

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Fagiolo Cuneo”</i></b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 1 di 41

## Piano dei Controlli della Denominazione

### **“Fagiolo Cuneo IGP”**

**Protetta transitoriamente a livello nazionale con  
DM 21 maggio 2009**

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>"Fagiolo Cuneo"</i></b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 2 di 42

### Indice generale

1. PREMESSA.....	3
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	3
3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	4
4. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI.....	4
5. ACCESSO AL SISTEMA di certificazione .....	6
5.1 Modalità di presentazione delle domande.....	6
5.2 Domanda presentata da soggetto singolo.....	6
5.2.1 Produttori.....	6
5.2.2 Condizionatori.....	7
5.3 Domanda consegnata da altro soggetto in forza di specifica delega (All.2).....	8
5.4 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale.....	9
6. REGISTRAZIONE E/O RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DISCIPLINATA .....	9
6.1 Valutazione della domanda di accesso.....	9
6.1.1 Accettazione domanda dei produttori.....	9
6.1.2 Accettazione domanda condizionatori.....	10
6.2 Procedura di registrazione .....	10
6.2.1 Verifica ispettiva iniziale .....	10
6.2.2 Registrazione dei soggetti .....	11
6.3 Procedure di riconoscimento dei confezionatori.....	11
6.4 Validità della registrazione e del riconoscimento.....	12
6.4.1 Condizioni di mantenimento .....	12
6.4.2 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi.....	15
6.4.3 Ricorsi.....	16
7. DISCIPLINA PRODUTTIVA .....	17
7.1 Zona di produzione .....	17
7.2 Modalità di produzione .....	18
7.2.1 Varietà .....	18
7.2.2 Metodi di ottenimento .....	18
7.3 Caratteristiche del Prodotto finito .....	19
7.3.1 Autocontrollo sul prodotto finito .....	20
7.3.2 Gestione del lotto sottoposto ad analisi .....	21
7.3.3 Controllo di conformità sul prodotto finito .....	21
7.4 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP .....	22
8. NON CONFORMITÀ .....	24
8.1 Rilevate dall'azienda .....	24
8.2 Rilevate da INOQ .....	24
9. ALLEGATI .....	25
10. SCHEMA DEI CONTROLLI.....	25

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 3 di 42

## 1. PREMESSA

Il Regolamento (CE) 510/06 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

INOQ Soc. Coop (nel seguito INOQ), quale Organismo di Controllo autorizzato per il prodotto agricolo a Denominazione "Fagiolo Cuneo" ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e di processo della denominazione per la quale è in corso l'iter di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta e vige il dispositivo di protezione nazionale transitoria.

Il presente Piano dei Controlli PC20, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti Servizi dell'Unione Europea con nota ministeriale n° 7570 del 14 maggio 2009 e modificato da ultimo dal DM 30-03-10 contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto agricolo Fagiolo Cuneo e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e lavorazione nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- la descrizione del prodotto con indicazione delle caratteristiche fisiche e chimiche incluse le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio;

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente piano dei controlli PC20, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione "Fagiolo Cuneo".

L'insieme complessivo dei controlli ai quali l'intero sistema produttivo deve essere sottoposto affinché il prodotto possa essere identificato con la Denominazione Fagiolo Cuneo è costituito:

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

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da INOQ, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da INOQ.

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

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

Tali soggetti sono:

- **Produttori;**
- **Centri di lavorazione**
- **Condizionatori.**

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 4 di 42

### 3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell'allegato A

### 4. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

**Certificazione di Conformità della Denominazione Fagiolo Cuneo:** atto mediante il quale INOQ dichiara che, con ragionevole attendibilità, la Fagiolo Cuneo ed il relativo processo di ottenimento, sono conformi ai requisiti applicabili dettagliati nel presente piano e nel disciplinare ufficiale approvato dalle competenti Autorità ;

**Richiedente:** soggetto (produttore, centro di lavorazione o condizionatore) che richiede a INOQ l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la Denominazione Fagiolo Cuneo;

**Soggetto registrato:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione INOQ;

**Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione INOQ che utilizza i contrassegni di identificazione della Denominazione ed immette in commercio il prodotto con la denominazione Fagiolo Cuneo.

**Produttore:** soggetto (azienda agricola) registrato che attraverso la coltivazione produce in conformità al disciplinare, fagioli idonei alla denominazione Fagiolo Cuneo; qualora l'azienda agricola attui anche attività di lavorazione (cernita, pulitura e calibratura nel caso della granella) e confezionamento il medesimo soggetto assume e obblighi e responsabilità per tale attività;

**Centro di lavorazione:** soggetto registrato che effettua (anche in conto lavorazione) le operazioni di cernita pulitura e calibratura restituendo il prodotto selezionato al produttore (Azienda Agricola) o al condizionatore

**Condizionatore:** soggetto registrato e riconosciuto che, può effettuare operazioni di lavorazione (cernita, pulitura e calibratura nel caso della granella) e confezionamento del prodotto finito apponendovi la denominazione "Fagiolo Cuneo";

**Lavorazione:** una o più delle seguenti operazioni che devono essere seguite tutte nella zona d'origine: cernita, pulitura e calibratura per la sola granella; tali operazioni possono essere effettuate indistintamente sia dai produttori che dai condizionatori;

**Confezionamento:** corrisponde all'operazione di imballaggio ed etichettatura del prodotto finito, qualora questa sia l'unica attività effettuata dal condizionatore, quest'ultimo può essere residente al di fuori della zona d'origine;

**Prodotto finito:** baccelli allo stato ceroso da sgranare o la granella secca suscettibili di essere successivamente identificati con la Denominazione Fagiolo Cuneo;

**Fagiolo Cuneo IGP:** prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, commercializzato nel rispetto di quanto previsto dall'art.8 del disciplinare di produzione;

**Autocontrollo:** insieme delle misure adottate per assicurare e mantenere i requisiti di conformità relativi al Fagiolo Cuneo (dandone evidenza tramite le previste registrazioni) da parte dei soggetti della filiera produttiva del Fagiolo Cuneo per l'attività di propria pertinenza;

**Controllo di Conformità:** atto mediante il quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto agricolo Fagiolo Cuneo specificati nel relativo disciplinare, ai fini della registrazione e/o del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità;

**Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CEE) 510/06; tale documento è depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed i competenti Servizi dell'Unione Europea;

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati; sono classificate come gravi e lievi:

**Lievi:** pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudica la conformità del prodotto. La non conformità lieve può aggravarsi a seguito del mancato adeguamento richiesto.

**Gravi:** soluzione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che ingenera una irregolarità nella materia prima, nel processo o nel prodotto. Le non conformità si considerano gravi quando

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 5 di 42

le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e per il prodotto. Con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni di non conformità sono qualificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotto o processi.

Le misure di trattamento oltre a prevedere l'esclusione del prodotto e, nel caso delle Non Conformità Gravi, la segnalazione della stessa all'Ispettorato centrale controllo qualità, possono prevedere altresì un ciclo di verifiche ispettive supplementari come riportato al par. 9.2.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regioni e Province Autonome interessate alla Denominazione.

**MIPAAF:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

**ICQ:** Ispettorato Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentari

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

**Dichiarazione di frazionamento:** documento (All 6) utilizzato solo in caso di vendita a diversi condizionatori o centri di lavorazione, compilato dall'azienda agricola al momento della vendita e consegnato in copia all'acquirente, che consente di evidenziare i flussi di acquisto e di rintracciarne i lotti di origine..

**Organismo di certificazione:** INOQ Soc. Coop.

**Attività di registrazione iniziale:** attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel sistema di controllo e certificazione di INOQ.

