
	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"	03	03/05/2022	1 di 29

## PG 16

### Certificazione dei prodotti agricoli e alimentari di cui al Reg. UE n. 1151/2012: I.G.P. "Marrone del Mugello"


Rev.	Data emissione	Motivo/Modifica
00	25/08/2017	Prima emissione
01	20/09/2018	Note ICQRF del 31.10.2017 (semplificazione redazione PDC) e del 29.03.2018, prot. 5102 (modifica disciplinare di produzione)
02	20/10/2021	Aggiornamento per implementazione categorie inerenti le attività degli operatori interni alla filiera
03	03/05/2022	Adeguamenti richiesti da ICQRF

Redazione	Approvazione
Fabio Modi	Ilio Pasqui
Direttore di Toscana Certificazione Agroalimentare s.r.l.	Presidente del Consiglio di Amministrazione di Toscana Certificazione Agroalimentare s.r.l.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	2 di 29

## INDICE

1.	PREMESSA .....	3
1.1.	Scopo .....	3
1.2.	Campo di applicazione .....	3
1.3.	Piano dei controlli .....	3
1.4.	Documento tecnico .....	4
1.5.	Schema dei controlli .....	4
2.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	6
3.	DEFINIZIONI .....	7
4.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO .....	9
4.1	Criteri generali .....	10
4.2	Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria .....	10
4.2.1	Valutazione documentale della richiesta di prima adesione .....	11
4.2.2	Visita ispettiva iniziale .....	12
4.2.3	Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale .....	12
5.	ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO .....	12
6.	RICONFERMA .....	13
7.	RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO .....	13
8.	ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI .....	13
9.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE E VISITE ISPETTIVE AGGIUNTIVE ALL'ORDINARIO PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI .....	15
10.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI .....	16
11.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI .....	19
12.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ .....	19
12.1.	Documentazione relativa alla tracciabilità del prodotto Fresco .....	19
12.2.	Documentazione relativa alla tracciabilità del prodotto Secco e Farina .....	19
12.3.	Separazione delle produzioni IGP .....	20
12.4.	Autocontrollo sul prodotto fresco finito .....	20
12.5.	Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	20
13.	VERIFICHE LOTTI DI CONFEZIONAMENTO .....	21
14.	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE .....	25
15.	ETICHETTE .....	25
16.	CONTRASSEGNI / NUMERAZIONE DI GARANZIA .....	26
17.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RECLAMI .....	26
18.	RECLAMI GIUNTI ALL'OPERATORE .....	27
19.	RECLAMI, RICORSI E CONTROVERSIE .....	27
19.1.	Reclami .....	27
19.2.	Ricorsi .....	28
19.3.	Controversie .....	29
20.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE .....	29
21.	RISERVATEZZA .....	29
22.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA .....	29

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	3 di 29

## 1. PREMESSA

Il Reg. UE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti, leggi e documenti, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione Marrone del Mugello IGP.

### 1.1. Scopo

Assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal Mipaaf.

### 1.2. Campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della IGP.

### 1.3. Piano dei controlli

Il Piano dei Controlli si compone del documento tecnico, dello schema dei controlli, modulistica e del tariffario. Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva del Marrone del Mugello IGP devono assoggettarsi al controllo dell'OdC e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel relativo disciplinare di produzione ed alle prescrizioni del presente Piano dei Controlli.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti dall'OdC, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dall'OdC.

Per la verifica di quanto disposto dal Piano dei Controlli, redatto sulla base di quanto disposto dal disciplinare di produzione, l'OdC si avvale di controlli ispettivi, documentali e analitici.

Il Piano dei Controlli è pubblicato sul sito Web dell'OdC ed è disponibile (scaricabile) a tutti gli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale dello stesso O.d.C..

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	4 di 29

#### 1.4. Documento tecnico


Riporta le procedure seguite dall'O.d.C. per il controllo della IGP, il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità.

#### 1.5. Schema dei controlli


È strutturato in forma di matrice:

- Per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dall'O.d.C.;
- Per l'O.d.C. il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata dall'O.d.C.

Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per ciascuna fase di processo il documento tecnico e il piano di campionamento.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
 <i>Toscana Certificazione Agroalimentare</i>	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	5 di 29

**DOCUMENTO TECNICO  
MARRONE DEL MUGELLO IGP**

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	6 di 29

## 2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO


Reg. UE n. 2018/497 della Commiss. del 21.03.2018	Approvazione modifiche al Disciplinare produzione "Marrone del Mugello" IGP
Regolamento (CE) n. 1151 del 21 novembre 2012	sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che abroga i Regolamenti n. 509 e n. 510 del 2006
Regolamento di esecuzione (UE) 2018/497 del 21 marzo 2018	recante approvazione di una modifica al Disciplinare di Produzione Marrone del Mugello IGP
Regolamento UE n. 664/2014 del 18 dicembre 2013	che integra il Reg UE 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
DM 10 luglio 1939	Norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne
Regolamento UE del 13 giugno 2014 n. 668/2014	recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e s.m.i.
Decreto Mipaaf 14 ottobre 2013	recante disposizioni nazionali per l'attuazione Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari in materia di DOP, IGP e STG (Pubblicato nella G.U. n. 251 del 25/10/2013)
Legge 21 dicembre 1999, n. 526	"Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14 " pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 – Supplemento Ordinario n. 15
DM 8799 del 15 aprile 2013 e s.m.i.	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
Legge 27 dicembre 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
D.Lgs 19 novembre 2004 n. 297	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
D.L.vo 27 gennaio 1992 n. 109	Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23 giugno 2003 n. 181
D.M.271 del 12 marzo 2015	Istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza
UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012	"Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi"
Regolamento UE 1169/11 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Reg. UE 543/11 della Commissione del 07 giugno 2011 e s.m.i.	Recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofruttili freschi e degli ortofruttili trasformati
Nota del Mipaaf del 29.11.2007 – Prot. 22897	Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	7 di 29

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Mipaaf	Inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
Toscana Delibera Giunta Regionale del 01/03/1999, n. 206	Direttive per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria in materia di alimenti e bevande per il settore agricolo. Pubblicata nel B.U. della Regione Toscana del 31 marzo 1999, n. 13.
UNI/EN/ISO/IEC 17025:2018	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.
Reg. CE n. 1236 del 01.07.96	Iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette "Marrone del Mugello IGP"
Provvedimento 19 aprile 2018	Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Marrone del Mugello», registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 1236 del 1° luglio 1996 (GU Serie Generale n.107 del 10-05-2018)


