



	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>		PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023		Pagina 1 di 39

Piano dei controlli della Indicazione Geografica Protetta

Castagna Cuneo

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i></p>	<p align="right">PC32 Rev. 4</p>
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 2 di 39

Indice generale

0.	Premessa	3
1.	PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	3
2.	Definizioni e abbreviazioni	3
3.	Accesso al sistema di controllo e certificazione.....	5
3.1	Modalità di presentazione delle domande.	5
4.	PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO.....	5
4.1	Lotto idoneo a confezionamento.....	6
4.2	Controlli sul lotto idoneo a confezionamento	6
4.3	Riconoscimento dell'operatore	6
5.	Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti.....	7
5.1	Modalità specifiche per le Aziende Agricole: integrazione/riduzione dei castagneti	7
6.	Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro	7
7.	Requisiti di conformità.....	8
8.	Indicazioni per i soggetti della filiera.....	8
8.1	Produttori (Aziende Agricole)	8
8.2	Centri di lavorazione e conservazione	9
8.3	Condizionatori.....	10
9.	Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC.....	10
10.	Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti	10
10.1	Controlli documentali	11
10.1.1	Valutazione della conformità delle etichette.....	11
10.2	Controlli ispettivi ordinari	11
10.2.1	Entità dei controlli ispettivi ordinari	12
10.3	Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)	12
10.4	Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)	12
10.4.1	Certificazione a campione	12
10.4.2	Notifica risultati analitici	12
11.	Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC.....	13
12.	Revisione dell'analisi	13
13.	Non conformità.....	14
13.1	NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo.....	14
13.2	Ricorsi.....	14
14.	ALLEGATI	15
14.1	Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione	15
14.2	Tab.2. Comunicazione periodiche operatori	19
14.3	Tab.3. Frequenza delle visite	19
14.4	Tab. 3.1 Numero di visite l'anno.....	19
14.5	Tab. 4 Frequenza controlli metrici e analitici.....	20
14.6	Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti	20

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 3 di 39

0. PREMESSA

Il Reg. UE n.1151/12 sulle denominazioni di origine protette (DO) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IG siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

INOQ SOC. COOP. - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito ODC) - ha definito per la denominazione CASTAGNA CUNEO IGP, il presente *Piano di Controllo* (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *Piano* descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera della CASTAGNA CUNEO IGP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IGP: Aziende Agricole, Centri di conservazione e lavorazione e Condizionatori.

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (UE) n. 1151/2012, del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Disciplinare di produzione della CASTAGNA CUNEO IGP consultabile sul sito www.politicheagricole.it e pubblicato in GURI n. 225 del 26-09-2023 con Decreto del 15 settembre 2023;
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
- D. Lgs 19 novembre 2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
-----------------------	---

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 4 di 39

Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DO, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DO
OdC	Organismo di controllo autorizzato (INOQ SOC. COOP.)
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DO e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per la CASTAGNA CUNEO IGP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
Azienda agricola di produzione/ Produttore	Soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al disciplinare, castagne idonee alla Denominazione CASTAGNA CUNEO ed eventualmente effettua l'essiccazione e/o il condizionamento delle proprie castagne assumendo obblighi e responsabilità per tali attività
Centri di conservazione e lavorazione	Soggetto riconosciuto che svolge una o più delle seguenti operazioni: cernita, calibratura, trattamento, conservazione ivi comprese le operazioni di essiccazione e di sbucciatura (dopo essiccamento), oppure di cura del prodotto fresco oppure di surgelamento della "Castagna Cuneo"
Condizionatore	Soggetto riconosciuto che confeziona e vende il prodotto finito apponendovi la denominazione "CASTAGNA CUNEO".
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CEC)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori della CASTAGNA CUNEO IGP

	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i></p>	<p align="right">PC32 Rev. 4</p>
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 5 di 39

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

INOQ, ricevuta la richiesta di interesse all'accesso al sistema di controllo, trasmette al soggetto richiedente copia del presente Piano dei Controlli, comprensivo di allegati e copia del Piano Tariffario approvato.

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (Aziende Agricole, Intermediari e Condizionatori), ricevuta la documentazione di cui sopra, che intendono concorrere alla realizzazione della IGP Castagna Cuneo devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 o All.2).

