


 <i>Toscana Certificazione Agroalimentare</i>	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di  Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	1 di 30

**PG 22**  
**Certificazione dei prodotti agricoli e alimentari di**  
**cui al Reg. UE n. 1151/2012:**  
**“Farina di Castagne della Lunigiana” DOP**

Rev.	Data emissione	Motivo/Modifica
00	01/09/2021	Prima emissione

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.

 <i>Toscana Certificazione Agralimentare</i>	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	2 di 30

## 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 .....	10
4.1 Criteri generali .....	10
4.2 Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria.....	10
4.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale .....	12
4.4 Procedura di riconoscimento .....	12
- Valutazione documentale della richiesta di prima adesione .....	12
- Visita ispettiva iniziale.....	13
5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO.....	13
6. RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO.....	14
7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	14
7.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli .....	15
7.2 Verifiche strutturali di mantenimento.....	15
7.3 Esiti delle verifiche di mantenimento dei requisiti.....	16
8. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE E VISITE ISPETTIVE AGGIUNTIVE ALL'ORDINARIO PROGRAMMA ANNUALE DEI CONTROLLI.....	16
9. DOCUMENTAZIONE, REGISTRAZIONI E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI .....	17
10. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI .....	20
11. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	20
- Separazione delle produzioni DOP .....	20
12. AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO .....	21
13. CONTROLLO SUL PRODOTTO .....	21
14. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE .....	25
15. ETICHETTATURA E CONTRASSEGNI NUMERATI .....	25
- Etichettatura.....	25

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	3 di 30

- Rilascio contrassegni numerati di garanzia.....	26
16. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	26
- Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	27
17. RECLAMI, RICORSI E CONTROVERSIE.....	28
- Reclami.....	28
- Ricorsi.....	28
- Controversie.....	29
18. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE.....	29
19. RISERVATEZZA.....	30
20. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....	30

## 1. PREMESSA

Il Reg. UE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP 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 lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione DOP.

### 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 DOP.

### 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 della Farina di Castagne della Lunigiana DOP devono assoggettarsi al controllo dell'O.d.C. e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel relativo disciplinare di produzione ed alle prescrizioni del presente Piano dei

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	4 di 30

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'O.d.C., 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'O.d.C.

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

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

#### 1.4 Documento tecnico

Riporta le procedure seguite dall'O.d.C. per il controllo della DOP, 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.

<b>TCA s.r.l.</b> <i>Toscana Certificazione Agroalimentare</i>	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	5 di 30

## **DOCUMENTO TECNICO**

# **FARINA DI CASTAGNE DELLA LUNIGIANA DOP**

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	6 di 30

## 2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento di Esecuzione (Ue) 374/2011 dell'11/04/2011	Iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Farina di castagne della Lunigiana (DOP)]
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
G.U. Repubblica Italiana Serie generale – n. 58 del 10 marzo 2006	pubblicazione Disciplinare di Produzione Farina di Castagne della Lunigiana DOP
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
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, DOP 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.M. 271 del 12 marzo 2015	Istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza
Reg. UE 1169/11 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Reg. UE 543/11 del 07 giugno 2011	Recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofruttili freschi e degli ortofruttili trasformati –è stato modificato dal Regolamento delegato (UE) 2021/1890 della Commissione del 2 agosto 2021
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.
Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Mipaaf	Inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	7 di 30

UNI/EN/ISO/IEC 17025:2018	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.
Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011.	relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare
D.Lgs. 15 dicembre 2017 n. 231	Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi di quanto già disposto dalla Legge di delegazione europea 2015
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 31 marzo 1999, n. 13.