### 3. DEFINIZIONI

- **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione "Marrone del Mugello IGP" prevista dal Disciplinare di Produzione;
- **Operatore:** produttore, trasformatore, confezionatore che opera nella filiera e chiede all'O.d.C. l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati;
- **Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un lotto di Marroni freschi, essiccati o trasformati è conforme ai requisiti specificati dal disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, approvati dalle Autorità competenti;
- **Produttore:** soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al Disciplinare, Marroni idonei alla Denominazione Marrone del Mugello IGP. Qualora un soggetto svolga attività di pertinenza ad altre figure il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per quell'attività.;
- **Essiccatore:** si definisce Essiccatore il responsabile dell'essiccatoio o gradile che essicca le castagne conformemente alle specifiche del Disciplinare e del PdC. Qualora un soggetto svolga attività di pertinenza ad altre figure il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per quell'attività.;
- **Molitore:** si definisce Molitore il responsabile del mulino che molisce le castagne secche sgusciate conformemente alle specifiche del Disciplinare e del PdC. Qualora un soggetto svolga attività di pertinenza ad altre figure il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per quell'attività.;
- **Intermediario:** operatore che esclusivamente acquista e vende prodotto sfuso (prodotto atto a divenire), conformemente alle specifiche del disciplinare e del PdC, senza effettuare alcuna manipolazione di prodotto ed eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti. L'Intermediario non può coincidere con gli altri soggetti della filiera;

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	8 di 29

- **Confezionatore:** soggetto riconosciuto che svolge attività di confezionamento ubicato nella zona di produzione e che esegue le operazioni di confezionamento conformemente alle specifiche del disciplinare e del PdC del prodotto fresco, secco e della farina. Qualora un soggetto svolga attività di pertinenza ad altre figure il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per quell'attività.;
- **Partita:** quantità omogenea di prodotto raccolta, conferita e lavorata da un unico soggetto in un'unica soluzione per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità;
- **Marrone del Mugello IGP:** prodotto finito conforme al disciplinare di produzione, recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta;
- **Visita ispettiva iniziale:** attività di controllo mediante la quale l'O.d.C. accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
- **Visita ispettiva di sorveglianza:** attività di controllo mediante la quale l'O.d.C. accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano di controllo e dal disciplinare di produzione;
- **Autocontrollo:** Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP Marrone del Mugello che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli;
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il Marrone del Mugello IGP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- **Disciplinare di produzione:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per l'IGP Marrone del Mugello e i procedimenti necessari per la sua realizzazione, come definito nell'art. 7 del Regolamento UE 1151/2012;
- **Lotto omogeneo di vendita:** insieme di partite di Marroni del Mugello IGP prodotte, trasformate o confezionate in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del Marrone o dal primo venditore stabilito nella comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non potrà essere identificato come I.G.P. "Marrone del Mugello";
- **Non conformità lieve:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come IGP "Marrone del Mugello";
- **Azione correttiva:** Insieme delle azioni da intraprese dall'operatore al fine di eliminare le



	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	9 di 29

cause che hanno determinato la non conformità;

- **Trattamento della non conformità:** Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione di conformità
- **Azione effettuata dall'ODC:** Insieme delle azioni intraprese dall'OdC per la verifica del trattamento e/o delle azioni correttive effettuate dall'operatore al fine di risolvere la non conformità;
- **Certificato di riconoscimento:** Documento emesso dall' ODC relativo ad un operatore, nel quale sono riportati i dati identificativi, il ruolo e la data di ingresso nella filiera del Marrone del Mugello IGP;
- **Autorità di vigilanza:** Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e Regione Toscana;
- **Controllo supplementare:** Verifica supplementare aggiuntiva rispetto al programma ordinario annuale dei controlli;
- **Mipaaf:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali;
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela e della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari;
- **Consorzio di Tutela riconosciuto,** qualora incaricato dal Mipaaf secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999;
- **Recesso Attività:** l'operatore che cessa l'attività o che rinuncia all'iscrizione Marrone del Mugello IGP presenta apposita comunicazione, a seguito della quale viene cancellato dall'elenco degli iscritti al circuito della IGP per la campagna in oggetto e fino a ripresentazione della nuova domanda.

#### 4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO


Gli operatori (produttori, essiccatori, molitori, intermediari e i confezionatori ubicati in territorio delimitato), che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione Marrone del Mugello IGP, devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione dell'IGP Marrone del Mugello viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

A tal fine ogni soggetto interessato deve produrre a TCA srl la richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria secondo quanto previsto o richiamato nel presente Piano e nella modulistica predisposta.

La richiesta di accesso redatta e sottoscritta dal richiedente può essere presentata all'O.d.C. direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire all'O.d.C. una dichiarazione nella

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	10 di 29

quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli.

#### 4.1 Criteri generali

Con l'atto di presentazione della domanda di accesso al sistema a TCA srl, tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e del Tariffario relativo alla Denominazione Marrone del Mugello IGP e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Si impegnano altresì di accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso e a collaborare con TCA srl facilitando l'attività svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto, acquisto e di vendita).

#### 4.2 Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria

##### Prima adesione Produttori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti i produttori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare.

I produttori che intendono aderire alla IGP Marrone del Mugello devono inviare all'O.d.C. **la domanda di prima iscrizione, entro il 31 agosto**. L'effettivo utilizzo della Denominazione Protetta dovrà però avvenire esclusivamente ad avvenuto riconoscimento. La richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:


- Visura catastale e/o estratto di mappa;
- Eventuali contratti di conduzione;
- Descrizione degli impianti (consistenza castagneti);
- Copia di un documento di identità in corso di validità.

L'operatore dovrà attendere l'iscrizione al circuito prima dell'inizio delle attività di raccolta del prodotto atto ad essere identificato con la denominazione Marrone del Mugello IGP.

##### Prima adesione Essiccatori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti quegli operatori che conducono impianti di essiccazione delle castagne (essiccatoi o gradili) che ricadono nella zona di produzione..

Coloro che intendono aderire alla IGP devono inviare all'O.d.C. **la domanda di prima iscrizione, entro il 31 agosto, fatta salva la possibilità per l'O.d.C. di accettare domande oltre detto termine**. In tal caso l'operatore dovrà attendere l'iscrizione al circuito prima dell'inizio delle attività di essiccazione di prodotto atto ad essere identificato con la denominazione Marrone del Mugello IGP.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	11 di 29

La richiesta di prima **adesione** adeguatamente compilata dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

- Eventuale copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- Documentazione relativa alla conduzione del/dei metati/gradili/essiccatoi
- Descrizione degli impianti (adeguatezza struttura, capacità);
- Copia di un documento di identità in corso di validità.

#### **Prima adesione: Molitori, Intermediari e Confezionatori**

Possono presentare la richiesta di adesione tutti quegli operatori che ricadono nella zona di produzione.

Coloro che intendono aderire alla IGP devono inviare all'O.d.C. **la domanda di prima iscrizione, entro il 31 agosto, fatta salva la possibilità per l'O.d.C. di accettare domande oltre detto termine.** In tal caso l'operatore dovrà attendere la conseguente iscrizione al circuito prima dell'inizio delle attività di molitura, stoccaggio, intermediazione e confezionamento di prodotti atti ad essere identificati con la denominazione Marrone del Mugello IGP. La richiesta di prima **adesione** adeguatamente compilata dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

- Copia dell'autorizzazione sanitaria o documento equivalente (se prevista);
- Eventuale copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- Descrizione degli impianti con eventuale indicazione delle capacità produttive;
- Copia di un documento di identità in corso di validità.


