrifood - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito OdC) - ha definito per la IGP Fagiolo di Sarconi, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del IGP Fagiolo di Sarconi affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IGP: produttore agricolo e confezionatore.

1 - Principale normativa di riferimento

- **Reg. (UE) n. 2024/1143**, del Parlamento europeo e del Consiglio del 11.04.2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli;
- **Regolamento (CE) n. 1263** della Commissione del 1° luglio 1996 di iscrizione della I.G.P. “Fagiolo di Sarconi” nel registro delle denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette
- **Disciplinare di produzione IGP “Fagiolo di Sarconi”** pubblicato sul sito del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
- **Reg. (UE) n. 625/2017** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- **L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97**, con particolare riferimento all’art. 53 così come sostituito dall’art. 14 della Legge 526/1999;
- **D. Lgs 15.12.2017, n. 231**, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- **D. Lgs 19.11.2004, 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;
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018**, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- **Reg. (UE) n.1169/2011**, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

2 - Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IG, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IG
OdC	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 2024/1143 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IGP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione di origine protetta/Indicazione Geografica (IG)	Definizione dell'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143
Produttore Agricolo	soggetto riconosciuto anche in forma associata (es. Coop/OP), che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della IGP Fagiolo di Sarconi conferisce prodotto idoneo al confezionamento

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Confezionatore	soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG procede al suo confezionamento del prodotto e all'apposizione del logo identificativo della IGP Fagiolo di Sarconi
Comitato di Certificazione	Organo dell'OdC al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale l'OdC attesta che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'OdC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del IGP Fagiolo di Sarconi

3 - Adesione al sistema di controllo

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto IGP Fagiolo di Sarconi, devono presentare specifica richiesta all'ODC inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* utilizzando specifico modulo a seconda della tipologia di operatore (MDC3; MDC4) completo degli allegati richiesti.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata all'OdC:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda;

Con l'atto di presentazione della *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la IGP Fagiolo di Sarconi;
- si impegna a garantire la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed a tenere le registrazioni che ne dimostrano la conformità;
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori (con o senza preavviso) in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema;
- si impegna ad utilizzare i riferimenti alla IGP Fagiolo di Sarconi solo dopo aver ricevuto il certificato di riconoscimento che attesta l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti;

La richiesta di prima adesione, così come la domanda di adesione a conferma della permanenza nel sistema di controllo, dovranno essere trasmessi entro il 30 maggio di ogni anno.

E' fatta salva la possibilità per l'OdC di accettare domande di iscrizione oltre il suddetto termine e comunque non oltre il 30 giugno, a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità,

In caso di mancata trasmissione dell'adesione ai fini del rinnovo, l'OdC, previa comunicazione all'interessato, provvede alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti, se lo stesso non intende

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

rimanere nel sistema dei controlli.

4 - Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la documentazione allegata, l'OdC verificata la completezza e la correttezza delle informazioni e della documentazione trasmessa effettua la verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori agricoli: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (ad esempio ubicazione delle superfici, superfici, varietà, ecc.);
- per i confezionatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) nonché l'adequazione dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

4.1 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, il soggetto interno all'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di Certificazione dell'OdC, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'*Elenco dei soggetti riconosciuti* della IGP Fagiolo di Sarconi. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare o emergono motivi che possono ostacolare il rilascio del certificato, la procedura viene chiusa o sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, l'OdC chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.

Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti, entro 10 giorni dalla delibera del Comitato di Certificazione.

5 - Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di adesione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, ecc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto o via mail all'OdC – entro 15 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla IGP Fagiolo di Sarconi.

L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall'OdC secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC almeno 7 giorni prima dell'evento. (Come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'OdC esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* dall'OdC; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IGP Fagiolo di Sarconi.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di Certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IGP Fagiolo di Sarconi per un periodo di 24 mesi.

In tal caso l'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IG, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della IG senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato di Certificazione nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

In tutti gli altri casi, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'*Elenco dei soggetti riconosciuti* della IG Fagiolo di Sarconi, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7 - Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione e/o ai e/o ai paragrafi del presente piano di controllo.