**Sistema di certificazione:** sistema con regole procedurali e gestionali definite per effettuare la certificazione di conformità;

**Comitato Esecutivo di certificazione:** organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti della attività di controllo svolta dalla struttura, per il rilascio delle previste attestazioni di conformità;

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli, si applicano le definizioni delle norme UNI CEI EN 45020 e ISO 9000/05.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 6 di 42

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Tutti i produttori ed i centri di lavorazione ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione ed i condizionatori che intendono concorrere alla realizzazione della Denominazione Fagiolo Cuneo, nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1, All.2 o All.4).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema ad INOQ, tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la Denominazione Fagiolo Cuneo e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le specifiche procedure di registrazione e riconoscimento sono dettagliate al successivo Cap. 6.

Si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo 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 e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta di certificazione o di mantenimento) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

### 5.1 Modalità di presentazione delle domande.

Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte direttamente dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso ad INOQ.

Possono essere consegnate a INOQ anche dal Consorzio di Tutela in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

In presenza di Consorzio di Tutela autorizzato, questi potrà consegnare domanda di adesione in nome e per conto dei propri associati; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

### 5.2 Criteri generali di applicabilità

Il presente capitolo trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera che, alla data di approvazione del presente documento da parte del competente Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, non siano parti produttive della filiera di produzione della IGP Fagiolo Cuneo già identificate e notificate a INOQ.

Nel caso dei soggetti produttivi i cui dati siano già a disposizione di INOQ, e secondo quanto necessario in ragione degli elementi eventualmente mancanti, dovrà essere prodotta integrazione della domanda precedentemente inoltrata.

I soggetti produttivi già controllati devono comunque produrre a INOQ formale comunicazione di prosecuzione dell'adesione al sistema di certificazione (rinnovo), secondo le stesse modalità previste per la richiesta di adesione: tali soggetti dovranno pertanto presentare gli allegati di cui nel seguito al paragrafo 5.3 (qualora mancanti alla prima iscrizione) e la loro domanda sarà considerata come adesione formale al nuovo piano dei controlli e non come prima iscrizione. Ad essi si applicheranno le quote di mantenimento riportate nel Tariffario approvato.

### 5.3 Domanda presentata da soggetto singolo

#### 5.3.1 Produttori

Le aziende agricole che intendono concorrere alla produzione della denominazione "Fagiolo Cuneo" devono presentare specifica richiesta ad INOQ, mediante i seguenti moduli:

- *"Richiesta di adesione aziende agricole al sistema di controllo e certificazione della Fagiolo Cuneo (All.1)"*
- *"Dichiarazione Appezamenti" (All.3)*

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 7 di 42

La richiesta va inoltrata entro il 31 marzo dell'anno a partire dal quale si intende usufruire della denominazione.

La domanda dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- riferimento all'iscrizione a CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con INOQ;
- stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato: previsione produttiva
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità, ad accettare il tariffario INOQ ed a regolare le specifiche di spesa, in relazione alle attività connesse con la certificazione di conformità, anche qualora l'esito delle stesse non si concludesse con il riconoscimento od il rilascio della certificazione di conformità;
- iscrizione alla banca nazionale dati AGEA (Reg.CE 1580/07 in materia di controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi);

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati previsti nel modulo All.1:

- elenco degli appezzamenti coltivati a Fagiolo Cuneo contenente riferimenti catastali, superficie agraria utilizzata, varietà coltivate e anno della prima semina; a tal fine risultano adeguati gli elementi ricavabili dalla documentazione prevista in applicazione del Regolamento (CE) n. 2200/96 del Consiglio e dalle disposizioni applicabili a livello nazionale (oppure dal Modello Dichiarazione Appezzamenti All.3);
- copia dei fogli di mappa catastale con evidenziata la localizzazione degli impianti da iscrivere;
- eventuale visura camerale aggiornata (rilasciata da non oltre tre mesi);
- fac-simile schede di registrazione relative ai requisiti previsti dal disciplinare se diversi da quelli contenuti negli allegati al piano dei controlli;
- eventuali copie di certificazioni volontarie (EUREPGAP, ISO9001, ecc.).

Le dichiarazioni allegate alla domanda (in particolare riferimenti relativi agli appezzamenti) sono effettuate in conformità al D.P.R. 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

### **5.3.2 Centri di lavorazione e Condizionatori**

L'inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell'anno, ma comunque prima di iniziare ad utilizzare Fagioli atti ad essere identificati con la denominazione Fagiolo Cuneo.

La domanda, effettuata mediante il modulo *Richiesta di adesione Centri di Lavorazione - Condizionatori al sistema di controllo e certificazione della denominazione Fagiolo Cuneo (All.4)*, dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- iscrizione a CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- autorizzazione sanitaria (ove prevista dalla legislazione vigente);
- attività di filiera svolta;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>"Fagiolo Cuneo"</i></b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 8 di 42

- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con INOQ;
- stima dei quantitativi annuali di prodotto immesso sul mercato: previsione produttiva
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità, ad accettare il tariffario INOQ ed a regolare le specifiche di spesa, in relazione alle attività connesse con la certificazione di conformità, anche qualora l'esito delle stesse non si concludesse con il riconoscimento od il rilascio della certificazione di conformità.

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati previsti nel modulo All. 4:

- Documento di iscrizione alla Camera di Commercio.
- Autorizzazione sanitaria.
- Fac-simile schede di registrazione relative ai requisiti previsti dal disciplinare se diversi da quelli contenuti negli allegati al piano dei controlli (o riferimento ai supporti informatici utilizzati).
- Eventuali copie di certificazioni volontarie (EUREPGAP, ISO9001, ecc.).

Le dichiarazioni allegate alla domanda sono effettuate in conformità al D.P.R 445/00 pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R n° 445 del 28/12/00.

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al condizionamento/confezionamento le produzioni destinate a "Fagiolo Cuneo" IGP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a fagiolo generico.

Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Fagiolo Cuneo IGP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di lavorazione e confezionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) il centro di lavorazione/condizionatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati alla denominazione Fagiolo Cuneo.

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate "temporalmente", gli operatori comunicheranno ad INOQ le date e gli orari di lavorazione/confezionamento delle produzioni tutelate aggiornandole periodicamente laddove necessario (anche via fax o e-mail).

Sarà cura dell'operatore tenere aggiornate le registrazioni di lavorazione/confezionamento dalle quali si evincano almeno i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico e/o codice operatore, data di lavorazione, tipologia di lavorazione, orari di inizio e fine lavorazione, firme del/i responsabile/i di lavorazione/confezionamento.

Tale registrazioni verranno comunque verificate da INOQ nel corso delle previste attività di controllo.

#### **5.4 Domanda consegnata da altro soggetto in forza di specifica delega (All.2)**

Nel caso di domanda consegnata per conto di soggetti della filiera, dal Consorzio di Tutela in forza di specifica delega, la stessa dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del soggetto che inoltra la domanda,
- indirizzo,
- recapito telefonico e fax,
- eventuale indirizzo di posta elettronica,



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 9 di 42

- nome e funzione della persona responsabile dei contatti con INOQ,
- elenco delle singole domande, le quali comunque devono essere allegate, ciascuna redatta come da paragrafo 5.3.1 o 5.3.2 e comprensive dalla relativa delega.

### **5.5 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale**

Ai fini del mantenimento dell'idoneità all'utilizzo della denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura etc.), documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione del Fagiolo Cuneo (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera registrati e riconosciuti sono tenuti a comunicare formalmente a INOQ le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o che possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

INOQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito e la data per l'esecuzione delle verifiche ispettive. Nel caso che le modifiche siano tali da non pregiudicare comunque il soddisfacimento del requisito, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da INOQ secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

#### **5.5.1 Modalità specifiche per i produttori**

I produttori già registrati sono tenuti a comunicare a INOQ, entro 15 giorni, le modifiche intervenute circa i propri appezzamenti, trasmettendo l'All. 3 aggiornato.