#### **Procedura di riconoscimento**

##### **4.2.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione**

Al ricevimento della richiesta di prima adesione l'O.d.C., entro 15 giorni lavorativi, effettua la valutazione della documentazione presentata.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

<b>Situazioni</b>	<b>Provvedimento</b>
Richiesta accettata	O.d.C. procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta	O.d.C. <b>sospende l'iscrizione dell'operatore</b> nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera;
Richiesta rigettata	O.d.C. informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"	03	03/05/2022	12 di 29

#### 4.2.2 Visita ispettiva iniziale

A seguito dell'accettazione della domanda l'O.d.C., entro 15 giorni lavorativi e comunque anteriormente alle operazioni di raccolta/essiccazione/molitura/intermediazione/confezionamento, per la categoria a cui appartiene l'operatore, pianifica la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento, durante la quale l'ispettore incaricato:

- valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- valuta la documentazione disponibile;
- segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore.

#### 4.2.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

L'O.d.C. per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:


OPERATORE	% OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Produttore	100%	Documentale e ispettivo
Essiccatore	100%	Documentale e ispettivo
Molitore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo

### 5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte dell'O.d.C. sulla base dell'esito dei rapporti di ispezione.

**Se la valutazione è positiva** l'OdC emette un certificato di riconoscimento e iscrive l'Azienda nell'elenco degli operatori idonei all'uso della denominazione Marrone del Mugello IGP, dandone comunicazione alla stessa entro 15 giorni dalla delibera del Comitato di Certificazione.

**Se la valutazione è negativa**, l'O.d.C. entro 15 giorni, dalla data di delibera del Comitato di Certificazione della non iscrivibilità, comunica all'operatore le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L'O.d.C. può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori abilitati al circuito.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	13 di 29

## 6. RICONFERMA

### Produttori – Essiccatori – Molitori – Intermediari – Confezionatori

In assenza di una espressa comunicazione di recesso dal circuito dei controlli della denominazione Marrone del Mugello IGP, inviata da parte dell'operatore all'OdC entro il 30 Giugno di ogni anno, la riconferma dell'iscrizione al sistema dei controlli si intende tacitamente rinnovata. L'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal relativo tariffario. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 7

## 7. RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO

Tutti gli operatori, abilitati alla denominazione Marrone del Mugello IGP, che intendano cessare la propria partecipazione al sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione o altra diversa motivazione) devono comunicarlo a TCA srl **entro 15 giorni dalla decisione, e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.**


Tutti gli operatori che cessano l'attività sono tenuti:

- Al pagamento di delle quote fisse e variabili maturate fino alla data della comunicazione di cessazione o rinuncia;
- A sospendere tutte le attività relative alla denominazione;
- A sospendere l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/ pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla denominazione;
- A non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Marrone del Mugello IGP si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento descritto nel precedente punto 2.

## 8. ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	14 di 29

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. L'O.d.C. in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

- **Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli**

OPERATORE	Tipo di Verifica	% OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Produttore	Controlli	33% degli iscritti + 2% degli iscritti verificati nell'ultimo triennio	Documentale Ispettivo
Essiccatore	Controlli	33% degli iscritti + 2% degli iscritti verificati nell'ultimo triennio	Documentale Ispettivo
Molitore	Controlli	33% degli iscritti + 2% degli iscritti verificati nell'ultimo triennio	Documentale Ispettivo
Intermediario	Controlli	33% degli iscritti + 2% degli iscritti verificati nell'ultimo triennio	Documentale Ispettivo
Confezionatore	Controlli	33% degli iscritti + 2% degli iscritti verificati nell'ultimo triennio	Documentale Ispettivo

Le attività di controllo in sorveglianza per la categoria Produttore saranno svolte entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di raccolta ; comunque almeno il 14% del totale degli operatori estratti a controllo deve essere riscontrato durante la fase di raccolta. Le attività di controllo in sorveglianza per le categorie Essiccatori, Molitori, Intermediari e Confezionatori saranno svolte entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di raccolta.

- **Verifiche strutturali di mantenimento**

- **Produttori**

L'OdC, dopo aver svolto una prima verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sui castagneti destinati alla produzione di castagne atte a divenire Marrone del Mugello IGP e verifica:

- ✓ ubicazione dei castagneti nelle zone previste dal disciplinare
- ✓ varietà
- ✓ densità piante
- ✓ rese di produzione per pianta e per ettaro
- ✓ l'adeguatezza dei sistemi di raccolta, stoccaggio, identificazione e rintracciabilità delle castagne dalla produzione alla vendita/conferimento.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	15 di 29

➤ **Essiccatore – Molitore – Intermediario – Confezionatore**

L'OdC effettua il controllo sulla gestione del prodotto, sugli impianti e le attrezzature degli operatori per verificare il mantenimento dei requisiti di conformità al disciplinare di produzione e al PdC.

Verranno in particolare controllati (a seconda del ruolo svolto nella filiera produttiva):

- ✓ la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;
- ✓ l'effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
- ✓ l'idoneità delle strutture e delle attrezzature;
- ✓ l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento alla vendita;
- ✓ le modalità di conservazione del prodotto;
- ✓ le modalità di confezionamento;


• **Esiti delle verifiche di mantenimento dei requisiti**

In caso di esito conforme delle verifiche in campo, si può ritenere completa l'attività di valutazione per questa fase e agli operatori viene confermata l'iscrizione al circuito della denominazione.

Nel caso in cui a fine ispezione si riscontrasse, presso un operatore, eventuali variazioni/modifiche delle situazioni intervenute dopo il riconoscimento, da pregiudicare la conformità del processo e del prodotto, l'O.d.C. procederà all'emissione di una NC grave con conseguente esclusione della produzione presente in azienda dal circuito del Marrone del Mugello IGP fino al ripristino e verifica delle condizioni di conformità/idoneità.

**9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE E VISITE ISPETTIVE AGGIUNTIVE ALL'ORDINARIO PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI**

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (dati catastali, superfici, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali, anagrafiche, ecc.) documentate nella domanda di accesso al sistema di controllo del Marrone del Mugello IGP (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a TCA srl entro 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute (allegando i documenti necessari). Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente TCA srl procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore. TCA srl, entro 20 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare ispezioni e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	16 di 29

L'OdC si riserva di effettuare verifiche supplementari aggiuntive rispetto al programma ordinario dei controlli annuale quando:

- ✓ sono previste dallo schema dei controlli;
- ✓ occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva in seguito a non conformità, che non sia verificabile documentalmente, prevista dallo schema dei controlli;
- ✓ l'operatore comunichi a TCA variazioni significative non valutabili documentalmente;
- ✓ sussistano indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (es. mancate risposte ai solleciti);
- ✓ dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi (mancanza di congruità dei dati) relativamente a movimentazioni di prodotto o altro.
- ✓ Qualsiasi altra verifica aggiuntiva necessaria per il controllo della conformità dell'operatore o del prodotto, non prevista nel PdC dei controlli, ma conseguente alla sua applicazione (in questi casi TCA dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo).