### 3. DEFINIZIONI

- **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione "Farina di Castagne della Lunigiana DOP" 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 prodotto atto a divenire Farina di Castagne della Lunigiana DOP è conforme ai requisiti specificati dal disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, approvati dalle Autorità competenti;
- **Produttore:** soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione dei castagneti produce in conformità al 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.
- **Essiccatore:** si definisce Essiccatore il responsabile dell'essiccatoio o gradile che essicca le castagne, per conto del Produttore o dell'Intermediario, 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, per conto del Produttore o dell'Essiccatore o dell'Intermediario 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

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	8 di 30

temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti. L'Intermediario non può coincidere con gli altri soggetti della filiera;

- **Confezionatore:** si definisce Confezionatore il responsabile dell'azienda che confeziona la Farina di Castagne della Lunigiana DOP, per conto del Produttore o dell'Essiccatore 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;
- **Farina di Castagne della Lunigiana DOP:** 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 DOP Farina di Castagne della Lunigiana DOP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione;
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il Farina di Castagne della Lunigiana DOP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- **Disciplinare di produzione:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la Farina di Castagne della Lunigiana DOP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione, come definito nell'art. 7 del Regolamento UE 1151/2012;
- **Lotto omogeneo di confezionamento:** insieme di partite di farine atte a divenire Farina di Castagne della Lunigiana DOP con caratteristiche identiche destinate alla certificazione e successivo confezionamento del prodotto conforme;
- **Lotto di vendita:** insieme di confezioni di Farina di Castagne della Lunigiana DOP prodotte e/o confezionate in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore o dal primo venditore stabilito Nell'Unione Europea ed è apposto sotto la propria responsabilità;



	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	9 di 30

- **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto **non potrà essere** identificato come "Farina di Castagne della Lunigiana DOP";
- **Non conformità lieve:** 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 relativamente alla materia prima e/o al prodotto e che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso;
- **Trattamento della non conformità:** Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione di conformità
- **Azione correttiva:** Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato la non conformità;
- **Azione effettuata dall'O.d.C.:** Insieme delle azioni intraprese dall'O.d.C. 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'O.d.C. relativo ad un operatore, nel quale sono riportati i dati identificativi, il ruolo e la data di ingresso nella filiera della Farina di Castagne della Lunigiana DOP;
- **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 e 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP presenta apposita comunicazione, a seguito della quale viene cancellato dall'elenco degli iscritti al circuito della DOP alla data della comunicazione fino a ripresentazione della nuova domanda di iscrizione al circuito.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	10 di 30

#### **4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO**

Gli operatori (produttori, essiccatori, molitori, intermediari e confezionatori ubicati in territorio delimitato), che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP, devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente PdC.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della Farina di Castagne della Lunigiana DOP 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 può essere redatta e 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 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP e si 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

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	11 di 30

prevista dal disciplinare. I produttori che intendono aderire alla denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP devono inviare all'O.d.C. **la domanda di prima iscrizione** entro il 30 Giugno e comunque non oltre **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 e sottoscritta dal legale rappresentante, 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP.

#### ➤ **Prima adesione Essiccatori**

Possono presentare la richiesta di adesione tutti quegli operatori che conducono impianti di essiccazione delle castagne (gradili che ricadono nella zona di produzione e abbiano quelle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione.

Coloro che intendono aderire alla DOP 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 in qualunque momento dell'anno**. 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP. 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 Gradili/Metati/Essiccatoi
- Descrizione degli impianti (adeguatezza struttura, ubicazione);
- 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 e abbiano quelle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione.

Coloro che intendono aderire alla DOP devono inviare all'O.d.C. **la domanda di prima iscrizione,**

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	12 di 30

**entro il 31 agosto, fatta salva la possibilità per l'O.d.C. di accettare domande in qualunque momento dell'anno.** In tal caso l'operatore dovrà attendere l'iscrizione al circuito prima dell'inizio delle attività di molitura, stoccaggio, intermediazione e confezionamento di prodotti atti ad essere identificati con la denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP.

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.

#### 4.3 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
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo
Essiccatore	100%	Documentale e ispettivo
Molitore	100%	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo

#### 4.4 Procedura di riconoscimento

##### - Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

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

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	O.d.C. procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	13 di 30

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.

### - Visita ispettiva iniziale

A seguito dell'accettazione della domanda l'O.d.C., entro 15 giorni 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 dal richiedente;
- valuta la documentazione disponibile;
- segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- registra i risultati nel verbale ispettivo che lascia in copia all'operatore.