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 IGP Castagna Cuneo e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le domande di adesione delle Aziende Agricole devono pervenire ad INOQ entro il 31 maggio dell'anno a partire dal quale si intende usufruire della denominazione, eventuali domande pervenute oltre tale data saranno valutate solamente se trasmesse non oltre la data di inizio raccolta.

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) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

Con riferimento ai documenti di autocontrollo allegati al Piano dei Controlli, si fa presente che con l'eccezione degli allegati 1 e 2 l'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti parametri di processo disciplinati.

— — — — —

3.1 Modalità di presentazione delle domande.

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


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

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e, qualora l'Azienda sia disponibile (anche in base all'inizio effettivo della produzione), pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva INOQ invia il contratto che riporterà le quote dovute descritte nel Tariffario approvato, provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il Verbale di Accettazione

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 6 di 39

Domanda (MD17) mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto, i dettagli della verifica ispettiva.

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

a) Per i soggetti che effettuano attività proprie ai **produttori (Aziende Agricole)**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. ubicazione dei castagneti, gruppi varietali di appartenenza dichiarati e relativa densità, ecc...).

b) Per i soggetti che effettuano attività proprie ai **centri lavorazione e conservazione**: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la lavorazione e conservazione, il trasporto e l'eventuale stoccaggio separato, delle castagne idonee e non idonee alla produzione IGP ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima.

c) Per i soggetti che effettuano attività proprie ai **condizionatori**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del prodotto idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di condizionamento.

Ai soggetti di cui alla lettera c) sarà richiesta la predisposizione di un **Lotto idoneo al confezionamento** contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

4.1 Lotto idoneo a confezionamento

Il lotto idoneo al confezionamento deve avere una consistenza minima di 10 Kg di castagne.

Le Aziende che effettuano l'attività di condizionamento del prodotto si impegnano a comunicare all'OdC la data di condizionamento del lotto di prova.

4.2 Controlli sul lotto idoneo a confezionamento

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'OdC effettuerà, sul lotto idoneo al confezionamento, sia verifiche fisiche di tipo non distruttivo che verifiche analitiche di tipo distruttivo mediante prelievo e controllo di un campione di castagne appartenente al medesimo lotto di prova.

Non conformità rilevate sul lotto idoneo al confezionamento comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto su richiesta dell'operatore.

N.B. In caso di esito conforme dei controlli sul lotto idoneo al confezionamento l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto.

4.3 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati dei controlli eseguiti sul Lotto di prova, il soggetto all'interno dell'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore *nell'Elenco dei soggetti riconosciuti* della CASTAGNA CUNEO IGP. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei pubblicato sul sito www.inoq.it e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

L'OdC provvederà ad inviare ad ogni Azienda Agricola la propria superficie in ettari iscritta in albo distinta tra le varietà disciplinate e trasmetterà l'aggiornamento di tale comunicazione in seguito all'esito positivo delle richieste di integrazione di cui al §5.1.

NB: La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzazione del primo lotto di prodotto

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 7 di 39

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad es variazioni strutturali degli impianti produttivi, dell'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec all'OdC) – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria (qualora prevista), di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla IGP.

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

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

5.1 Modalità specifiche per le Aziende Agricole: integrazione/riduzione dei castagneti

I produttori già riconosciuti sono tenuti a comunicare a INOQ, entro 30 giorni attraverso l'All.3 o altra documentazione analoga, le modifiche intervenute circa i propri appezzamenti, aggiornando la propria scheda e inviandola ad INOQ

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:

- nel caso di riduzione degli appezzamenti coltivati a castagneto, aggiorna conseguentemente l'albo della Castagna Cuneo;
- nel caso di integrazione dei castagneti presenti in albo con altri appezzamenti, le aziende che ne faranno richiesta saranno automaticamente inserite nell'elenco delle aziende agricole da verificare nel corso della campagna produttiva (tra quelle estratte come da §10), al fine di verificare (attraverso verifica in campo) anche la rispondenza dei requisiti a quanto dichiarato nella domanda di ampliamento.