Entro 15 giorni dal ricevimento INOQ valuta la documentazione pervenuta (che costituisce autodichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR n. 445 del 28/12/2000), e, aggiorna conseguentemente l'Elenco Appezzamenti coltivati a Fagiolo Cuneo.

A seconda della tipologia di modifiche apportate (aumento/diminuzione di coltura ecc...), tali aziende saranno automaticamente inserite nell'elenco delle aziende agricole da verificare nel corso della campagna produttiva, al fine di verificare anche la rispondenza dei requisiti a quanto dichiarato nella domanda di ampliamento/riduzione.

Per le variazioni di altro genere quali ad es. cambiamenti di ragione sociale, cambi di conduzione, migrazioni di superfici già iscritte, ecc... le aziende agricole devono darne comunicazione ad INOQ; per tali variazioni non è previsto l'accertamento immediato tramite verifica ispettiva.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da INOQ secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

## **6. REGISTRAZIONE E/O RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DISCIPLINATA**

### **6.1 Valutazione della domanda di accesso**

La procedura di registrazione/riconoscimento viene attivata con la presentazione a INOQ della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione da parte del soggetto che intende partecipare alla realizzazione della Denominazione Fagiolo Cuneo (secondo le modalità previste al precedente Capitolo 5 e per le parti di specifica competenza).

La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

#### **6.1.1 Accettazione domanda dei produttori**

La domanda, corredata dagli allegati previsti nel modello All1, viene valutata al momento della presentazione e comunque entro 20 giorni dalla data di ricevimento, per verificarne congruità e la completezza.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 10 di 42

Se la documentazione è completa, la domanda viene accettata registrando la data di accettazione controfirmata dal funzionario e viene inviato il contratto che riporterà le quote dovute descritte nel Tariffario approvato.

Nel caso di documentazione incompleta viene richiesta un'integrazione all'azienda agricola e la domanda verrà accettata e controfirmata solo nel momento in cui l'azienda ha presentato tutta la documentazione necessaria.

L'elenco delle aziende agricole inserite nel sistema di controllo della Fagiolo Cuneo, viene aggiornato da INOQ ad ogni nuovo ingresso, dopo aver effettuato la verifica della conformità delle aziende che hanno inviato istanza di registrazione per l'anno in corso.

### **6.1.2 Accettazione domanda dei centri di lavorazione/condizionatori**

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, INOQ verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 20 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

Se la documentazione è completa, la domanda viene accettata registrando la data di accettazione controfirmata dal funzionario e viene inviato il contratto che riporterà le quote dovute descritte nel Tariffario approvato; INOQ provvede quindi a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e, ricevuto il pagamento, trasmette il Verbale di Accettazione Domanda (MD17) mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto e i dettagli della verifica ispettiva.

## **6.2 Procedura di registrazione**

### **6.2.1 Verifica ispettiva iniziale**

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 20 giorni e/o comunque accordandosi con il richiedente, INOQ dispone, una data per l'esecuzione della **verifica ispettiva iniziale**. I tempi di attesa potrebbero prolungarsi in presenza di un elevato numero di richieste concentrato nel tempo; in ogni caso, le verifiche ispettive iniziali devono essere concluse prima dell'inizio della raccolta.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale gli ispettori di INOQ valutano la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata unitamente alla domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività da esso svolte.

Oggetto della valutazione iniziale saranno i seguenti aspetti:

- **per i produttori:**
  - effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
  - la sostanziale coerenza tra le informazioni riportate nell'elenco terreni (All 3), ed i documenti catastali; conseguentemente il rispetto dei requisiti riscontrabili;
  - tecniche di coltivazione (es. registrazione su Quaderno di Campagna di semine, concimazioni, trattamenti fitosanitari ecc);
  - procedure per la raccolta della Fagiolo Cuneo;
  - la predisposizione dei registri di Carico/Scarico (All.5).
- **per i centri di lavorazione**
  - l'effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
  - la predisposizione dei registri di Carico/Scarico;
  - la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;
  - disponibilità attrezzature ed impianti idonei per la lavorazione;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 11 di 42

- l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita o conferimento;
- per i condizionatori
  - l'effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata a meno che non effettuino la sola attività di confezionamento;
  - la predisposizione dei registri di Carico/Scarico;
  - la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;
  - disponibilità attrezzature ed impianti idonei per il confezionamento;
  - l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita;
  - le modalità di confezionamento e relativa gestione del materiale da imballo/confezionamento riportante il logo ed i riferimenti alla denominazione.

### 6.2.2 Registrazione dei soggetti

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione sopra citata, INOQ, secondo le modalità stabilite dal Comitato Esecutivo di Certificazione (nel proprio Regolamento), delibera il rilascio della idoneità del richiedente (che consiste in un attestato di idoneità riportante la registrazione di ciascun stabilimento per le fasi operative di propria competenza) e la registrazione dell'azienda negli elenchi dei soggetti idonei alla produzione di fagioli ("Elenco dei produttori, centri di lavorazione, condizionatori") successivamente identificabili con la Denominazione Fagiolo Cuneo, tenuto ed aggiornato da INOQ.

I produttori registrati hanno titolo a concorrere alla realizzazione della Denominazione Fagiolo Cuneo fornendo il prodotto idoneo ed ottenuto secondo le modalità disciplinate e svolgendo eventualmente una o più delle seguenti operazioni: cernita, pulitura e calibratura per la granella.

I centri di lavorazione registrati possiedono i requisiti strutturali e funzionali per lavorare (cernita, pulitura e calibratura per la granella secca) e identificare univocamente il prodotto che può fregiarsi della denominazione Fagiolo Cuneo.

I centri di condizionamento registrati possiedono i requisiti strutturali e funzionali per lavorare (cernita, pulitura e calibratura per la granella), confezionare correttamente e identificare univocamente il prodotto che può fregiarsi della denominazione Fagiolo Cuneo.

Ovviamente un soggetto può svolgere tutte le attività riportate; in tal caso potrà essere registrato per ciascuna di esse (ad esempio, una azienda agricola che svolge anche attività di lavorazione e confezionamento ai fini della commercializzazione diretta, sarà registrato per entrambe le tipologie di attività).

Della decisione assunta da parte di INOQ viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo (MIPAAF) ed al Consorzio autorizzato per gli atti conseguenti.

### 6.3 Procedure di riconoscimento dei condizionatori.

Per i soggetti registrati che svolgono anche la fase di confezionamento e immissione al consumo e per ciò stesso che detengono i contrassegni identificativi (materiale da imballo/confezionamento riportante il logo ed i riferimenti alla denominazione), l'idoneità ai fini dell'utilizzo della Denominazione Fagiolo Cuneo in fase di immissione al consumo sarà rilasciata a fronte della valutazione della conformità del prodotto ai requisiti specificati nel disciplinare (e dettagliati nel successivo cap 8.3), che avverrà a seguito di una verifica ispettiva mirata al controllo di conformità ai requisiti di prodotto; il controllo può avvenire contestualmente alla verifica di registrazione. Si rimanda per gli aspetti specifici del controllo, al cap. di cui sopra.

Qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione sopra citata, INOQ, secondo le modalità stabilite dal Comitato Esecutivo di Certificazione (nel proprio Regolamento), delibera il rilascio della idoneità del

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 12 di 42

richiedente (che consiste in un attestato di idoneità riportante la registrazione di ciascun stabilimento per le fasi operative di propria competenza ed il riconoscimento per la fase di confezionamento) e l'iscrizione dell'azienda nell'Elenco dei Condizionatori riconosciuti.