## 10. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

### Operatori della filiera

Ogni operatore deve accertarsi di conferire prodotto a denominazione Marrone del Mugello IGP esclusivamente a soggetti iscritti al sistema dei controlli ed inseriti negli elenchi per la campagna in corso. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti a TCA. È cura di ogni Operatore produrre la documentazione ed effettuare le opportune registrazioni per identificare e quantificare nel dettaglio la rintracciabilità delle produzioni fresche e trasformate ottenute per il prodotto idoneo alla IGP Marrone del Mugello garantendo la tracciabilità e il bilancio di massa delle quantità coinvolte. Le registrazioni dovranno identificare le entrate e le uscite.


Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dalle strutture produttive dovrà essere ricollegabile al DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione.

### Obblighi generali degli operatori

Gli operatori devono mantenere attivo un sistema di autocontrollo, atto a garantire:

- l'effettivo rispetto delle modalità di coltivazione, lavorazione e delle caratteristiche del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità, l'aggiornamento e la corretta gestione della modulistica e dei registri impiegati;
- l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in entrata e in uscita riportando e rendendo disponibile all'OdC le seguenti informazioni minime:
  - ✓ data di ritiro del prodotto dal produttore qualora il prodotto provenga direttamente dallo stesso;



	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	17 di 29

- ✓ data di ritiro del prodotto dal trasformatore;
- ✓ data di ritiro del prodotto dall'intermediario qualora il prodotto provenga direttamente dallo stesso;
- ✓ nome dell'operatore presso il quale è stato effettuato il ritiro;
- ✓ q.tà ritirata per singola fornitura e relativa provenienza;
- ✓ eventuale sede di stoccaggio del prodotto.

#### **Gli operatori devono inoltre:**


- controllare la documentazione accompagnatoria relativa alle forniture/conferimenti ;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di prodotto in entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente;
- identificare i serbatoi di stoccaggio in modo da garantire la separazione del prodotto idoneo alla IGP da quello non idoneo.
- mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative, rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento;
- eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata mediante la registrazione, la compilazione, la gestione e l'archiviazione della documentazione prevista dal Piano dei Controlli ;
- registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC e le relative azioni correttive adottate;
- registrare le non conformità e a fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme sia escluso dalla IGP;
- conservare presso la propria sede riconosciuta, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività per almeno cinque (5) anni dalla data di emissione;
- produrre e fornire evidenza oggettiva all'OdC del rispetto dei requisiti di conformità previsti, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato all'IG, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento.

#### ➤ **Produttori**

I Produttori devono comunicare a TCA, la produzione complessiva di marroni atta a divenire Marroni del Mugello I.G.P. raccolti durante la campagna, entro dieci giorni dalla fine della raccolta e non oltre il 20 dicembre di ogni anno utilizzando l'opportuno modello (MD 16.20) o documentazione equivalente. Devono rispettare le prescrizioni di coltivazione disciplinate. Devono tenere aggiornati i relativi registri. La registrazione degli interventi colturali previsti dal disciplinare dovrà essere effettuata secondo la normale prassi agricola (quaderno di campagna o altro documento). Sarà inoltre cura di ogni operatore accertarsi di conferire il prodotto a soggetti iscritti alla Denominazione. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'OdC.

#### ➤ **Essiccatori**

Gli Essiccatori devono accertare che il prodotto soggetto ad essiccazione provenga da produttori od

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	18 di 29

intermediari iscritti alla Denominazione. Sarà cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o equivalente, nonché rendere il prodotto finito a soggetti iscritti alla Denominazione. Devono tenere aggiornati i relativi registri. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'OdC.

#### ➤ **Molitori**

I Molitori devono verificare che il prodotto pronto per la molitura provenga da operatori iscritti alla Denominazione. Sarà cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o equivalente e accertarsi di rendere il prodotto finito a soggetti iscritti alla Denominazione. Devono tenere aggiornati i relativi registri. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'OdC.

#### ➤ **Intermediari**


Gli Intermediari devono verificare che il prodotto sfuso (atto a divenire) movimentato (acquistato e venduto) provenga da operatori iscritti alla Denominazione. Sarà cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o equivalente e accertarsi di rendere il prodotto a soggetti iscritti alla Denominazione. Devono tenere aggiornati i relativi registri. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'OdC.

#### ➤ **Confezionatori**

I Confezionatori in fase di accettazione devono accertarsi che le partite di prodotto atto a divenire Marrone del Mugello IGP prese in carico provengano da operatori iscritti al circuito della denominazione e siano accompagnate da documentazione relativa alla rintracciabilità. Il confezionatore deve munirsi del registro di confezionamento e tenerlo aggiornato. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto ad escludere l'intero lotto di prodotto dal circuito della denominazione registrando i quantitativi di tali interventi, cause e trattamenti delle non conformità.

In caso di richiesta inviata a TCA di autorizzazione al confezionamento del prodotto fresco: i soggetti ai quali è stata rilasciata l'autorizzazione al confezionamento, a fine attività di confezionamento (di ogni singola autorizzazione), dovranno comunicare con apposita modulistica (MD 16.05 o documentazione equivalente) i quantitativi confezionati con la denominazione indicando numero di confezioni e peso delle confezioni e quelli eventualmente esclusi dal circuito della IGP.

In caso di richiesta inviata a TCA di autorizzazione al confezionamento del prodotto secco o sfarinato: dopo il prelievo le partite di marroni secchi e/o farina non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né possono essere mescolati con altre partite di marroni e/o farine. I soggetti ai quali è stata rilasciata l'autorizzazione al confezionamento devono comunicare a fine attività di confezionamento, per ogni singolo lotto certificato, con apposita modulistica, i quantitativi confezionati con la denominazione indicando il numero e il peso delle confezioni e i quantitativi eventualmente esclusi dal circuito della IGP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'OdC.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	19 di 29

## 11. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva del Marrone del Mugello IGP devono assoggettarsi al controllo attuato da TCA e operare in conformità al Disciplinare vigente, riconosciuto in sede europea, e al presente PdC approvato dal Mipaaf. Il Disciplinare di produzione della denominazione Marrone del Mugello IGP è consultabile nel sito ufficiale del MiPAAF all'indirizzo: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

## 12. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Nella documentazione che accompagna il trasferimento del prodotto idoneo alla denominazione da un operatore ad un altro (DDT o altra documentazione di equivalente) l'operatore è tenuto a dichiarare l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "prodotto idoneo a" o "Atto a divenire" Marrone del Mugello IGP o dicitura equivalente.

### 12.1. Documentazione relativa alla tracciabilità del prodotto Fresco


Il prodotto fresco deve essere identificato e accompagnato da opportuna documentazione dalla raccolta fino al confezionamento. L'operatore deve accertarsi della provenienza del prodotto acquisito, verificando la documentazione di trasporto ed effettuando le opportune registrazioni. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto, dei contenitori nei quali è immagazzinato e trasportato e dalle opportune registrazioni delle attività di stoccaggio, movimentazione e lavorazione che devono essere adeguatamente conservate. Le registrazioni delle attività dalla produzione fino al confezionamento, come ogni altra registrazione, possono essere supportate da modulistica predisposta dall'OdC o documentazione equivalente, idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto e che contenga tutti gli elementi previsti dal piano dei controlli. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche mezzi informatici.