Le integrazioni dei castagneti, comunicate entro **il 31 maggio** di ogni annata produttiva, se ritenute idonee e conformi al disciplinare di produzione possono essere considerate valide per l'anno in corso; viceversa, le integrazioni inviate successivamente a questa data, avranno valore per la campagna produttiva seguente.

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. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

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

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

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 8 di 39

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

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

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

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

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

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

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata. Le Aziende agricole possono richiedere la sospensione dal circuito senza dover riconoscere la tariffa fissa solo se la richiesta verrà inoltrata prima della scadenza del contratto annuale.

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

In tutti gli altri casi (cioè nei casi in cui al subentro di nuovo operatore, questo operi modifiche strutturali/gestionali sostanziali che mutano gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti), l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

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

8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare le seguenti disposizioni.

8.1 Produttori (Aziende Agricole)

Ciascun produttore ai fini dell'idoneità delle castagne destinate alla IGP e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- L'acquisto/utilizzo del materiale di propagazione (talee/innesti) per i nuovi castagneti o per le integrazioni/modifiche successive, da cui risulti evidente il gruppo varietale di appartenenza;

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 9 di 39

- La registrazione dell'autoproduzione di talee ed innesti da appezzamenti inseriti nell'elenco ai fini dell'integrazione di piante mancanti oppure della realizzazione di un nuovo impianto;
- La registrazione degli interventi colturali (es. quaderno di campagna o altra documentazione);
- La documentazione di vendita (DDT, fatture o registri di C/S);
- Un registro di Carico/scarico (che può essere sostituito dalla corretta compilazione ed archiviazione di tutti i DDT e fatture di vendita di cui al punto precedente);
- l'effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a Castagna Cuneo (INOQ ad integrazione della visita preliminare sugli appezzamenti, può eseguire questo controllo anche dalla propria sede attraverso la consultazione del sito istituzionale della Regione Piemonte che archivia tutti i fascicoli aziendali).

8.2 Centri di lavorazione e conservazione

L'operatore che esercita l'attività di centro di lavorazione e conservazione deve:

- Assicurarsi – contattando l'OdC o verificando direttamente sul sito www.inoq.it l'elenco degli operatori iscritti - che le nuove Aziende Agricole dalle quali intende acquistare/ritirare le castagne siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tali castagne possano effettivamente essere destinate alla filiera tutelata;
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- Tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di castagne entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente;
- Identificare eventuali celle di stoccaggio, garantire la separazione delle castagne idonee da quelle non idonee;
- Tenere adeguata registrazione di tutti gli interventi lavorazione e conservazione avendo cura di registrare tutti gli elementi disciplinati in modo tale che sia possibile verificare:
 - Le modalità di conservazione adottate: acqua calda secondo tradizione e/o altri trattamenti;
 - Eventualmente la cura: con registrazione dei tempi di immersione (dai 7 ai 9 giorni);
 - Eventualmente la conservazione tramite sbucciatura e successiva surgelazione.

Inoltre, per la Castagna Secca:

- Le modalità di essiccazione adottate:
 - tramite tecnica tradizionale a fuoco lento e continuato con registrazione almeno dell'inizio e fine trattamento (30 giorni medi) oppure
 - tramite essiccazione ad aria calda con registrazione della temperatura (compresa tra i 24 ed i 45 °C) e la durata dell'intero trattamento (massimo 15 giorni)

Si precisa inoltre che:

- L'OdC provvede a comunicare agli intermediari il/i nominativi del/i conferente/i incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema aggiornando l'elenco degli idonei nel sito www.inoq.it;
- Il soggetto venditore deve accompagnare, ciascuna fornitura di castagne idonee, con una dichiarazione riportante la frase "castagne potenzialmente idonee a Castagna Cuneo IGP" o simili;
- Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità, le castagne sono da considerarsi non idonee e pertanto non potranno essere destinate alla filiera tutelata;
- La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di castagne va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori dell'OdC.