I soggetti riconosciuti idonei ed iscritti all'apposito elenco, possiedono quindi i requisiti strutturali e funzionali (adeguatezza di strutture ed impianti) per concorrere alla produzione del prodotto agricolo dimostrando di ottenere un prodotto finito conforme ai requisiti della Fagiolo Cuneo in fase di vendita.

Della decisione assunta da parte di INOQ viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo (MIPAAF) ed al Consorzio autorizzato per gli atti conseguenti.

I soggetti riconosciuti devono sottoporre al Consorzio autorizzato le bozze recanti le modalità di identificazione del prodotto (confezioni e etichette) ai fini della loro approvazione. Il controllo sull'utilizzo delle confezioni e/o etichette viene effettuata contestualmente alla valutazione della rintracciabilità dei lotti di Fagiolo Cuneo. Pertanto la registrazione in autocontrollo dei confezionatori, deve estendersi anche alla registrazione del carico/scarico del materiale di confezionamento e/o etichettatura. In assenza del Consorzio autorizzato, provvede all'approvazione l'ente di controllo.

## 7. VALIDITÀ DELLA REGISTRAZIONE E DEL RICONOSCIMENTO

La validità dell'idoneità ai fini della Denominazione Fagiolo Cuneo inizialmente deliberata, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata ad INOQ dal parte del MIPAAF.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità ad INOQ da parte del MIPAAF e dopo formale comunicazione di prosecuzione nell'adesione al sistema dei controlli ricevuta dai soggetti riconosciuti, INOQ provvede ad aggiornamento delle idoneità precedentemente rilasciate ed in corso di validità.

All'inizio di ogni anno solare, ed indicativamente entro il mese di marzo INOQ, propone a tutti i soggetti registrati un contratto annuale per il mantenimento nel sistema dei controlli; ciascuno di questi, per mantenere l'inserimento, dovrà sottoscrivere il contratto e pagare gli oneri dovuti secondo il tariffario approvato, a meno che non rinunci volontariamente all'adesione stessa (vedi § 7.1.2).

Il riconoscimento e la certificazione di idoneità ai fini della denominazione Fagiolo Cuneo rilasciati, possono inoltre essere sospesi nei casi di dichiarata o manifesta sospensione dell'attività di filiera effettuata per un periodo definito e dichiarato. Nel periodo di sospensione dell'attività, l'azienda deve adottare le modalità definite dal Consorzio di Tutela in merito alle etichette in suo possesso. In assenza di Consorzio autorizzato, il materiale potrà essere detenuto dal soggetto riconosciuto e gestito secondo le modalità presentate all'Organismo di Controllo e previa sua approvazione.

### 7.1.1 Condizioni di mantenimento

Positivamente concluse le attività di registrazione e riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo, i soggetti della filiera di produzione della Denominazione Fagiolo Cuneo registrati e riconosciuti, sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze evidenziate al successivo paragrafo 11 "schema dei controlli"; pertanto nel corso del periodo di validità tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un'attività di sorveglianza consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, INOQ controlla periodicamente il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulla produzione, le quantità totali immesse in commercio attraverso la valutazione della documentazione di autocontrollo inviata dai soggetti registrati/riconosciuti, secondo le tempistiche definite nei successivi paragrafi; in particolare valuta il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulla produzione, le quantità totali immesse in commercio e convalida le denunce di frazionamento qualora presenti.

Le modalità di convalida da adottare sono le seguenti:

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 13 di 42

- presso il condizionatore/centro di lavorazione: Verifica che la quantità di ciascun lotto non sia superiore alla somma delle quantità dichiarate sulle singole denunce di frazionamento costituenti il lotto; il valutatore a seguito dell'esito positivo della verifica appone per convalida la firma sulla Dichiarazione di frazionamento.
- presso il produttore: Controllo delle denunce emesse dall'azienda agricola verificando (presso INOQ) la corrispondenza dei dati produttivi fra la quantità complessiva dichiarata a fine campagna (entro 30 giorni dalla vendita dell'ultimo lotto) e la somma delle quantità riportate sulle singole denunce di frazionamento (trasmesse attraverso l'invio mensile del registro di C/S dal condizionatore).

Circa le verifiche ispettive di mantenimento, quando non coincidono con la lavorazione, esse si svolgono su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da INOQ.

#### **7.1.1.1 Aziende Agricole: annotazione e comunicazione dei dati produttivi**

Ciascuna azienda agricola trasmette annualmente, entro il 10 gennaio:

- i quantitativi di Fagiolo Cuneo prodotti, destinati al circuito della Denominazione relativi alla campagna appena conclusa;
- i quantitativi di Fagiolo Cuneo venduti, destinati al circuito della Denominazione (con relativa destinazione se venduti ad un condizionatore o ad un centro di lavorazione) relativi alla campagna appena conclusa e le eventuali rimanenze;

utilizzando i seguenti allegati:

**AII. 5**      Registro carico-scarico az. agricole..

**AII. 6**      Dichiarazione di frazionamento (da produrre nel caso di vendita a due o più condizionatori diversi)

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso dell'anno, non si sono effettuate vendite di fagioli per il circuito della Denominazione.

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti i parametri di processo disciplinati nelle specifiche fasi.

La registrazione degli interventi colturali previsti dal disciplinare (requisiti da 3 a 12) dovrà essere effettuata secondo la normale prassi agricola (Quaderno di campagna).

#### **7.1.1.2 Aziende Agricole: Verifica ispettiva di sorveglianza**

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, INOQ ha definito, applica e documenta un sistema di controlli nelle aziende agricole. Tale sistema di controllo prevede il controllo annuale, mediante ispezioni anche senza preavviso, da parte di personale ispettivo di INOQ su un campione rappresentativo di produttori pari almeno al 35% dei soggetti così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota sorteggiata tra gli agricoltori già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo; il criterio mira a garantire che un soggetto controllato venga controllato almeno una volta ogni tre anni senza escludere l'eventualità di poter essere controllato anche più di una volta nell'arco del triennio di autorizzazione.

Nel corso della verifica ispettiva il valutatore prende visione delle quantità totali di Fagiolo Cuneo prodotte, delle modalità di produzione in atto, dei controlli aziendali sulla conformità del prodotto, sull'utilizzo della Denominazione e delle modalità di compilazione e archiviazione dei documenti di autocontrollo aziendale per tutti il campione di produttori controllati, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità dei lotti di "Fagiolo Cuneo" e seguendo comunque quanto disposto nei capitoli successivi "Requisiti di conformità" e "Piano dei controlli".

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 14 di 42

Si precisa che nei documenti di vendita () del prodotto destinato ai centri di lavorazione/condizionamento registrati, deve essere indicata chiaramente la dicitura "prodotto idoneo alla Denominazione Fagiolo Cuneo" ed il riferimento alle dichiarazioni di frazionamento qualora prevista.

**7.1.1.3 Centri di lavorazione:**  
**registrazione e comunicazione dati produttivi**

Il centro di lavorazione, trasmette mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo :

- i quantitativi di Fagiolo Cuneo ritirati destinati al circuito della Denominazione e relativa provenienza;
- i quantitativi di Fagiolo Cuneo venduti o restituiti al Produttore o al Condizionatore;

La trasmissione di questi avviene inviando ad INOQ i seguenti documenti per la registrazione dei dati ai fini dell'autocontrollo:

**AII. 9**      Registro carico-scarico centri di lavorazione.

**AII. 6**      Dichiarazione di frazionamento, ritirate dagli agricoltori al momento della consegna (qualora necessario). Tale documento non è necessario nel caso in cui il Centro di Lavorazione effettua unicamente operazioni di conto lavorazione per conto dell'Azienda Agricola senza perciò acquistare il prodotto

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti i parametri di processo disciplinati nelle specifiche fasi o concorda con INOQ modalità di trasferimento dei dati.