### 12.2. Documentazione relativa alla tracciabilità del prodotto Secco e Farina

Le partite di prodotto secco o farina di marroni per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione da comunicare e/o fornire in copia all'O.d.C.:

- Documenti fiscali, Documenti di Trasporto (DDT), Modulistica TCA (MD Trasferimento di prodotto – MD consegna marroni secchi al molitore ecc.) che rendano conto di tutte le movimentazioni relative alle partite dal marrone fresco fino al marrone secco o alla farina;
- Registri di carico e scarico;
- Registrazione, documentazione e comunicazioni dei dati relativi alle attività di produzione, essiccazione, molitura, stoccaggio, intermediazione e di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di marrone secco o farina a partire dalla produzione del marrone fresco;
- Indicazione dei contenitori di stoccaggio presso il confezionatore;

Tale documentazione permetterà di risalire alle fasi della produzione del lotto verificandone la conformità.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	20 di 29

Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di confezionamento, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con modulistica predisposta dall'OdC o documentazione equivalente, idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto e che contenga tutti gli elementi previsti dal piano dei controlli. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche mezzi informatici.

### **12.3. Separazione delle produzioni IGP**

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della IGP, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati. Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione vengano invece separate temporalmente, le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti ad indicare date e orari di produzione distinti della IGP. Le produzioni destinate alla IGP devono essere mantenute distinte dal prodotto generico, opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di controllo da parte di TCA nel corso delle verifiche ispettive.


### **12.4. Autocontrollo sul prodotto fresco finito**

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con denominazione I.G.P. "Marrone del Mugello", si accerta, in autocontrollo, che il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare. I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita documentazione aziendale con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto all'esclusione del prodotto dal circuito della denominazione registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità. Tutte le registrazioni derivanti dall'attività di autocontrollo devono essere conservate e rese disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità. In particolare l'analisi di autocontrollo dovrà essere effettuata, a campione, sui lotti individuati e dovrà riferirsi alle caratteristiche definite dall'articolo 6 del disciplinare di produzione.

### **12.5. Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera**

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

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti (mediante, ad esempio, selezione e/o rilavorazione del lotto);
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto non conforme dal circuito della IGP Marrone del Mugello, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	21 di 29

### 13. VERIFICHE LOTTI DI CONFEZIONAMENTO

#### PRODOTTO FRESCO

I confezionatori, nel momento in cui decidono di confezionare il prodotto, devono inviare all'O.d.C. il modello di "Richiesta di Autorizzazione al Confezionamento". A seguito di tale richiesta TCA verifica documentalmente la rintracciabilità delle partite di marroni destinati al confezionamento con la denominazione Marrone del Mugello IGP (documenti di trasporto (DDT) /fatture etc. che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di marroni, nonché le registrazioni dei dati relativi alle produzioni movimentazione, che mostrino la rintracciabilità del prodotto). È cura del Confezionatore inviare a TCA la documentazione relativa. Le prove sul prodotto sono eseguite in ragione di almeno una ogni 20.000 kg di prodotto da confezionare. Il processo si articola nelle fasi di seguito descritte:

1. il soggetto che intende confezionare il proprio prodotto come I.G.P. "Marrone del Mugello" deve, almeno 5 giorni lavorativi prima della data di inizio del primo confezionamento per la campagna in corso, comunicare la richiesta di verifica sul prodotto;
2. TCA, programma la prima verifica di campionamento ed esamina la rintracciabilità documentale sul prodotto presente al momento della verifica stessa;
3. l'ispettore, procede alla verifica del prodotto secondo le seguenti modalità:
  - prima del prelievo di prodotto controlla tutta la rintracciabilità del prodotto entrato fino a quel momento e, se l'esito risulta conforme, procede al prelievo;
  - i marroni devono essere prelevati dalla linea di lavorazione o di stoccaggio.


La valutazione viene effettuata in loco su un campione di almeno 1 (uno) kg di prodotto, in attesa di confezionamento, ricavato dalla massa di prodotto prelevata dai contenitori campionati presenti e facenti parte del lotto.

In fase di campionamento viene redatto un apposito verbale ispettivo in duplice copia, dove sarà registrato il giudizio di conformità effettuato dall'ispettore. Una copia dello stesso verrà consegnata all'operatore per accettazione; l'altra copia rimarrà in possesso di TCA. Il Confezionatore prima di procedere alle operazioni di confezionamento del prodotto a denominazione Marrone del Mugello IGP deve aspettare il rilascio, da parte di TCA, dell'autorizzazione al confezionamento che gli verrà recapitata a conclusione dell'iter di certificazione.

#### Prove sul prodotto fresco

La valutazione del prodotto fresco per l'autorizzazione all'uso della denominazione "Marrone del Mugello" IGP deve essere effettuata sulle seguenti caratteristiche del frutto:

- a. pezzatura medio-grossa (non superiore a 90 frutti/kg) se destinati a confezionamento come prodotto fresco;
- b. pezzatura superiore a 90 frutti/kg se destinati esclusivamente come ingrediente di prodotti composti o elaborati;
- c. forma e caratteristiche del frutto, come da Disciplinare di Produzione;

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	22 di 29

d. esame visivo per verificare che le percentuali per chilo di alterazioni, bacature ed altri difetti siano entro i limiti previsti dal Disciplinare di Produzione.

### Esiti delle prove sul prodotto fresco

In caso di esito negativo di uno dei parametri, si procede all'esclusione dal circuito della denominazione Marrone del Mugello IGP dell'intero lotto campionato

In caso di esito conforme della verifica, si può ritenere completa l'attività di valutazione sul prodotto.

Il Confezionatore durante il periodo di confezionamento, fino al raggiungimento dei 20.000 kg deve conservare in azienda, la documentazione di rintracciabilità del lotto in fase di confezionamento. Qualora in fase di verifica successiva si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità fino a quel momento confezionato/commercializzato, TCA provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti TCA effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni di non conformità queste saranno trattate in accordo con quanto previsto nella tabella di controllo.

### PRODOTTO SECCO/FARINA

#### AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

I confezionatori, nel momento in cui decidono di confezionare il prodotto, devono inviare all'O.d.C. il modello di "Richiesta di Autorizzazione al Confezionamento". A seguito di tale richiesta l'O.d.C. provvede alla verifica di tracciabilità del lotto ed al prelievo del campione per effettuare la verifica dei parametri chimico-fisici. Prima di procedere a qualsiasi movimentazione/manipolazione del lotto per cui è stato richiesto il prelievo, il Confezionatore deve aspettare il rilascio dell'attestazione di conformità che gli verrà recapitata a conclusione dell'iter di certificazione, insieme alla copia dei rapporti di prova


#### Controllo sul Prodotto

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritte nella seguente tabella:

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Confezionatore	Controllo sul Prodotto	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	A ogni richiesta di attestazione e per ogni lotto	Rintracciabilità di lotto e Parametri chimico-fisici

Per ottenere la certificazione del prodotto secco o farina di Marroni del Mugello IGP è necessaria la conformità su: Tracciabilità, rese prodotto fresco/secco/farina, caratteristiche analitiche come previsto dal Disciplinare di Produzione.