8 - Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti, di cui alla tab.1 del punto precedente, e rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 Produttore Agricolo

Il produttore agricolo, ai fini dell'idoneità del prodotto destinato alla IG e della tracciabilità della IG, deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo, che consenta di verificare:

- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- l'acquisto del materiale di propagazione con l'indicazione del fornitore, le relative quantità acquistate ed utilizzate
- l'effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a IG;
- il rispetto delle modalità di coltivazione in linea con il disciplinare di produzione, al fine di verificare anche i quantitativi prodotti rispetto al limite di resa;
- la registrazione degli interventi culturali (es. quaderno di campagna.....);
- l'identificazione del prodotto idoneo alla IG dalla raccolta sino alla cessione;
- la registrazione delle quantità prodotte/conferite o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di prodotto ottenuto e venduto/conferito con relativo destinatario (l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'OdC – “fac simile attività di raccolta Fagiolo di Sarconi Igp” allegato)
- la documentazione di vendita (DDT, fatture, etc.).

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto idoneo alla IG deve essere identificato con apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti: il produttore agricolo, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura “prodotto idoneo a IGP Fagiolo di Sarconi” o dicitura similare atta a identificare il prodotto a Ig da altro convenzionale

Inoltre, il produttore agricolo predispone per i controlli di conformità una scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul terreno per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche (valori di pH e calcare attivo) secondo le frequenze stabilite nella tab 4 a . L'esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti all'identificativo del terreno esaminato e la situazione di conformità o non conformità (l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'OdC “fac simile modulo autocontrollo produttori agricoli” allegato). Nel caso sia riscontrata una

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

situazione di non conformità deve essere opportunamente registrata e documentata la gestione della non conformità

8.2 Confezionatore

Il confezionatore per la tracciabilità delle attività connesse al confezionatore del prodotto predispone per i controlli di conformità:

1) **Registro di carico/scarico** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Q.tà di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Q.tà di prodotto confezionato ed etichettato come IGP Fagiolo di Sarconi venduto sul mercato e/o Q.tà di prodotto confezionato c/terzi. (l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'OdC "fac simile registro carico/scarico" Fagiolo di Sarconi Igp, allegato)
- Quantità di prodotto idoneo non confezionato ed etichettato come IGP Fagiolo di Sarconi.

La restituzione del prodotto confezionato al proprietario deve essere accompagnato da DDT nel quale bisogna indicare oltre al destinatario, il peso del prodotto, l'identificativo del lotto e la dicitura Fagiolo di Sarconi IGP

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

3) **Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche disciplinate come da tab. 4a . L'esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati e la situazione di conformità o non conformità. (l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'OdC "fac simile modulo autocontrollo confezionatori" allegato). Nel caso sia riscontrata una situazione di non conformità deve essere opportunamente registrata e documentata la gestione del prodotto non conforme-

4) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.3 Separazione delle produzioni IG

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla IGP "Fagiolo di Sarconi" da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a IG e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Nel caso di separazione “spaziale” l’operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della IGP “Fagiolo di Sarconi”.

Nel caso di separazione “temporale” delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della IGP “Fagiolo di Sarconi” da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla IGP “Fagiolo di Sarconi” devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte dell’OdC nel corso delle verifiche ispettive.

9 - Informazioni periodiche da trasmettere all’OdC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell’OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nell’allegata tabella 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l’OdC solleciterà l’Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l’OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall’operatore.

10 - Controlli dell’OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti

L’OdC, a partire dall’anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell’elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, l’OdC verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l’identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l’effettivo rispetto delle modalità di coltivazione, lavorazione, confezionamento e dei parametri del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;
- la presenza, l’idoneità e l’aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all’OdC nel corso dell’anno (vedi allegata tab. 2) che sui documenti (registri, etc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all’OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.2 Controlli di conformità delle etichette

L’OdC verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IGP Fagiolo di Sarconi, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP Fagiolo di Sarconi, i confezionatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente” seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC, il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IGP Fagiolo di Sarconi e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della IGP Fagiolo di Sarconi. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la visita ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio secondo una propria procedura interna. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di maggio per ciascuna categoria di operatori iscritti in elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

10.3 Verifiche ispettive supplementari

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tabella 5;
- eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

10.4.1 Certificazione a campione

L'OdC, effettua presso gli operatori della filiera interessati prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nell'allegata tabella 4b, che tiene conto dei volumi di prodotto lavorato secondo le fasi di seguito descritte.