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 10 di 39

8.3 Condizionatori

I condizionatori predispongono un piano di autocontrollo (in allegato al presente PdC è proposto un piano di autocontrollo tipo - ALL.5 - che potrà essere modificato e personalizzato dal Condizionatore ma che deve rispettare le frequenze di controllo minime ivi indicate) aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali, metriche e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla tab.1 di cui nel seguito e rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate:

- 1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - Data di acquisto del prodotto;
 - Identificazione dell'Azienda Agricola/Intermediario di provenienza;
 - Q.tà di prodotto acquistato fresco;
 - Lotto del produttore;
 - Lotto eventualmente riassegnato;
 - Q.tà di prodotto condizionato ed etichettato come Castagna Cuneo IGP venduta sul mercato e/o la quantità di prodotto venduto a trasformatori per la successiva elaborazione.

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

- Tipo di prodotto (Gruppo varietale);
- Lotto;
- Fornitore.

3) **Scheda di valutazione interna** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto confezionato (CASTAGNA FRESCA: requisiti esterni: - colorazione del pericarpo, ilo, raggiatura e la pezzatura, ed interni – colore dell'epicarpo e del seme, il sapore; CASTAGNA SECCA: aspetto delle castagne secche sgusciate, difettosità interne ed esterne e umidità) e delle eventuali castagne non conformi scartate;

4) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE ALL'ODC

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

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

10. CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano di Controllo*, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3.

In particolare, l'OdC verifica:

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 11 di 39

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

Nel caso specifico delle Aziende Agricole, oggetto della valutazione saranno il controllo delle registrazioni dei parametri di processo disciplinati dei seguenti aspetti:

- tecniche di coltivazione (registrazione operazioni colturali es. su quaderno di campagna);
- verifica delle registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza.

Nell'ambito del campione di Aziende Agricole di cui alla Tab. 3 verrà estratto un subcampione rappresentativo del 12% del totale delle aziende agricole riconosciute su cui verrà effettuato anche il controllo dei requisiti strutturali degli impianti frutticoli. Oggetto della valutazione saranno anche i seguenti aspetti:

- effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata e nei limiti altimetrici previsti dal disciplinare;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso o successive integrazioni (vedi anche §5-1);
- caratteristiche colturali (gruppo varietale, densità, tecniche di coltivazione, ecc.).

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

L'OdC verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IG, preventivamente alla sua immissione in commercio durante la normale attività di valutazione in azienda sia nelle verifiche preliminari sia in quelle di sorveglianza.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero Competente" seguito da - ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.

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

10.2 Controlli ispettivi ordinari

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

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

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 12 di 39

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3.1 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

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

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

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

10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati dall'OdC controlli fisici ed analitici (solo per la Castagna secca).

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all'operatore due vengono inviate al Laboratorio di riferimento, accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per la specifica prova, una viene conservata dall'OdC per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza).

10.4.1 Certificazione a campione

L'OdC effettua presso gli operatori della filiera interessati (Condizionatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella 4 che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

10.4.2 Notifica risultati analitici

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

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della copia del rapporto di prova
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 13 di 39

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

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

L'OdC dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

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

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL'ODC

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

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e/o timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo o altri metodi di firma o sottoscrizione digitale o simili purché sia garantita l'identità del soggetto che riceve il verbale.

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

Gli elementi base di ciascun verbale di espertizzazione campione sono:

- data e luogo del campionamento;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- valori misurati ed esito;

12. REVISIONE DELL'ANALISI

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

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della CASTAGNA CUNEO IGP.

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

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

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

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 14 di 39

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

13. NON CONFORMITÀ

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

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

Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IGP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IGP fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

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

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

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

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 12.3).