## 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'O.d.C. iscrive l'Azienda nell'elenco degli operatori idonei all'uso della denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP, dandone comunicazione alla stessa, entro 15 giorni dalla data di delibera del CdC della conformità e conseguente iscrizione al circuito della denominazione.

**Se la valutazione è negativa**, l'O.d.C. entro 15 giorni, dalla data di delibera del CdC della non iscrivibilità, comunica all'operatore le criticità riscontrate e/o 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 e dal presente piano dei controlli in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente piano dei controlli, non sono iscritti nell'elenco degli operatori abilitati al circuito della denominazione.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	14 di 30

## **RICONFERMA Produttori – Essiccatori – Molitori – Intermediari – Confezionatori**

In assenza di una espressa comunicazione di recesso dal circuito dei controlli della denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP, inviata da parte dell'operatore all'O.d.C. entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma dell'iscrizione al sistema dei controlli si intende tacitamente rinnovata. Tutti gli operatori che risultano iscritti al sistema dei controlli sono obbligati al pagamento delle quote previste dal relativo tariffario.

Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte dell'O.d.C. all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

## **6. RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO**

Tutti gli operatori, abilitati alla denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP, 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento descritto nel precedente punto 4.

## **7. 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 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	15 di 30

### 7.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

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:

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
Intermediario	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
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% deve essere riscontrato durante la fase di raccolta.

Le attività di controllo in sorveglianza per le altre categorie saranno svolte entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di raccolta.

### 7.2 Verifiche strutturali di mantenimento

#### ➤ Produttori

L'O.d.C., dopo aver svolto una prima verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sui castagneti destinati alla produzione di castagne atte a divenire Farina di Castagne della Lunigiana DOP e verifica:

- ubicazione dei castagneti nelle zone previste dal disciplinare
- varietà
- densità piante
- rese di produzione per pianta e per ettaro

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	16 di 30

- l'adeguatezza dei sistemi di raccolta, stoccaggio, identificazione e rintracciabilità delle castagne dalla produzione alla vendita/conferimento.

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

L'O.d.C. 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 (gradili, mulini tradizionali);
- 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;

### 7.3 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 (per la categoria di riferimento alla perdita dei requisiti) dal circuito della Farina di Castagne della Lunigiana DOP fino al ripristino e verifica delle condizioni di conformità/idoneità.

## 8. 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 della Farina di Castagne della Lunigiana DOP (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



	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	17 di 30

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 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.

L'O.d.C. si riserva di effettuare verifiche ispettive 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).

## 9. DOCUMENTAZIONE, REGISTRAZIONI E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

### – Documentazione relativa alla tracciabilità del prodotto

Le partite di farina di castagne 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 castagne secche al molitore ecc.) che rendano conto di tutte le movimentazioni relative alle partite di castagne e di farina;
- ✓ Registri di carico e scarico;
- ✓ Registrazione e comunicazioni dei dati relativi alle attività di produzione, essiccazione, molitura, stoccaggio, intermediazione e di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di farina a partire dalla produzione della castagna fresca;
- ✓ Indicazione del tipo dei contenitori di stoccaggio presso il molitore;
- ✓ Indicazione del tipo dei contenitori di stoccaggio presso il confezionatore;

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	18 di 30

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

Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di confezionamento, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con 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.

– **Obblighi generali degli operatori**

- Accertano i requisiti di conformità previsti dal Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato Farina di castagne della Lunigiana DOP;
- Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'O.d.C. e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP Farina di Castagne della Lunigiana presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

– **Obblighi degli operatori**

• **Produttori**

I Produttori devono comunicare mediante dichiarazione sottoscritta all'Organismo di Controllo la produzione complessiva di castagne fresche raccolte durante la campagna **entro dieci giorni dalla fine della raccolta e non oltre il 20 dicembre di ogni anno** utilizzando l'opportuno modello. Alla consegna delle castagne all'essiccatore, al molitore, ed all'intermediario devono dichiarare di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate e le date di raccolta. L'inizio di tale attività nonché tutte le movimentazioni devono essere registrate nell'apposita modulistica. Sarà cura di ogni operatore, che riceve il prodotto atto a divenire, verificare la documentazione di trasporto o quella equivalente. Sarà inoltre cura di ogni operatore accertarsi di conferire il prodotto

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	19 di 30

a soggetti iscritti alla Denominazione. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'O.d.C.