- a) Il soggetto che intende confezionare il prodotto come "Fagiolo di Sarconi" IGP deve comunicare all'OdC, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica lotti IGP "Fagioli di Sarconi" i quantitativi di prodotto che intende confezionare (dato previsionale) in tutta la campagna. Tale richiesta può essere inoltrata dai confezionatori.
- b) L'OdC, sulla base delle informazioni acquisite stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso, secondo le frequenze riportate nella tabella 4b ed il periodo in cui effettuare tali verifiche
- c) L'OdC incarica l'ispettore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e la verifica sugli aspetti morfologici del prodotto atto a divenire IGP Fagiolo di Sarconi (baccelli e/o granella)
- d) L'ispettore incaricato dall'OdC contatta e concorda con il responsabile la data in cui effettuare la verifica

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

- e) L'ispettore procede al prelievo del prodotto. I fagioli sono prelevati dalle confezioni o dal prodotto pronto per essere confezionato. In caso di presenza di più varietà, l'ispettore effettua il campionamento su una varietà scelta in modo casuale, inoltre in caso di più campionamenti pianificati nella stessa campagna l'ispettore avrà cura di prelevare, se possibile, varietà differenti rispetto a quanto già campionato. I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A.

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

Peso partita di fagioli (baccelli e/o granella secca) da campionare, in kg	Massa campione globale (kg)
Fino a 10.000 kg	10 kg
Oltre 10.000 kg e fino a 30000 kg	20 kg
Oltre 30.000 kg	30 kg

L'ispettore preleva un campione finale di circa il 10% in peso dalla massa del campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche morfologiche, riportando l'esito nel verbale di controllo campioni

- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche morfologiche del campione prelevato risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimiche (contenuto in sostanza secca) come descritto al successivo punto g). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche del campione prelevato risultano non conformi, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di fagioli dal campione globale in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP Fagiolo di Sarconi; se al contrario le caratteristiche morfologiche del secondo campione risultano conformi, il lotto è conforme e pertanto si può procedere con il prelievo per le prove chimiche.
- g) L'ispettore in caso di conformità delle caratteristiche morfologiche del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori quattro campioni di almeno 250 grammi ciascuno, di cui uno rimane come contro campione al richiedente, due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove sul contenuto in sostanza secca ed uno conservato dal laboratorio per conto dell'OdC per eventuale revisione.
- h) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto di fagioli oggetto di campionamento, verificando la documentazione elencata al paragrafo 8.2 punto 1 del presente dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto
- i) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica all'OdC che rilascia, ad esito positivo delle prove analitiche, l'autorizzazione come IGP Fagiolo di Sarconi fino ad un quantitativo previsto dalla tabella 4b. Il soggetto richiedente può commercializzare il prodotto come IGP anche prima del formale rilascio dell'autorizzazione da parte dell'OdC fermo restando che il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità o in alternativa commercializzato come convenzionale. Nel caso di non conformità del lotto prelevato lo stesso non potrà essere commercializzato come IGP ed inoltre l'OdC provvederà ad intensificare il campionamento procedendo ad un secondo e ad un terzo campionamento su due lotti differenti, sui quali devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda e la terza prova danno esito conforme, si ritiene completa l'attività di verifica sul prodotto. Due esiti negativi determinano la sospensione della commercializzazione del prodotto come IGP e la segnalazione dell'esito negativo dei controlli analitici effettuati all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
- j) Le successive verifiche chimiche e fisiche previste nel corso della campagna, così come definite al precedente p.to b), sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti.

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

- k) In alternativa, le prove sulle caratteristiche morfologiche unitamente alle prove chimiche (contenuto in sostanza secca), possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In tal caso dal campione globale l'ispettore preleva un campione finale di circa il 10 % in peso dalla massa del campione globale dai quali ricava quattro campioni di 250 grammi ciascuno di cui uno rimane come contro-campione al richiedente due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove ed uno conservato dal laboratorio per conto dell'OdC per eventuale revisione. In caso di non conformità delle prove si rimanda a quanto previsto al p.to i).

10.4.2 Notifica risultati analitici

L'OdC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a IG a prodotto IG.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi, di cui al successivo paragrafo 12.