Nel caso in cui la documentazione sulla rintracciabilità del lotto risulti carente/parziale o assente TCA non rilascerà l'attestazione per il lotto di confezionamento fino a quando la non conformità rilevata sulla documentazione non risulti sanata.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	23 di 29

Solo se tutte le verifiche daranno esito conforme, sarà possibile etichettare il prodotto secco/farina con la denominazione Marrone del Mugello IGP.

Se le verifiche daranno esito non conforme, anche per un solo parametro, tutto il prodotto facente parte del lotto dovrà essere escluso dal circuito.

La valutazione dei parametri chimico-fisici vengono effettuate da Laboratori accreditati, per le specifiche prove, in conformità alla norma UNI EN ISO/IEC 17025

### **Verifiche lotti di confezionamento prodotto secco/farina**

Il soggetto che intende confezionare il prodotto secco o farina con la denominazione "Marrone del Mugello IGP" deve comunicare la richiesta certificazione di lotto sul prodotto destinato al confezionamento".

A seguito di tale richiesta TCA esegue una verifica della rintracciabilità per ogni lotto di confezionamento sulla relativa documentazione fornita dall'operatore tenendo anche conto della valutazione sulle rese relative al prodotto fresco in entrata e al prodotto secco/sfarinato in uscita. Effettuata la verifica di rintracciabilità TCA incarica un ispettore al campionamento di prodotto.

La verifica di tracciabilità, il campionamento e le prove di analisi sul prodotto sono eseguite su tutti i lotti destinati al confezionamento con la denominazione Marrone del Mugello IGP.

### **Campionamento**


Il campionamento sarà effettuato da personale incaricato dall'O.d.C. L'ispettore ricevuto l'incarico concorderà con l'operatore il giorno per effettuare il prelievo, comunque entro tre giorni lavorativi. Il prelevamento sarà effettuato direttamente dall'operatore o da un suo delegato alla presenza dell'ispettore.

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio opportunamente identificati, relativi al lotto di confezionamento, presenti in richiesta. Il campione finale consiste in 4 aliquote da almeno 250 grammi, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- una sarà inoltrata al laboratorio per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico;
- una sarà conservata dall'O.d.C. come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami;
- una sarà conservata dall'O.d.C., utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Le aliquote potranno essere smaltite una volta concluso il processo di certificazione, sia nell'ipotesi di esito positivo sia di esito negativo (in quest'ultimo caso dopo la conclusione dell'eventuale revisione di analisi o del ricorso se richiesti dall'operatore).

I campioni devono essere consegnati ai laboratori il prima possibile e comunque non oltre 2 giorni lavorativi e dovranno essere conservati in appositi contenitori (sacchetti per alimenti – sacchetti da congelatore –) riportanti un'etichetta, dove sono indicati il numero di verbale, il prodotto (secco o farina) e la Denominazione Marrone del Mugello IGP, e chiusi in busta autosigillante riportante numerazione progressiva fornita dall'O.d.C.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	24 di 29

Al momento del campionamento in azienda l'ispettore di TCA redige, in duplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- Numero del verbale (presente prestampato nel verbale di prelievo)
- Numero della pratica (numero progressivo assegnato al momento dell' accettazione della richiesta di prelievo)
- Nominativo dell'Ispettore incaricato al campionamento
- Nominativo dell'operatore o suo delegato che effettua il prelevamento e che firma il verbale di campionamento
- Identificazione e caratteristiche della partita per la quale si richiede la certificazione
- Modalità di prelevamento
- Firma del dell'Ispettore incaricato al campionamento e dell'operatore.

Una copia rimane al detentore del lotto di confezionamento ed una resta all'ispettore che la invia all'organismo di controllo.

I campioni prelevati e in deposito presso l'O.d.C devono essere conservati, fino alla effettuazione delle analisi, in condizioni controllate, tali da mantenere le caratteristiche chimico-fisiche presenti al momento del prelievo.

### **Casistiche per il campionamento**

In caso di **lotto di prodotto secco o farina contenuto in un unico contenitore**, verrà prelevato un solo campione;

In caso di **lotto omogeneo di prodotto secco o di farina contenuto in più contenitori**, il campionamento potrà essere effettuato


- Campioni per ogni singolo contenitore;
- Unico campione risultante dal coacervo di prodotto prelevato da ogni singolo contenitore proporzionalmente al contenuto degli stessi. Se i contenitori dove fare il coacervo sono superiori a 5 il coacervo sarà effettuato prelevando da un numero di contenitori pari alla radice quadrata del numero totale dei contenitori contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero superiore e comunque almeno da 5 contenitori. In tal caso se il campione risulterà irregolare dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni singolo contenitore facente parte del lotto;

### **Istanza di Revisione per Analisi Non Conformi**

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisiche, l'operatore può richiedere in forma scritta, la revisione delle prove entro 7 (sette) giorni dalla ricezione della comunicazione inviata dall'O.d.C.. Le analisi di revisione chimico-fisiche saranno effettuate su una nuova aliquota detenuta da TCA presso un laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove) diverso da quello che ha effettuato la prima analisi.

- Nel caso di esito negativo della prova di revisione TCA emette la Comunicazione di Non Certificabilità; l'operatore deve procedere all'esclusione, dal circuito della denominazione Marrone del Mugello IGP, del prodotto non conforme.
- Se la prova di revisione dà esito conforme TCA procederà al rilascio dell'Attestato di Conformità e conseguente autorizzazione all'uso della denominazione.



	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	25 di 29

- Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

### **Mancata presentazione di istanza di revisione**

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale alla rinuncia della revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di prodotto Non Certificabile, il lotto dovrà essere escluso dal circuito della denominazione Marrone del Mugello IGP.

### **Rilascio attestazione di Conformità/Comunicazione di Non Certificabilità**

Il rilascio dell'Attestazione di Conformità/Comunicazione di Non Certificabilità per i lotti di confezionamento avviene entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla delibera del Comitato di Certificazione.

## **14. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE**

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento – compresa l'irreperibilità – diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. L'O.d.C. comunica tale inadempienza al Mipaaf attraverso l'emissione di NC grave.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente all'O.d.C.:

- l'accesso a tutte le aree da controllare, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori/valutatori dell'Ente di accreditamento dell'O.d.C., previa apposita comunicazione, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo;

L'operatore è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.


Il Responsabile dell'Azienda, presso la quale è stata eseguita l'ispezione/prelievo, può far aggiungere proprie osservazioni prima di sottoscrivere il verbale motivando il suo dissenso.

## **15. ETICHETTE**

Ogni operatore titolare di etichetta deve assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul disciplinare di produzione. Sulle etichette deve, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)".

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di Tutela incaricato dal Mipaaf secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526/1999, nell'esercizio delle funzioni di tutela della denominazione e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori.