Si precisa che nei documenti di vendita e/o conferimento del prodotto in confezioni idonee destinato ad altri soggetti registrati deve essere indicata chiaramente la dicitura "prodotto idoneo al Fagiolo Cuneo".

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si siano effettuate vendite o acquisti di fagioli per il circuito della Denominazione.

**7.1.1.4 Centri di lavorazione:**  
**Verifica ispettiva di sorveglianza**

Annualmente viene effettuata una verifica ispettiva di sorveglianza ai fini:

- dell'accertamento dei dati produttivi comunicati e delle registrazioni inerenti all'identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- della rispondenza ai requisiti di provenienza, lavorazione/cernita e stoccaggio.

Il controllo avviene di norma con preavviso di almeno 15 giorni lavorativi da parte di personale ispettivo di INOQ.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione a seguito di inefficace rispetto del disciplinare evidenziato nel corso di precedenti verifiche, può deliberare l'esecuzione di verifiche senza preavviso (a sorpresa).

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole di produzione, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Vedere a questo proposito il cap. 11, "Schema dei Controlli"

**7.1.1.5 Condizionatori:**  
**registrazione e comunicazione dati produttivi**

Il centro di condizionamento, trasmette mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo :

- i quantitativi di Fagiolo Cuneo ritirati destinati al circuito della Denominazione e relativa provenienza;
- i quantitativi di Fagiolo Cuneo venduti con la Denominazione.

La trasmissione di questi avviene inviando ad INOQ i seguenti documenti per la registrazione dei dati ai fini dell'autocontrollo:



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 15 di 42

**All. 7**      Registro carico-scarico centri di condizionamento.

**All. 6**      Dichiarazione di frazionamento, ritirate dagli agricoltori al momento della consegna (qualora necessario)

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti i parametri di processo disciplinati nelle specifiche fasio concorda con INOQ modalità di trasferimento dei dati.

Si precisa che nei documenti di vendita del prodotto in confezioni idonee destinato ad altri soggetti registrati deve essere indicata chiaramente la dicitura "prodotto idoneo al Fagiolo Cuneo" ed il riferimento alle dichiarazioni di frazionamento.

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si siano effettuate vendite o acquisti di fagioli per il circuito della Denominazione.

#### **7.1.1.6 Condizionatori: Verifica ispettiva di sorveglianza**

Annualmente viene effettuata una verifica ispettiva di sorveglianza ai fini:

- dell'accertamento dei dati produttivi comunicati e delle registrazioni inerenti all'identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- della rispondenza ai requisiti di provenienza, lavorazione/cernita, stoccaggio/condizionamento, confezionamento, etichettatura e commercializzazione.

Il controllo avviene di norma con preavviso di almeno 15 giorni lavorativi da parte di personale ispettivo di INOQ.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione a seguito di inefficace rispetto del disciplinare evidenziato nel corso di precedenti verifiche, può deliberare l'esecuzione di verifiche senza preavviso (a sorpresa).

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole di produzione, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Vedere a questo proposito il cap. 11, "Schema dei Controlli"

#### **7.1.2 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi**

Il soggetto registrato e/o riconosciuto per la Denominazione Fagiolo Cuneo può recedere dal sistema dei controlli volontariamente

In questi casi, deve essere trasmessa a INOQ comunicazione di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La rinuncia diventa effettiva dalla data di ricevimento in cui il soggetto registrato/riconosciuto ha dato comunicazione scritta con riscontro di ricezione da parte di INOQ.

A seguito della rinuncia, l'ex soggetto riconosciuto è obbligato a:

- non utilizzare i segni identificativi della Denominazione Fagiolo Cuneo (imballaggi, confezioni..) ed a distruggere le rimanenze;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta certificazione;
- pagare a INOQ le quote di iscrizione al sistema di controllo relative all'anno in corso.

Inoltre, il recesso dal sistema di controllo comporta da parte di INOQ:



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>"Fagiolo Cuneo"</i></b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 16 di 42

- la cancellazione dell'ex Soggetto registrato/riconosciuto dal relativo elenco e le azioni conseguenti;
- la ripetizione dell'intero iter di registrazione e riconoscimento nel caso in cui il soggetto intenda riprendere l'attività ai fini della Denominazione Fagiolo Cuneo.

### **7.1.3 Ricorsi**

L'Azienda alla quale sia stata negata da INOQ l'inserimento nel sistema di controllo della IGP Fagiolo Cuneo, ovvero a seguito dei controlli documentali, metrici, sensoriali, siano state verbalizzate non conformità al disciplinare di produzione e/o al presente Piano di Controllo, non accettate dallo stesso in quanto ritenute non corrette, ha la facoltà di ricorrere contro le decisioni di INOQ.

A tale fine, il soggetto controllato invia (entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni), per raccomandata, ad INOQ motivata istanza di ricorso alla Giunta di Appello (GdA) depositando la cauzione prevista dal contratto nei casi appello. La GdA è costituita da almeno 3 membri indipendenti che dovranno essere nominati all'occorrenza dal Comitato per la Salvaguardia dell'Imparzialità di INOQ.

Entro 90 giorni dal ricevimento dell'istanza, la Giunta d'Appello trasmette attraverso INOQ al soggetto controllato la propria decisione inappellabile. Tale decisione può essere presa anche in seguito alla ripetizione della verifica ispettiva da parte di esperti tecnici nominati dalla stessa giunta d'appello o la ripetizione dell'analisi in laboratori qualificati ed indicati dalla stessa giunta.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente, con eventuale restituzione della cauzione al soggetto controllato qualora quest'ultimo vincessesse il ricorso.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 17 di 42

## 8. DISCIPLINA PRODUTTIVA

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti da INOQ, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia ad INOQ dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto.

Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte di INOQ, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente piano di controllo.

Nei successivi paragrafi si riporta la disciplina produttiva prevista nell'ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale, evidenziando fra parentesi (requisito n.) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

### 8.1 Zona di produzione

#### (Requisito 1)

La zona di produzione del «Fagiolo Cuneo» IGP comprende i seguenti comuni della provincia di Cuneo:

Aisone,	Castellar,	Frabosa Sottana,	Monesiglio,
Alba,	Castelletto Stura,	Frassino,	Montaldo Mondovì,
Albaretto Torre,	Castelletto Uzzone,	Gaiola,	Montanera,
Arguello,	Castellino Tanaro,	Gambasca,	Montemale,
Bagnasco,	Castelnuovo Ceva,	Garessio,	Monterosso Grana,
Barge,	Cavallerleone,	Genola,	Montezemolo,
Bastia Mondovì,	Cavallermaggiore,	Gorzegno,	Moretta,
Battifollo,	Centallo,	Gottasecca,	Morozzo,
Belvedere Langhe,	Ceresole,	Guarene,	Murazzano,
Beinette,	Cerretto Langhe,	Isasca,	Murello,
Benevagienna,	Cervasca,	Igliano,	Narzole,
Benevello,	Cervere,	Lagnasco,	Niella Belbo,
Bergolo,	Ceva,	Lequio Berria,	Niella Tanaro,
Bernezzo,	Cherasco,	Lequio Tanaro,	Novello,
Bonvicino,	Chiusa Pesio,	Lesegno,	Nucetto,
Borgomale,	Cigliè,	Levice,	Ormea,
Borgo San Dalmazzo,	Cissone,	Lisio,	Pagno,
Bosia,	Clavesana,	Magliano Alpi,	Paroldo,
Bossolasco,	Cortemilia,	Manta,	Perletto,
Boves,	Costigliole Saluzzo,	Marene,	Perlo,
Bra,	Cravanzana,	Margarita,	Peveragno,
Briaglia,	Cuneo,	Marsaglia,	Pezzolo Valle Uzzone,
Brondello,	Demonte,	Martiniana Po,	Pamparato,
Brossasco,	Dogliani,	Melle,	Pianfei,
Busca,	Dronero,	Moiola,	Piasco,
Camerana,	Entracque,	Mombarcaro,	Piozzo,
Caraglio,	Envie,	Mombasiglio,	Polonghera,
Caramagna Piemonte,	Farigliano,	Monastero Vasco,	Pradlevés,
Cardè,	Faule,	Monasterolo Casotto,	Priero,
Carrù,	Feisoglio,	Monasterolo Savigliano,	Priola,
Cartignano,	Fossano,	Monchiero,	Prunetto,
Casalgrasso,	Frabosa Soprana,	Mondovì,	Racconigi,