Per la gestione delle non conformità, accertate dall'OdC a seguito delle verifiche sul prodotto, si rimanda al paragrafo 13.

11 - Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria), che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

12 - Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme l'OdC comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della IG Fagiolo di Sarconi.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dall'OdC presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente (trattasi sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può valersi l'OdC).

È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito IG – l'OdC procede come da paragrafo 13.

13 - Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore prevedendo:

Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Esclusione del prodotto dal circuito IG: che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IG;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

13.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Consulta dei ricorsi dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC.

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché il dettaglio dell'eventuale documentazione che si intende produrre.

La Consulta dei ricorsi esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore, se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

14 - ALLEGATI

Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	DETTAGLIO REQUISITO	CODICE REQU.	RIF. DISCIPLINARE
Produttore Agricolo	Zona di produzione	La zona di produzione dei fagioli ad IGP "Fagioli di Sarconi", comprende i territori amministrativi della provincia di Potenza di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione	P01	Art. 3
Produttore Agricolo	Adeguatezza impianti	Sesto d'impianto come specificato all'art 4 del disciplinare di produzione	P02	Art.4

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Produttore Agricolo	Caratteristiche terreno	Terreni privi di calcare e con reazione neutra o sub acida	P03	Art.4
Produttore Agricolo	Varietà	Cannellino e Borlotto ed ecotipi locali come specificato all'art. 2 del disciplinare di produzione	P04	Art.2
Produttore Agricolo	Modalità di coltivazione	Preparazione terreno, semina, sesto d'impianto, sostegni, concimazione, trattamenti, irrigazione, diserbo, raccolta	P05	Art.4 comma 5 punti A) e B)
Produttore Agricolo	Resa massima	- resa a maturità cerosa: Cannellino, 7-8 t/ha Borlotto 9-10 t/ha Ecotipi 4-5 t/ha - resa del seme a maturità secca: Borlotto e Cannellino: media 2,0-2,5 t/ha ecotipi locali: media 1-1,5 t/ha	P06	Art. 4
Confezionatore	Caratteristiche del prodotto	Rispondenti alle seguenti caratteristiche: - aspetti morfologici dei baccelli e della granella; - contenuto in sostanza secca (50-55% a maturazione cerosa); - contenuto in sostanza secca (87-90% a maturazione fisiologica).	C01	Artt 5; 6
Confezionatore	Modalità di confezionamento ed etichettatura	Tipologia confezioni, peso confezioni, logo del prodotto, denominazione come specificato all'art. 7 del disciplinare di produzione; presenza ulteriori diciture obbligatorie come specificato al punto 10.1.2 del Pdc	C02	Art. 7; punto 10.1.2 del Pdc

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori

CATEGORIA DI OPERATORE	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA N.B. in coerenza con il ciclo produttivo e in funzione di quanto stabilito dal disciplinare di produzione
Produttore Agricolo	C - P01	Quantità prodotte	Trimestralmente, entro il mese successivo al trimestre
	C - P02	Quantità cedute/conferite	
Confezionatore	C - C01	Quantità approvvigionate	Trimestralmente, entro il mese successivo al trimestre
	C - C02	Quantità confezionate e cedute	

Tali comunicazioni devono essere trasmesse anche qualora le produzioni siano nulle.

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Tabella 3– Frequenza visite ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
Produttore agricolo	33% + 2 (**)
Confezionatore	100%

(*) Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno;

(**) il 2% interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti;

Tabella 4a - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche

Confezionatore	KG confezionati per anno	Numero controlli caratteristiche chimiche (Contenuto in sostanza secca a maturità cerosa e/o a maturità fisiologica)	Numero controlli caratteristiche morfologiche
	Fino a 5.000	1	1
	Oltre 5.000 e fino a 15.000	2	2
	Oltre 15.000 e fino a 30.000	3	3
	Oltre 30.000	3 (+1 ogni 5000 kg)	3 (+1 ogni 5000 kg)

Produttore agricolo	Terreni coltivati a fagiolo	Numero controlli caratteristiche chimiche del terreno (ph; calcare attivo)
	A campione*	1 volta all'anno

*il Produttore agricolo preleva il terreno su una particella a campione. In caso di più particelle iscritte, il campionamento avverrà su quella maggiormente rappresentativa avendo cura di effettuare il campione ogni anno a rotazione sulle varie particelle.