13.2 Ricorsi

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

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

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

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


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

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 15 di 39

14. ALLEGATI

14.1 Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione


CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Dettaglio requisito	Cod. Req.	RIF. DISCIPL.
Azienda Agricola	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3	A01	Art. 3
Azienda Agricola	Varietà	Ciapastra, Tempuriva, Bracalla, Contessa, Pugnante, Sarvai d'Oca, Sarvai di Gurg, Sarvaschina, Siria, Rubiera, Marrubia, Gentile, Verdesa, Castagna della Madonna, Frattona, Gabiana, Rossastra, Crou, Garrone Rosso, Garrone Nero, Marrone di Chiusa Pesio, Spina Lunga con esclusione degli ibridi interspecifici.	A02	Art. 2
Azienda Agricola	Innesti e polloni	E' escluso, altresì, il prodotto ottenuto da cedui, cedui composti, fustaie derivati da cedui invecchiati, pur se della specie citata, se non innestati con varietà sopra citate. Pertanto, è possibile lasciar crescere selvatici da innestare (bosco matricinato) e di lasciare polloni al piede per sostituire la pianta malata a seguito di gravi attacchi parassitosi e/o malattie crittogamiche e/o altre avversità.	A03	Art.2
Azienda Agricola	Altimetria	Da 200 a 1.000m s.l.m.	A04	Art.5
Azienda Agricola	Pulizia del sottobosco	si realizza ogni anno una accurata pulizia del sottobosco, mediante sfalcio annuale dell'erba ed eliminazione dei cespugli, felci e piante morte prima della raccolta. Il terreno deve essere tenuto sgombrato da un eccessivo sviluppo della vegetazione erbacea ed arbustiva onde consentire una regolare raccolta dei frutti.	A05	Art. 5
Azienda Agricola	Trattamenti	E' vietata ogni somministrazione di fertilizzanti e di fitofarmaci di sintesi ad eccezione di quanto consentito per l'agricoltura biologica. È proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.	A06	Art. 5
Azienda Agricola	Densità d'impianto	≤ 150 piante/ha	A07	Art. 5
Azienda Agricola	Cure e forme di allevamento	Le cure apportate ai castagneti, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, devono essere quelli tradizionalmente in uso nel territorio ed atti a non modificare le caratteristiche peculiari dei frutti. In particolare, sono consentiti gli interventi periodici di potatura per il risanamento delle piante da attacchi parassitari.	A08	Art. 5
Azienda Agricola	Raccolta	Manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccogliatrici) tali comunque da salvaguardare l'integrità del prodotto. Il periodo di raccolta ha inizio ai primi di settembre per concludersi in novembre.	A09	Art. 5
Azienda Agricola	Identificazione e rintracciabilità	Le castagne idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle castagne non idonee	A10	Art.4
Centri di lavorazione e conservazione	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3	B01	Art.5.7

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 16 di 39

Centri di lavorazione e conservazione	Acquisto castagne idonee a Castagna Cuneo IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	B02	Art.4
Centri di lavorazione e conservazione	Castagna Cuneo – fresca: Conservazione	La conservazione del prodotto fresco potrà essere fatta mediante un trattamento in acqua calda secondo la corretta tecnica tradizionale utilizzata, e/o altri trattamenti a norma di legge, atti ad abbattere le infezioni e lo sviluppo di patogeni senza inficiare la qualità dei frutti.	B03	Art.5.7
Centri di lavorazione e conservazione	Castagna Cuneo – fresca: Trattamento di cura	È ammesso il ricorso alla tecnica della "cura" mediante immersione del frutto in acqua a temperatura ambiente per 7-9 giorni.	B04	Art. 5.7
Centri di lavorazione e conservazione	Castagna Cuneo – fresca: Altre modalità di conservazione	È inoltre ammessa la conservazione tramite sbucciatura e successiva surgelazione, secondo le modalità previste per i prodotti surgelati.	B05	Art. 5.7
Centri di lavorazione e conservazione	Castagna Cuneo – Secca: essiccazione	Il prodotto Castagna Cuneo - Secca può essere ottenuto con la tecnica tradizionale della essiccazione a fuoco lento e continuato in essiccatoi prevalentemente costituiti da locali in muratura. In essi le castagne vengono disposte su di un piano a graticola (grigliato) al di sotto del quale viene alimentato il focolare o attraverso scambiatori di calore. Non potranno essere utilizzati quale combustibile, gli scarti ed i sottoprodotti di lavorazione del legno trattati chimicamente.	B06	Art. 5.7
Centri di lavorazione e conservazione	Castagna Cuneo – Secca: essiccazione	L'operazione avviene in appositi essiccatoi rappresentati da edifici a due piani a pianta quadrata o rettangolare. Il piano inferiore funge da caldaia ed in esso si alimenta il fuoco con legna, bucce di castagna o con prodotti forestali di scarto. Al piano superiore si trova un graticcio in legno o metallico sul quale si dispongono periodicamente strati di castagne (ogni 4-5 giorni quando lo strato di 15 cm si è asciugato) fino a raggiungere al massimo una altezza di 30-50 cm. Durante l'essiccazione i frutti vengono ripetutamente rivoltati e la temperatura interna viene controllata giornalmente, affinché rimanga costante. Quando l'operazione è quasi conclusa si coprono le castagne con teli e si alimenta il fuoco per conseguire l'essiccamento finale. Il processo dura mediamente 30 giorni.	B07	Art. 5.7
Centri di lavorazione e conservazione	Castagna Cuneo – Secca: metodo di essiccazione alternativo	L'essiccazione può essere attuata anche mediante essiccatoi ad aria calda, operanti con temperature opportunamente variate durante l'essiccazione e comprese tra i 25 e i 45 °C. Il giusto grado di essiccazione si ottiene entro un massimo di 15 giorni a partire dall'immissione delle castagne nell'essiccatoio.	B08	Art. 5.7
Centri di lavorazione e conservazione	Castagna Cuneo – Secca: sbucciatura	Le castagne essiccate vengono sottoposte poi a sbucciatura mediante tecniche che possono essere manuali o meccaniche	B09	Art. 5.7
Centri di lavorazione e conservazione	Identificazione e rintracciabilità	Le castagne idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle castagne non idonee	B10	Art. 5.7