- **Essiccatori**

Gli Essiccatori devono accertare che il prodotto soggetto ad essiccazione provenga da produttori od 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. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'O.d.C.

- **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. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'O.d.C.

- **Intermediari**

Gli Intermediari devono verificare che il prodotto sfuso (castagne o farina atti 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. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti all'O.d.C.

- **Confezionatori**

I Confezionatori devono accertare che la partita di farina atta a divenire a Denominazione "Farina di Castagne della Lunigiana DOP" presa in carico provenga da operatori iscritti alla Denominazione. Il Confezionatore deve dichiarare sotto la propria responsabilità l'omogeneità della partita e richiedere il prelievo del campione per le analisi sui lotti di confezionamento. A conclusione delle operazioni di prelievo i lotti di confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né venire miscelati con altre partite di farina. I confezionatori a cui è stata rilasciata l'autorizzazione al confezionamento devono richiedere i contrassegni da apporre su ogni confezione di prodotto autorizzato. Inoltre per ogni lotto certificato, a fine attività di confezionamento (del singolo lotto certificato) dovrà comunicare con apposita modulistica i quantitativi confezionati indicando numero di confezioni e peso delle confezioni) con la denominazione e quelli eventualmente esclusi dal circuito della DOP.

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	20 di 30

## 10. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della Farina di Castagne della Lunigiana DOP 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP è consultabile nel sito ufficiale del Mipaaf all'indirizzo: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

## 11. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla raccolta, nei trasferimenti, negli stoccaggi e durante le fasi di lavorazione, essiccazione, molitura e confezionamento. L'operatore deve accertarsi dell'idoneità del prodotto acquisito, verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione di:


- prodotto;
- contenitori nei quali è immagazzinato e trasportato;
- opportune registrazioni/documentazioni delle attività di stoccaggio, movimentazione e lavorazione che devono essere adeguatamente conservate.

Nella documentazione che accompagna il trasferimento del prodotto idoneo alla denominazione da un operatore ad un altro (DDT o altra documentazione di trasporto equivalente) l'operatore è tenuto a dichiarare l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "prodotto idoneo a Farina di Castagne della Lunigiana DOP" o dicitura equivalente.

### ➤ Separazione delle produzioni DOP

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 DOP, 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, gli operatori provvederanno a lavorare tali produzioni separatamente (per separazione temporale si può intendere anche la lavorazione separata di singole partite di prodotto).

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	21 di 30

contenere gli elementi atti ad indicare date e orari di produzione distinti della DOP. Le produzioni destinate alla DOP 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. AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

I confezionatori, nel momento in cui decidono di confezionare il prodotto, devono inviare all'O.d.C. il modello di "Richiesta Attestazione di Conformità di lotto".

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 ed organolettici.

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.

## 13. 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 - organolettici

Per ottenere la certificazione del prodotto "Farina di Castagne della Lunigiana DOP" è necessaria la conformità su: Tracciabilità, rese prodotto fresco/prodotto trasformato, caratteristiche analitiche ed organolettiche 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.

Solo se tutte le verifiche daranno esito conforme, sarà possibile etichettare il prodotto con la denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP.

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

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

 <i>Toscana Certificazione Agroalimentare</i>	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	22 di 30

da commissioni di assaggio opportunamente costituite. La valutazione, dei parametri chimico-fisici, viene effettuata presso laboratori con prove accreditate, secondo la norma UNI CEI EN 17025.

In assenza di laboratorio con prove accreditate secondo la norma UNI CEI EN 17025 o di un unico laboratorio con tutte le prove accreditate, nel caso in cui i laboratori accreditati siano molto distanti dal luogo del prelievo o il prodotto sia deperibile, TCA, come ammesso dalla norma 17065, provvederà alla qualificazione interna del laboratorio per la singola prova non accreditata, verificando che la medesima prova sia comunque svolta in conformità ai requisiti della citata norma 17025.

### ➤ **Verifiche lotti di confezionamento**

Il soggetto che intende confezionare il proprio prodotto come "Farina di Castagne della Lunigiana DOP" 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 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP.