Tabella 4b - Frequenza controlli dell'OdC per la verifica delle caratteristiche chimiche e fisiche

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Confezionatore	fino a 300 Q.li	1
	da 301 a 800 Q.li	2
	oltre 800 Q.li	3

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Tabella 5 – Classificazione delle Non conformità e relativi trattamenti

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempiment o (*)	Non Conformità NC L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Produttore agricolo	Zona di produzione non conforme	01	P01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Impianti non conformi	02	P02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Caratteristiche del terreno non conformi (non conformità di almeno uno dei parametri)	03	P03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Assenza analisi in autocontrollo	04	Punto 8 del pdc; Tab4a	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Varietà non conformi	05	P04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Modalità di coltivazione non conformi	06	P05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Resa non conforme	07	P06	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore	Caratteristiche fisiche, chimiche del prodotto non conformi	08	C01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS con campionamento prodotto
Confezionatore	Parziale rispetto frequenza analisi in autocontrollo	09	Punto 8 del pdc; Tab4a	L	Richiesta adeguamento procedure autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo e, nel caso di mancato adeguamento, VIS con campionamento prodotto
Confezionatore	Assenza analisi in autocontrollo	10	Punto 8 del pdc; Tab4a	G	Richiesta adeguamento procedure autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo e, nel caso di mancato adeguamento, VIS con campionamento prodotto

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempiment o (*)	Non Conformità NC L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Confezionatore	Modalità di confezionamento ed etichettatura	11	C02	L	Adeguamento delle modalità In caso di prodotto non immesso in commercio	Richiesta adeguamento, se non è possibile risolvere la nc nella verifica in corso, VIS nella stessa campagna durante il riconfezionamento
Confezionatore	Modalità di confezionamento ed etichettatura	12	C02	G	Esclusione prodotto dalla IGP In caso di prodotto immesso in commercio	Vis a riscontro adeguamento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	13	Punto 5 del pdc	L	Integrazione documentale	Valutazione integrazioni. VIS in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	14	Punto 5 del pdc	G	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	VIS valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità	15	Punto 8 del Pdc	L	Richiesta adeguamento e invio evidenze all'OdC	Valutazione integrazioni; VIS in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità, ivi compreso l'approvvigionamento da operatori non riconosciuti	16	Punto 8 del Pdc	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	17	C-P01; C-P02; C-C01;C-C2	L	Integrazione documentale	VIS in caso di mancato invio delle comunicazioni periodiche
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Registrazione parametri processo carente senza perdita di tracciabilità/conformità	18	Punto 8 del Pdc	L	Adeguamento e invio evidenze all'OdC	Valutazione integrazione documentale. VIS in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Assenza/carenza di registrazione dei parametri di processo con pregiudizio per la conformità/tracciabilità	19	Punto 8 del Pdc	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento procedure

Rina Agrifood spa	Piano dei controlli IGP Fagiolo di Sarconi	PdC Fagiolo di Sarconi Rev.05 del 05/11/2024
------------------------------	---	---

Modulistica collegata al Piano dei controlli:

1) Moduli di adesione:

- MDC3 - Domanda di adesione al sistema di controllo Igp Fagiolo di Sarconi - Produttori agricoli
- Elenco terreni Fagiolo di Sarconi Igp – allegato alla domanda di adesione Produttori agricoli
- MDC4 - Domanda di adesione al sistema di controllo Fagiolo di Sarconi Igp - Confezionatori
- MDC7 - Richiesta verifica lotti Fagiolo di Sarconi Igp

2) Modulistica predisposta per le comunicazioni periodiche e per l'autocontrollo. Gli operatori possono scegliere di utilizzare la modulistica proposta di seguito oppure di registrare i dati richiesti con una modulistica diversa

- Modulo Fac simile attività di raccolta Igp Fagiolo di Sarconi, per il Produttore agricolo
- Modulo Fac simile attività di autocontrollo Igp Fagiolo di Sarconi, per il Produttore agricolo
- Modulo Fac simile registro carico/scarico Igp Fagiolo di Sarconi, per il Confezionatore
- Modulo Fac simile attività di autocontrollo Igp Fagiolo di Sarconi, per il Confezionatore