L'O.d.C. verifica, antecedentemente all'immissione in commercio, durante le attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti, presso i confezionatori, sul prodotto confezionato destinato alla commercializzazione presente in azienda, la conformità delle etichette utilizzate per la

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	26 di 29

commercializzazione ai fini della IGP ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione (art.8 Etichettatura e art. 10 Logo della denominazione), il corretto uso del logo comunitario e le indicazioni rese obbligatorie dal Mipaaf.

## 16. CONTRASSEGNI / NUMARAZIONE DI GARANZIA

Al fine di garantire la tracciabilità del prodotto confezionato con la denominazione Marrone del Mugello IGP, il Confezionatore dovrà riportare sulle confezioni una numerazione identificativa.

- **Prodotto Fresco**

Per il prodotto confezionato e destinato al consumo, il Confezionatore ha l'obbligo di riportare sulle confezioni (sul contrassegno o in etichetta - predisposto dall'operatore) oltre alle indicazioni obbligatorie una numerazione identificativa rilasciata dall'OdC per l'intero lotto (fino a 20.000 kg).

- **Prodotto Secco / Farina**

Per il prodotto confezionato destinato al consumo, il Confezionatore ha l'obbligo di riportare sulle confezioni, di prodotto a denominazione Marrone del Mugello IGP, una numerazione identificativa. Tale numerazione, rilasciata dall'O.d.C., sarà riportata su di un apposito contrassegno o sui dispositivi di etichettatura presenti sulla confezione.

I contrassegni numerati o la numerazione identificativa da apporre in etichetta, devono essere richiesti, dal confezionatore, per un quantitativo di prodotto secco o farina non superiore a quello certificato, utilizzando l'apposito modulo (MD 16.34 o documento equivalente). Nella richiesta dovranno essere evidenziati il numero delle confezioni ed il relativo formato che si intende confezionare.

Il monitoraggio del contrassegno numerato o della numerazione identificativa apposta sulle confezioni è a cura dell'O.d.C. attraverso le verifiche ispettive sulla base delle frequenze relative all'attività annuale di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti.


## 17. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RECLAMI

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori della filiera produttiva (Produttori, Essiccatori, Molitori, Intermediari, Confezionatori) in autocontrollo, sia da TCA srl nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dei controlli a fronte dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione del Marrone del Mugello IGP e dal presente Piano dei Controlli, possono essere classificate come:

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	27 di 29

- **Non Conformità gravi:** mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso. Il prodotto non può essere identificato come IGP Marrone del Mugello
- **Non Conformità lievi:** Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli relativamente alla materia prima e/o al prodotto e che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.

Per le non conformità lievi riscontrate nella verifica della documentazione sulla rintracciabilità del lotto TCA non rilascerà l'attestazione per il lotto di confezionamento fino a quando la non conformità rilevata sulla documentazione non risulti sanata. I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione fino alla notifica della NC all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla conferma e deliberazione del Comitato di Certificazione. Le NC sono notificate all'operatore con il verbale di non conformità che deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili. In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'O.d.C. 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 e di richiesta di revisione di analisi, aggiornando il Sistema Informativo Agricolo Nazionale - BDV. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, TCA è tenuto a segnalare il fatto all'Autorità competente (ICQRF) e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

## 18. RECLAMI GIUNTI ALL'OPERATORE


L'Operatore deve mantenere la registrazione di tutti i reclami pervenuti in merito ai prodotti oggetto dell'attività di controllo e certificazione. Tale registrazione deve essere resa disponibile all'ispettore di TCA in occasione dei controlli ispettivi.

## 19. RECLAMI, RICORSI E CONTROVERSIE

Le politiche e le procedure di TCA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e devono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, TCA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

### 19.1. Reclami

Chiunque ha facoltà di presentare segnalazioni/reclami a fronte di possibili comportamenti non in

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	28 di 29

linea con le norme di riferimento da parte di TCA e dell'Operatore certificato.

Le segnalazioni/reclami devono essere formalizzate a mezzo lettera, fax o comunicazione di posta elettronica all'attenzione del Responsabile Gestione Qualità (RGQ); qualora siano ricevute per via telefonica devono essere successivamente formalizzate dal soggetto segnalante. Inoltre le comunicazioni di segnalazioni/reclami anonimi non sono presi in considerazione. Il Responsabile Gestione Qualità verificherà la fondatezza del reclamo e procederà all'opportuno trattamento; le decisioni relative ai reclami vengono prese entro 30 giorni dalla ricezione del reclamo stesso.

## 19.2. Ricorsi

L'operatore interessato può presentare ricorso contro le decisioni di TCA. Il ricorso deve essere inviato mediante raccomandata A.R. o comunicazione di Posta Elettronica Certificata entro 30 giorni dalla data di ricevimento dell'esito di una decisione scaturita dall'attività di TCA.

TCA provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e si impegna a concludere l'iter di analisi e valutazione del ricorso, ivi compresa l'emissione della decisione da parte dell'OdR (Organo dei Ricorsi), entro 30 giorni dalla data di ricevimento dello stesso. Se l'azione di ricorso da parte dell'operatore prevede la presentazione di risultati analitici, questi dovranno pervenire sotto forma di Rapporto di Prova, preventivamente accreditati secondo le norme UNI CEI EN ISOMECE 17025.

Entro 5 giorni lavorativi, il ricorso viene trasmesso al Responsabile di Schema e RGQ, che lo inseriscono nell'apposito Registro dei Reclami e dei Ricorsi, occupandosi di predisporre un fascicolo contenente tutta la documentazione pertinente, coinvolgendo, se necessario, il personale interessato (es. Ispettori incaricati dell'attività).

Tutte le informazioni raccolte da Responsabile di Schema e Responsabile Gestione della Qualità e la documentazione presentata dall'Operatore ricorrente, vengono trasmessi all'Organo dei Ricorsi che si riunisce per decidere se accogliere o respingere il ricorso.


A questa riunione dell'OdR possono intervenire sia il ricorrente che il personale di TCA, il Direttore e il Legale rappresentante e, allo scopo di fornire eventuali chiarimenti necessari, l'Responsabile di Schema e ispettori. Si precisa che il personale di TCA che dovesse intervenire alle riunioni dell'Organo decidente i ricorsi non hanno comunque diritto di voto.

La decisione riguardo il ricorso, almeno dei casi eccezionali, viene presa dall'Organo decidente i ricorsi nel corso della riunione e viene comunicata per iscritto all'Azienda ricorrente da parte di TCA. La decisione dell'Organo decidente i ricorsi è inappellabile all'interno della struttura.

In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo; in caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato.

Le spese sono a carico della parte soccombente, in base al tariffario approvato.

Entro 15 giorni dalla conclusione dell'iter avviato a seguito di ricorso, TCA inoltra all'ICQRF competente, alla Regione e alla Provincia competente la copia del ricorso presentato dall'Operatore e dei documenti giustificativi, unitamente alla decisione emessa dall'Organo decidente i ricorsi.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 16 <b>Piano dei Controlli I.G.P. "Marrone del Mugello"</b>	03	03/05/2022	29 di 29

### 19.3. Controversie

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

### 20. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti incaricati da TCA (Ispettori O.d.C.).

L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati in conformità alla norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche.