### ➤ **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 6 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 inoltrata alla commissione di assaggio per l'esame organolettico;
- due saranno conservate dall'O.d.C. come controcampione per l'eventuale ripetizione degli

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	23 di 30

esami chimico-fisici ed organolettici;

- 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 e la Denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP, e chiusi in busta autosigillante riportante numerazione progressiva fornita dall'O.d.C.

Al momento del campionamento in azienda il prelevatore 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
- Verifica della documentazione che garantisce la provenienza e la filiera del prodotto da certificare
- 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 tre 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.

Tutte 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).

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	24 di 30

### ➤ Casistiche per il campionamento

- In caso di **lotto di farina contenuto in un unico contenitore**, verrà prelevato un solo campione;
- In caso di **lotto omogeneo di farina contenuto in più contenitori**, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:
  - a. saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di contenitori contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni contenitore facente parte del lotto;
  - b. sarà effettuato il coacervo del campione che deriva da prelievi di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni contenitore facente parte del lotto;

### ➤ Istanza di Revisione per Analisi Non Conformi

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisiche e/o organolettiche, 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 dell'anorma UNI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove) diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. Le analisi di revisione organolettiche saranno effettuate su una nuova aliquota detenuta presso TCA da una commissione di assaggio diversa da quella che ha effettuato la prima analisi. In tal caso TCA informerà l'operatore circa la data della ripetizione di analisi per poter assistere alle 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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP, 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.
- 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



	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	25 di 30

della denominazione Farina di Castagne della Lunigiana DOP.

#### ➤ **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 dal ricevimento dell'esito delle analisi chimico-fisiche ed organolettiche relative al campione. Il prodotto certificato può essere confezionato entro 8 mesi dalla data presente sull'Attestato di Conformità, del relativo lotto, rilasciata da TCA.

### **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. ETICHETTATURA E CONTRASSEGNI NUMERATI**

#### **- Etichettatura**

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 riconosciuto che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	26 di 30

preventiva.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di TCA , il Consorzio di tutela incaricato dal Mipaaf secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526/1999, nell'esercizio delle funzioni di tutela della DOP 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 commercializzazione ai fini della DOP ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione (art.8 etichettatura), il corretto uso del logo comunitario e le indicazioni rese obbligatorie dal Mipaaf.

#### - **Rilascio contrassegni numerati di garanzia**

Per il prodotto preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di riportare sulle confezioni una numerazione progressiva. Tale numerazione, rilasciata dal Consorzio di Tutela riconosciuto o in sua assenza dall'O.d.C., sarà riportata su di un apposito contrassegno.

I contrassegni numerati da apporre in etichetta, devono essere richiesti, dal confezionatore, per un quantitativo di farina di castagne non superiore a quello certificato DOP, utilizzando l'apposito modulo. Nella richiesta dovranno essere evidenziati il numero delle confezioni ed il relativo formato che si intende confezionare.

Il monitoraggio sulle etichette utilizzate e del contrassegno numerato apposte sulle confezioni è a cura dell'O.d.C. attraverso le verifiche ispettive sulla base delle frequenze relative all'attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti.

## **16. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

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, Intermediari, Essiccatori, Molitori e 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

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	27 di 30

disciplinare di produzione della Farina di Castagne della Lunigiana DOP e dal presente Piano dei Controlli, possono essere classificate come:

- **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 "Farina di Castagne della Lunigiana DOP".
- **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 CdC. Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto 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.

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.

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

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

 <i>Toscana Certificazione Agralimentare</i>	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	28 di 30

- 1) 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;
- 2) rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- 3) fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della Denominazione Protetta , quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

## 17. 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.

### - Reclami

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

### - 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

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	29 di 30

norme UNI CEI EN ISOMECEC 17025.

Entro 5 giorni lavorativi, il ricorso viene trasmesso al RdS 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 RdS e RGQ 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'RdS 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 dell'Organismo di Controllo. 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.

#### - **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.

### **18. 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

	Titolo	Rev.	Data emissione	Pagina
	PG 22 <b>Piano dei Controlli "Farina di Castagne della Lunigiana" DOP</b>	00	01/09/2021	30 di 30

17025 per le prove specifiche.