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>“Fagiolo Cuneo”</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 18 di 42

Revello,	S. Albano Stura,	Serravalle Langhe,	Valmala,
Rifreddo,	S. Benedetto Belbo,	Somano,	Venasca,
Rittana,	Sale Langhe,	Sommariva Bosco,	Vernante,
Roascio,	Sale San Giovanni,	Sommariva Perno,	Verzuolo,
Roaschia,	Saliceto,	Tarantasca,	Vicoforte,
Robilante,	Salmour,	Torre Mondovì,	Vignolo,
Roburent,	Saluzzo,	Torre Bormida,	Villafalletto,
Roccavione,	San Damiano Macra,	Torre San Giorgio,	Villanova Mondovì,
Roccabruna,	San Michele Mondovì,	Torresina,	Villanova Solaro,
Roccacigliè,	Sanfrè,	Trezzo Tinella,	Villar San Costanzo,
Roccadibaldi,	Sanfront,	Trinità,	Viola,
Roccaforte Mondovì,	Savigliano,	Valdieri,	Vottignasco
Roccasparvera,	Scagnello,	Valgrana,	
Rossana,	Scarnafigi,	Valloriate,	
Ruffia,			

## 8.2 Modalità di produzione

Il metodo di ottenimento del prodotto, comprende:

### 8.2.1 Ecotipi e Varietà

#### (Requisito 2)

La denominazione “Fagiolo Cuneo” si ottiene dai seguenti ecotipi e varietà delle specie di fagiolo rampicante *Phaseolus vulgaris* L. e *Phaseolus coccineus*.

- Ecotipi: Bianco di Bagnasco, Vedetta
- Varietà: Billò, Corona,, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millennium

Più in dettaglio il Fagiolo Cuneo come baccello allo stato ceroso da sgranare si ottiene dall'ecotipo Vedetta e dalle varietà Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millennium.

Il Fagiolo Cuneo come granella secca si ottiene dall'ecotipo Bianco di Bagnasco o dalle varietà Billò e Corona.

### 8.2.2 Metodi di ottenimento

Metodo di ottenimento del prodotto:

#### (Requisito 3 - preparazione del terreno e semina)

Successivamente alla preparazione del terreno, viene effettuata la semina nel periodo tra aprile e luglio. Si effettua a postarelle, utilizzando una quantità massima di seme ad ettaro di 120 Kg.

La semina può essere manuale o meccanizzata;

#### (Requisito 4 – provenienza del seme)

Per la semina degli ecotipi Bianco di Bagnasco e Vedetta, utilizzabili sia per la produzione di granella secca che di baccelli a maturazione cerosa da sgranare, deve essere utilizzato seme proveniente dal territorio descritto al §8.1;

#### (Requisito 5 – tutori)

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 19 di 42

Per il sostegno dei fagioli vengono utilizzate da due a quattro canne legate insieme nella parte apicale a formare una specie di "tenda da indiano". Ogni "tenda da indiano" viene collegata a quella precedente e a quella successiva con un filo orizzontale che passa tra i punti in cui le canne si incrociano al fine di rendere più rigidi e resistenti i tutori nei confronti delle avversità atmosferiche e del peso delle piante;

#### **(Requisito 6 – concimazione)**

L'azoto viene apportato in post-emergenza delle plantule (max 50 U/ha), il fosforo in pre-semina (max 40 U/ha), il potassio in pre-semina, (max 80 U/ha), il calcio e magnesio in pre-semina (max 120 U/ha di calcio e max 30 U/ha di magnesio) e il letame la cui somministrazione avviene prima dell'aratura con un quantitativo max 150 q/ha.;

#### **(Requisito 7 - Difesa)**

I metodi di difesa adottati sono quelli agronomici, attraverso l'uso di seme non infetto, la distruzione dei residui colturali infetti, rotazione delle superfici utilizzate e l'utilizzo di principi attivi registrati sulla coltura.

E' consentito l'utilizzo di prodotti diserbanti registrati sulla coltura nonché le lavorazioni meccaniche del terreno tra le bine;

#### **(Requisito 8 - Rotazione delle coltivazioni)**

La monosuccessione della coltura deve essere intercalata alla fine del terzo anno con un erbaio a semina autunnale;

#### **(Requisito 9 - Modalità di Raccolta)**

La raccolta dei baccelli a maturazione cerosa avviene manualmente. La raccolta del fagiolo a granella secca avviene con la pianta completamente appassita e in modo meccanico o manuale.

Nelle tipologie a maturazione cerosa il prodotto raccolto è il baccello, mentre per le secche il prodotto raccolto è la granella o il baccello;

#### **(Requisito 10 - Epoca di Raccolta)**

L'epoca di raccolta va da maggio a novembre;

#### **(Requisito 11 - Resa)**

La resa massima per il fagiolo a maturazione cerosa è di 150 q.li/ha, mentre per la tipologia secca è di 45 q.li/ha;

#### **(Requisito 12 - Lavorazione)**

La granella deve essere successivamente lavorata per la cernita, pulitura e calibratura del prodotto. In seguito avviene il confezionamento.

Tutte le fasi sopra descritte dovranno essere svolte nell'area di produzione del Fagiolo Cuneo, tranne quella di confezionamento.

### **8.3 Caratteristiche del Prodotto finito**

#### **(Requisito 13)**

Al momento di immissione nella filiera commerciale il prodotto contrassegnato con la denominazione «Fagiolo Cuneo» IGP deve essere in possesso delle seguenti caratteristiche:

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 20 di 42

"Fagiolo Cuneo" come baccello allo stato ceroso da sgranare	Valori
<input type="checkbox"/> <b>Ecotipi e Varietà</b>	<input type="checkbox"/> Vedetta, Stregonta, Bingo, Rossano, Barbarossa, Solista e Millenium
<input type="checkbox"/> <b>Lunghezza del baccello</b>	<input type="checkbox"/> Vedetta, Stregonta, Bingo, Rossano, Solista e Millenium: 15-28mm  <input type="checkbox"/> Barbarossa: 12-22mm
<input type="checkbox"/> <b>Colore del baccello</b>	<input type="checkbox"/> Intensamente striato di rosso
<input type="checkbox"/> <b>Diametro verticale della granella</b>	<input type="checkbox"/> $\geq 9$ mm
<input type="checkbox"/> <b>Diametro orizzontale della granella</b>	<input type="checkbox"/> $\geq 15$ mm
<input type="checkbox"/> <b>Colorazione della granella</b>	<input type="checkbox"/> Striature rosa-rosse su sfondo crema
<input type="checkbox"/> <b>Aspetto esteriore</b>	<input type="checkbox"/> la granella deve essere esente da attacchi di parassiti o di malattie con una tolleranza massima del 1% di prodotto con alterazioni visibili.