Gli operatori possono ricusare gli ispettori inviando motivata comunicazione scritta all'O.d.C. che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire l'ispettore steso.

### 21. RISERVATEZZA

TCA srl garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'O.d.C. sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi di TCA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati. TCA srl notifica agli operatori dell'IGP Marrone del Mugello l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi degli artt. 13 e 14 Reg. UE 2016/679 (GDPR) e dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i., nella quale sono specificate anche le modalità di comunicazione dei dati ai soggetti interessati, in adempimento a requisiti cogenti e/o contrattuali.

### 22. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito Internet di TCA sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'Operatore ed approvati dal Mipaaf.

**TARIFFARIO  
PER IL CONTROLLO DELLA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
"MARRONE DEL MUGELLO"**

<b>Rev.</b>	<b>Data emissione</b>	<b>Motivo / Modifica</b>
00	26/06/2017	Prima emissione
01	15/10/2021	Adeguamento alla PG 16 rev 02
02	03/05/2022	Adeguamento alla PG 16 rev 03
03	19/12/2022	Correzione refuso(Q. Variabile annuale prodotto Fresco

**1. Generalità**

I prezzi riportati nel presente Tariffario sono riferiti ai servizi illustrati nella PG 16 rev. 03 del 03/05/2022 Certificazione dei prodotti agricoli e alimentari di cui al Reg. UE N. 1151/2012: I.G.P. "Marrone del Mugello".

Tutti gli importi sono al netto di IVA.

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della emissione della rev. 03 del 03/05/2022 del Tariffario per il Controllo del Marrone del Mugello IGP; eventuali successivi aggiornamenti dovranno essere approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema dei controlli realizzato da TCA Srl.

**2. Costo per la prima adesione al sistema dei controlli**

Tale quota è relativa alla verifica dei requisiti di ammissione al sistema dei controlli. La quota, articolata in misura fissa, è dovuta solo il primo anno di adesione al sistema dei controlli.

**• Quota fissa:**

PER OGNI PRODUTTORE	€ 30,00
PER OGNI ESSICCATORE	€ 30,00
PER OGNI MOLITORE	€ 60,00
PER OGNI INTERMEDIARIO	€ 60,00
PER OGNI CONFEZIONATORE	€ 350,00
PER OGNI MOLITORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI CONFEZIONATORE	€ 80,00
PER OGNI PRODUTTORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI ESSICCATORE E CONFEZIONATORE ESCLUSIVAMENTE DEL PROPRIO PRODOTTO	€ 80,00
PER OGNI PRODUTTORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI ESSICCATORE, MOLITORE E CONFEZIONATORE ESCLUSIVAMENTE DEL PROPRIO PRODOTTO	€ 100,00

**3. Costo per l'adesione annuale al sistema dei controlli**

Tale quota è relativa alle verifiche annuali di conformità rispetto ai requisiti previsti del Disciplinare di produzione della IGP Marrone del Mugello. Il costo per gli operatori (produttori, essiccatori, Molitori, intermediari e confezionatori) è articolato in:

- una quota fissa annuale;
- una quota variabile commisurata alla quantità confezioni prodotte (che comprende anche il costo del contrassegno/Numerazione identificativa da apporre obbligatoriamente su tutte le confezioni).

<b>TCA srl</b>	Tariffario per il controllo della IGP "MARRONE DEL MUGELLO"	Rev. 03	19/12/2022
----------------	---	---------	------------

- **Quote fisse annuali:**

PER OGNI PRODUTTORE	€ 25,00
PER OGNI ESSICCATORE	€ 25,00
PER OGNI MOLITORE	€ 50,00
PER OGNI INTERMEDIARIO	€ 80,00
PER OGNI CONFEZIONATORE	€ 300,00

**Per tutte le aziende che esercitano più attività ed operano esclusivamente sulla propria produzione aziendale si applica la seguente tabella in sostituzione della precedente**

- **Quota fissa annuale:** (per più attività esercitate per il proprio prodotto aziendale)

PER OGNI PRODUTTORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI ESSICCATORE	€ 35,00
PER OGNI PRODUTTORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI CONFEZIONATORE	€ 60,00
PER OGNI PRODUTTORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI MOLITORE E DI CONFEZIONATORE	€ 100,00
PER OGNI PRODUTTORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI ESSICCATORE E CONFEZIONATORE	€ 80,00
PER OGNI PRODUTTORE CHE SVOLGE ANCHE ATTIVITÀ DI ESSICCATORE, MOLITORE E CONFEZIONATORE	€ 120,00

- **Quote variabili annuali:**

<b>Prodotto Fresco:</b> – kg prodotto confezionato (Autorizzato)	€ 0,02
<b>Prodotto Secco o Sfarinato:</b> – Quota Confezione (Comprensivo di Contrassegno/Numerazione)	€ 0,06


**4. Campionamento ed esame chimico fisico**  
(solo per marroni secchi e farina)

Le analisi saranno effettuate, sul campione di prodotto prelevato su ciascun lotto di confezionamento, per la verifica dei parametri analitici previsti dal Disciplinare di Produzione "Marrone del Mugello IGP".

**Quota:**

ANALISI CHIMICO FISICHE	<b>a costo</b>
PRELIEVO	<b>€ 40,00</b>



	<p style="text-align: center;">Tariffario per il controllo della IGP "MARRONE DEL MUGELLO"</p>	<p style="text-align: center;">Rev. 03</p>	<p style="text-align: center;">19/12/2022</p>
--	--	--	---

#### **5. Tariffe per prestazioni supplementari aggiuntive**

Sono da considerarsi prestazioni supplementari aggiuntive tutte quelle svolte a fronte di attività prevista dal PdC o non prevista ma conseguente alla sua applicazione.

Tra queste prestazioni rientrano:

- le verifiche ispettive in seguito alla rilevazione di non conformità o per verifica del trattamento e/o dell'attuazione delle azioni correttive secondo quanto previsto dal piano dei controlli;
- Tutte le comunicazioni che riguardano variazioni significative non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, ecc:) l'OdC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore;
- le analisi chimico fisiche aggiuntive (analisi di appello o di revisione) per la verifica delle caratteristiche di conformità del prodotto (a seguito di richiesta di controanalisi per le quali i costi vanno attribuiti alla parte soccombente);
- qualsiasi altra visita aggiuntiva rispetto a quelle previste dal piano dei controlli e necessaria per la verifica della conformità dell'operatore e/o del prodotto.

Le tariffe applicabili a tali prestazioni sono:

Verifica aziendale – giorno/uomo	<b>€ 80,00</b>
Verifiche Telematiche - Documentali	<b>€ 20,00</b>
Analisi chimico fisiche	<b>a costo</b>
Campionamento	<b>€ 40,00</b>

#### **4. Modalità di pagamento**

Tutte le tariffe previste dal presente tariffario dovranno essere pagate entro 30 giorni dall'emissione della relativa fattura.

#### **5. Inadempienze**

Eventuali inadempienze connesse agli obblighi previsti dal tariffario verranno comunicate all'ufficio ICQRF territorialmente competente per l'applicazione delle sanzioni di cui al D.Lgs. 297/2004.