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

## 19. 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'DOP Farina di Castagne della Lunigiana DOP 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.

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679. e s.m. e i., l'O.d.C. si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. 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 dell'O.d.C. (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione. L'O.d.C. richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'O.d.C. notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

## 20. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

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

	<p style="text-align: center;">           Tariffario            per il controllo della DOP  <b>“FARINA di CASTAGNE della LUNIGIANA”</b> </p>	<p style="text-align: center;">Rev. 00</p>	<p style="text-align: center;">01.09.2021</p>
--	--	--	---

**TARIFFARIO**  
**PER IL CONTROLLO DELLA**  
**“FARINA di CASTAGNE della LUNIGIANA DOP”**

<b>Rev.</b>	<b>Data emissione</b>	<b>Motivo / Modifica</b>
00	01/09/2021	Prima emissione

**1. Generalità**

I prezzi riportati nel presente Tariffario sono riferiti ai servizi illustrati nella PG 22 Certificazione dei prodotti agricoli e alimentari di cui al Reg. UE N. 1151/2012: "Farina di Castagne della Lunigiana DOP". Tutti gli importi sono da considerarsi IVA esclusa.

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della emissione della rev. 00 del 01.09.2021 del Tariffario per il Controllo della Farina di Castagne della Lunigiana DOP; 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	€ 16,40
PER OGNI ESSICCATORE	€ 16,40
PER OGNI MOLITORE	€ 16,40
PER OGNI INTERMEDIARIO	€ 16,40
PER OGNI CONFEZIONATORE	€ 16,40
VERIFICA ISPETTIVA IN CAMPO	€ 24,60

**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 Farina di Castagne della Lunigiana DOP. Il costo per gli operatori (produttori, trasformatori e confezionatori) è articolato in:

- una quota fissa annuale;
- una quota variabile commisurata alla quantità di prodotto per cui si chiede la Certificazione.

**• Quote fisse annuali:**

PER OGNI PRODUTTORE	€ 12,30
PER OGNI ESSICCATORE	€ 12,30
PER OGNI MOLITORE	€ 12,30
PER OGNI INTERMEDIARIO	€ 12,30
PER OGNI CONFEZIONATORE	€ 12,30

**• Quote variabili annuali:**

- Richiedente la Certificazione:

€ 0,025/kg di  
Farina di castagne per cui si  
chiede la Certificazione



#### 4. **Prelievo del campione, Analisi chimico fisiche ed organolettiche**

Le attività di prelievo dei campioni verranno effettuate su tutte le richieste di certificazione che hanno superato positivamente l'iter di tracciabilità. Le analisi vengono effettuate su ciascun lotto in certificazione per la verifica di conformità dei parametri caratteristici specificati nel Disciplinare di Produzione.

Le analisi organolettiche verranno effettuate presso commissioni di assaggio opportunamente costituite; le analisi chimico-fisiche saranno effettuate presso laboratori che operano in conformità alla norma CEI EN ISO/IEC 17025.

Le tariffe applicabili a tali prestazioni sono le seguenti:

<b>PRELIEVO DEL CAMPIONE</b>	<b>€ 16,40</b>
<b>COSTO ANALISI (chimico fisiche ed organolettiche)</b>	<b>A COSTO</b>

#### 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 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/prodotto.
- Nel caso in cui l'attività di rilascio contrassegni numerati di garanzia, come previsto dal P.d.C., venisse svolta direttamente dall'OdC, per tale prestazione, verrà applicata la tariffa seguente.

Le tariffe applicabili a tali prestazioni sono:

<b>VERIFICA ISPETTIVA IN CAMPO</b>	<b>€ 24,60</b>
<b>VERIFICA ISPETTIVA DOCUMENTALE</b>	<b>€ 16,40</b>
<b>RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI</b>	<b>€ 0,080</b>
<b>PRELIEVO DEL CAMPIONE</b>	<b>€ 16,40</b>
<b>COSTO ANALISI (chimico fisiche ed organolettiche)</b>	<b>A COSTO</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.