"Fagiolo Cuneo" come granella secca	Valori		
<input type="checkbox"/> <b>Ecotipi e Varietà</b>	<b>Bianco di Bagnasco</b>	<b>Billò</b>	<b>Corona</b>
<input type="checkbox"/> <b>Diametro verticale della granella</b>	<input type="checkbox"/> $\geq 8$ mm	<input type="checkbox"/> $\geq 9$ mm	<input type="checkbox"/> $\geq 13$ mm
<input type="checkbox"/> <b>Diametro orizzontale della granella</b>	<input type="checkbox"/> $\geq 14$ mm	<input type="checkbox"/> $\geq 14$ mm	<input type="checkbox"/> $\geq 20$ mm
<input type="checkbox"/> <b>Colorazione della granella</b>	<input type="checkbox"/> bianco	<input type="checkbox"/> screziatura bruno-violacea su sfondo crema	<input type="checkbox"/> bianco
<input type="checkbox"/> <b>Aspetto esteriore</b>	<input type="checkbox"/> La granella secca non deve presentare alterazioni di colore e di aspetto esteriore tali da comprometterne le caratteristiche con una tolleranza massima complessiva del 1,5% di impurità intese come prodotto spaccato, macchiato, tonchiato o alterato a livello di colorazione. E' consentita inoltre una percentuale massima di 1,5 di fagioli secchi fuori calibro.		
<input type="checkbox"/> <b>Umidità del seme</b>	<input type="checkbox"/> $\leq 15\%$		
<input type="checkbox"/> <b>Contenuto in ferro</b>	<input type="checkbox"/> Billò: 80-105 ppm  <input type="checkbox"/> Corona e Bianco di Bagnasco: 65-75 ppm		
<input type="checkbox"/> <b>Contenuto in proteine</b>	<input type="checkbox"/> 23-30% (proteine sul secco)		

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 21 di 42

### 8.3.1 Autocontrollo sul prodotto finito

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con la Denominazione Fagiolo Cuneo, 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, (od almeno riepilogati sul Registro C/S Condizionatori All 7 o sul registro di C/S della aziende agricole All.5 qualora queste ultime effettuino anche attività di condizionamento) con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il detentore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della Denominazione, registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità.

I requisiti di conformità relativi all'umidità del seme (non superiore al 15%), ai contenuti in ferro ed al contenuto in proteine devono essere accertati in autocontrollo mediante analisi del prodotto prima della commercializzazione (invio campione ad un laboratorio o determinazione in azienda con strumentazione correttamente tarata e mantenuta). La relativa documentazione di analisi deve essere conservata dall'azienda con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato.

### Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo dei condizionatori

Le frequenze delle analisi da effettuarsi in autocontrollo a cura dei condizionatori che immettono sul mercato il prodotto agricolo Fagiolo Cuneo sono evidenziate di seguito:

Specifiche tecniche	Frequenza
Caratteristiche fisiche: (ecotipi, varietà, lunghezza e colore del baccello, diametro della granella, colorazione del seme, aspetto esteriore)	Ogni lotto, in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione sul Registro di C/S o sulle schede di lotto aziendali.
Caratteristiche Chimiche (Umidità, Ferro e Proteine solo nel caso della granella secca)	ogni 500 ql o almeno una ogni anno.

### 8.3.2 Gestione del lotto sottoposto ad analisi

I lotti di produzione da cui sono stati prelevati i campioni sono identificati e trattenuti in magazzino; possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

Tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo devono essere conservate e rese disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità di INOQ.

### 8.3.3 Controllo di conformità sul prodotto finito

Annualmente, presso i condizionatori che immettono in commercio il Fagiolo Cuneo, INOQ esegue campionamento per l'espertizzazione e l'analisi del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, con frequenza annuale. Possono essere effettuati ulteriori controlli in funzione del riscontro in autocontrollo di non conformità ai parametri analitici esaminati (comunicare ad INOQ secondo quanto previsto in §9.2 ).

Il campione, di almeno un kg di prodotto idoneo al confezionamento (prelevato in stoccaggio e dalla linea di confezionamento) e di prodotto già confezionato, è ricavato da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella B.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 22 di 42

**Tabella B Criteri di formazione del campione globale**

Prodotto confezionato		Prodotto Sfuso	
N. colli compreso nella partita	N. colli da prelevare (campioni elementari)	Massa della partita in kg	Massa dei campioni da prelevare in kg
Fino a 100	5	Fino a 200	10
Da 101 a 300	7	Da 201 a 500	20
Da 301 a 500	9	Da 501 a 1000	30
Da 501 a 1000	10	Da 1001 a 5000	60
Oltre 1000	15 (minimo)	Oltre 5000	100 (minimo)

Dal lotto individuato, l'Ispettore esegue le prove di espertizzazione e preleva il campione da sottoporre successivamente alle analisi di laboratorio (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

Il campionamento viene effettuato prelevando dal campione globale descritto in tabella B una quantità di prodotto pari a 1 Kg. da cui ricavare mediante suddivisione tre aliquote campionarie equivalenti.

I campioni per le analisi di laboratorio vengono chiusi individualmente in sacchetti plastici idonei e codificati in etichetta con la sigla FaC + ultime due cifre dell'anno + sigla dell'Ispettore + Codice azienda + suo numero progressivo (I, II e III). Per ciascun campione, due aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I e II, sono custodite dall'Ispettore in un apposito contenitore refrigerato per consegnarlo al laboratorio di analisi. La terza aliquota, è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata, il quale se ritiene può utilizzarla per analisi di parte in caso di contestazione dei risultati analitici effettuati.

Gli esiti del controllo metrico e sensoriale e i prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel *Verbale di Espertizzazione del prodotto e prelievo campioni*.

Al suo rientro in sede l'Ispettore consegna i campioni da analizzare al Laboratorio competente, tenendo copia del modulo di accettazione campioni. Il Laboratorio sottopone ad analisi l'aliquota contrassegnata con il numero I, conservando quella contrassegnata con il numero II, e trasmette il certificato con l'esito delle analisi ad INOQ il quale, ricevuti gli esiti, ne valuta la conformità ai valori del disciplinare e comunica all'azienda le eventuali NC come riportato al paragrafo 9.2. In seguito archivia i rapporti di analisi e ne invia copia all'azienda.

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto dal centro di condizionamento/confezionamento fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzato per la commercializzazione/immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici ufficiali.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della Denominazione ed opportunamente trattati.

#### **8.4 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP**

##### **(Requisito 14)**

L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato di maturazione cerosa da sgusciare viene immesso al consumo in appositi imballaggi in plastica, in cartone o in confezioni sigillate (vassoi, cartoni, sacchetti e simili), in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15. L'Igp Fagiolo Cuneo allo stato secco, in granella o in baccello, viene immesso al consumo in appositi imballaggi o confezioni in materiale per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile della capacità di kg 0,100, 0,200, 0,300, 0,400, 0,500, 0,800, 1, 2, 3, 4, 5, 10, 15, 25. Le confezioni e gli imballaggi devono recare obbligatoriamente sull'etichetta, a carattere di stampa chiaro e leggibile, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni obbligatorie ai sensi della normativa vigente, l'indicazione "IGP Fagiolo Cuneo" con il logo di seguito descritto.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Fagiolo Cuneo"</b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 23 di 42

Il logo, a forma circolare, rappresenta sullo sfondo la catena delle Alpi marittime sovrastato dallo schizzo del fagiolo di colore bianco crema con striature rosse. Tutti i colori del logo sono ottenuti con la tecnica della quadricromia con diverse sfumature nelle tonalità. Nel logo è inserita in forte evidenza la scritta "Fagiolo Cuneo I.G.P.", mentre lungo la circonferenza del logo stesso è presente la scritta "Indicazione Geografica Protetta".

