

PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

- 1) Accertarsi che le Castagne acquistate provengano da soggetti correttamente iscritti al circuito di controllo;
- 2) Compilare un registro di carico riportando il nome del fornitore, la quantità acquistata, il lotto (se indicato dal fornitore) ed il luogo di stoccaggio se necessario;
- 3) trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivi dati relativi a:

- quantitativi di prodotto acquistato e relativi fornitori;
- quantitativi di prodotto finito commercializzati con IGP.
- quantitativi di prodotto finito commercializzati a trasformatori con IGP.

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso del mese, non si siano effettuate produzioni né vendite di castagne per il circuito IGP.

- 4) Accertarsi in autocontrollo che, prima del suo confezionamento, il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare e registrare su apposita documentazione aziendale, gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati.
- 5) I requisiti di conformità relativi all'umidità del frutto secco intero (non superiore al 15%) devono essere accertati in autocontrollo mediante analisi del prodotto. La relativa documentazione di analisi deve essere conservata dall'azienda con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato. Il lotto di produzione da cui sono stati prelevati i campioni, deve essere identificato e trattenuto in magazzino, questo potrà essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

✓ **Tabella B – Frequenze analisi in autocontrollo per le aziende che effettuano il confezionamento.**

Specifiche tecniche	Frequenza
Caratteristiche fisiche (Colorazione, aspetto esteriore, ilo, epicarpo, seme, pezzatura)	Ogni lotto, in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione sul Registro di confezionamento o sulle schede di lotto aziendali
Caratteristiche organolettiche (sapore)	Ogni partita, con campione formato da almeno 1Kg di frutti selezionati casualmente dal prodotto in lavorazione;
Caratteristiche Chimiche (Umidità: <u>solo per castagne secche intere</u>)	Almeno 2 partite/anno, con campione formato da almeno 1Kg di frutti selezionati casualmente dal prodotto in lavorazione;

- 6) Confezionare la Castagna Cuneo conformemente al disciplinare di produzione;
- 7) Indicare chiaramente la dicitura "Castagna Cuneo IGP" nei documenti di vendita (Documenti di Trasporto, Fatture, o documentazione equivalente) del prodotto
- 8) Conservare e rendere disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità di INOQ tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo.
- 9) A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino alla vendita, le produzioni destinate a "Castagna Cuneo" IGP devono essere opportunamente

identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni di frutti destinati a Castagne generiche;

- 10) Le operazioni di confezionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni e, in quest'ultimo caso, gli operatori devono darne evidenza tramite registrazioni in autocontrollo.
- 11) 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 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;
- 12) 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 evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Castagna Cuneo o commercializzato con la denominazione Castagna Cuneo inoltre mantenere in azienda, in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto non conforme;

Timbro e firma del responsabile Azienda: _____

	AUTOCONTROLLO CONDIZIONATORI	ALL 05
---	-------------------------------------	---------------