I caratteri delle scritte sono: Arial Bold corsivo per "Indicazione Geografica Protetta", Arial Bold per "Fagiolo Cuneo" e Arial Regular corsivo per "I.G.P."

I riferimenti colorimetrici riferiti alla scala PANTONE sono: 371C (le montagne e peduncolo), 382C (la pianura), 1807C (striature del baccello) e 304C (cielo).



Inoltre, la Commissione Europea ha fornito, nella nota prot. AGR 001485 DEL 16.01.06, alcune precisazioni in merito all'etichettatura dei prodotti a DOP ed a IGP in via di riconoscimento coperte a livello nazionale da una protezione transitoria; pertanto ai fini dell'etichettatura del Fagiolo Cuneo, nel corso di validità della protezione transitoria a livello nazionale, occorre osservare le seguenti specifiche:

- l'utilizzo dell'acronimo IGP in accompagnamento alla denominazione Fagiolo Cuneo nell'etichetta o nella presentazione del prodotto, è possibile purché le aziende siano regolarmente inserite nel sistema dei controlli;
- in etichetta va riportato, a seguito della denominazione, la dicitura *"Protetta transitoriamente a livello nazionale con DM del 21 maggio 2009"*;
- l'indicazione IGP deve essere utilizzata solo a livello nazionale e non sui prodotti destinati all'esportazione;
- non è ammesso l'uso del logo comunitario IGP in quanto il prodotto non è ancora registrato a livello comunitario.

Sulle etichette del prodotto deve essere riportata anche la seguente dicitura: *"Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n. 510/2006"*.

L'apposizione dell'etichetta può avvenire solo se sono soddisfatte le condizioni previste dai §5 e 6, (procedure di registrazione e di riconoscimento) ed implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione del Fagiolo Cuneo Cuneo, a salvaguardia dei presupposti di originalità, dei caratteri di tipicità e identificabilità richiesti dal Regolamento (CE) 510/06.

Le aziende che intendono utilizzare le diciture previste dal Disciplinare e il logo identificativo della Denominazione sulle confezioni di prodotto finito (sia in sede di riconoscimento iniziale che in seguito a variazioni) devono fare apposita richiesta di approvazione sia delle etichette che delle confezioni utilizzate; l'autorizzazione è rilasciata dal Consorzio autorizzato o in sua assenza, dall'Organismo di Controllo autorizzato (INOQ), come previsto nel cap. 6.3, ultimo capoverso.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>"Fagiolo Cuneo"</i></b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 24 di 42

Tutto il materiale destinato alla presentazione delle confezioni contenenti il logo della indicazione geografica protetta protetta previsto dal disciplinare di produzione, è detenuto dal Consorzio autorizzato. In sua assenza il materiale è detenuto dal soggetto riconosciuto e gestito secondo le modalità presentate ed approvate dall'Organismo di Controllo: in questo caso, pertanto, il soggetto deve inviare la procedura interna che dettaglia le modalità secondo le quali conserva, preleva ed utilizza tale materiale.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sull'involucro protettivo del prodotto e non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, è apposta sotto la diretta responsabilità del produttore e sarà soggetta ai controlli delle autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

## 9. NON CONFORMITÀ

### 9.1 Rilevate dall'azienda

Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (All 8 Registro Non Conformità) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità definiti dal Piano dei Controlli. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire sufficiente evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito del Fagiolo Cuneo o commercializzato con la denominazione Fagiolo Cuneo. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.

Nel caso di Non Conformità analitiche, inoltre, il soggetto interessato dovrà ripetere l'analisi su un altro campione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese ed inviare l'esito ad INOQ. Nel caso in cui all'esito del campionamento successivo si ripeta la NC analitica INOQ richiederà al soggetto interessato un'intensificazione della frequenza di campionamento e analisi in autocontrollo raddoppiando la frequenza stessa prevista (vedi tabella al § 8.3.1) per almeno 1 anno.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere chiaramente le indicazioni del/ i lotti di prodotto sottoposti ad analisi.

### 9.2 Rilevate da INOQ

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da INOQ, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi.

Tutti i rapporti di NC classificati come "gravi" dal Piano di controllo di cui al Cap.11 e gli eventuali relativi provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP, saranno trasmessi (oltre che al soggetto interessato) all'Ispettorato Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentari.

Al Consorzio autorizzato verrà esclusivamente segnalato il nome del soggetto presso il quale è stata accertata la Non Conformità e in quale fase del processo è avvenuta ed inoltre l'elenco aggiornato dei nominativi dei soggetti regolarmente iscritti al sistema di controllo. Alla Regione verrà esclusivamente comunicato l'elenco aggiornato dei nominativi dei soggetti regolarmente iscritti al sistema di controllo.

Nel caso di Non Conformità inerenti i parametri analitici esaminati, INOQ oltre, all'esclusione del lotto esaminato dal circuito IGP dispone un'ulteriore verifica analitica sul lotto di produzione successivo e, in caso di esito negativo, allargherà i controlli anche ai lotti successivi fino alla risoluzione del problema.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da INOQ si rimanda comunque ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive del Piano dei Controlli (cap 11).

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>"Fagiolo Cuneo"</i></b>			<b>PC20</b>  Rev.1
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 14/07/10	Pagina 25 di 42

Nei casi in cui:

- ❖ il trattamento della non conformità implichi l'esclusione del prodotto dal circuito controllato e tale trattamento non risulti applicabile (in quanto il prodotto non è più presente in azienda)
- ❖ il trattamento riguarda una NC Grave reiterata ;

oltre alla verifica ispettiva supplementare (qualora prevista dal Cap.11 seguente), finalizzata all'accertamento dell'efficace adozione di appropriate misure correttive INOQ, sottopone il soggetto ad un piano di sorveglianza "rinforzato", esteso a tutti i requisiti applicabili al soggetto coinvolto, secondo il seguente schema:

- INOQ effettuerà due verifiche ispettive a sorpresa, ,
- Laddove si riscontrasse una recidiva le verifiche ispettive a sorpresa potranno essere in numero superiore alle 2 previste dal trattino precedente fino alla risoluzione del problema riscontrato;
- In caso di responso positivo alle verifiche, l'azienda rientrerà nella normale pianificazione delle verifiche di mantenimento come definite nel presente piano.

## 10. ALLEGATI

Allegato A: Riferimenti legislativi e normativi;

Allegato 1: Richiesta di adesione aziende agricole al sistema di controllo e certificazione del Fagiolo Cuneo

Allegato 2: Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione della Fagiolo Cuneo (da utilizzare nel caso di domande presentate da altri soggetti in forza di specifica delega)

Allegato 3: Dichiarazione Appezzamenti

Allegato 4: Richiesta di adesione condizionatori al sistema di controllo della Fagiolo Cuneo

Allegato 5: Registro C/S aziende agricole

Allegato 6: Dichiarazione di frazionamento

Allegato 7: Registro C/S condizionatori

Allegato 8: Registro NC

Allegato 9: Registro C/S Centri di Lavorazione

## 11. SCHEMA DEI CONTROLLI

La tabella riporta, per ciascun soggetto della filiera individuato dal disciplinare, requisiti da rispettare, e relative attività di autocontrollo e di controllo da parte dell'organismo autorizzato e successivi adempimenti.

Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche pertanto se un'azienda inserita nel sistema di controllo svolge diverse fasi della filiera (ad es dalla produzione agricola al confezionamento), dovrà attenersi alle disposizioni previste per i soggetti della filiera descritti che svolgono dette fasi.