	PIANO DI CONTROLLO DELLA "Castagna Cuneo IGP"		PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 17 di 39	

Condizionatori	Acquisto castagne idonee a Castagna Cuneo IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	C01	Art. 4
Condizionatori	Caratteristiche del prodotto	CASTAGNA FRESCA: <ul style="list-style-type: none"> - <u>colorazione esterna del pericarpo</u>: dal marrone chiaro al bruno scuro - <u>ilo</u>: più o meno ampio, mai debordante sulle facce laterali, di colore nocciola - <u>raggiatura</u> stellare - <u>epicarpo</u>: da giallo a marrone chiaro, consistenza tendenzialmente croccante - <u>seme</u>: da bianco a crema - <u>sapore</u>: dolce e delicato - <u>pezzatura</u>: numero massimo di frutti al Kg = 110 <i>fatta eccezione per il prodotto destinato ad essere essiccato o alla trasformazione industriale</i> <p>In merito alla garanzia d'omogeneità, la differenza di peso tra i 10 frutti più piccoli e i 10 più grossi in uno stesso imballaggio non deve superare 80 g. Sono ammessi difetti interni o esterni (frutto spaccato, bacato, ammuffito, vermicato interno) nei limiti previsti dalle norme di commercializzazione vigenti.</p> CASTAGNA SECCA: Le castagne secche sgusciate devono presentarsi intere, sane, di colore paglierino chiaro. Sono ammessi difetti interni o esterni (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) nei limiti previsti dalle norme di commercializzazione vigenti. L'umidità contenuta nel frutto secco intero così ottenuto non potrà essere superiore al 15%.	C02	Art. 2
Condizionatori	Confezionamento	<p>La commercializzazione della "CASTAGNA CUNEO" I.G.P. allo stato fresco, all'atto dell'immissione al consumo, può essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • confezioni a sacco in materiale diverso di peso compreso tra 0,10 e 30 Kg, • di cui le principali sono: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 Kg; • cassette in legno o materiale plastico di dimensioni 30 x 50 e 40 x 60; • sacchi di juta di peso compreso tra 5 e 100 Kg (5-10-25-30-50-100); • altri imballaggi e confezioni ammessi dalla normativa vigente; <p>La commercializzazione della "CASTAGNA CUNEO" I.G.P. - Secca all'atto dell'immissione al consumo può essere effettuata utilizzando le seguenti confezioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • confezioni a sacco di materiale diverso del peso compreso tra 0,10 e 30 Kg di cui le principali sono: 0,10-0,25-0,5-1-2,5-5-10-25-30 Kg • altri imballaggi ammessi dalla normativa vigente; <p>La commercializzazione del prodotto semilavorato e finito deve avvenire in confezioni idonee ad uso alimentare In ogni caso esso può essere commercializzato solo se preconfezionato oppure confezionato all'atto della vendita.</p>	C03	Art. 8

	PIANO DI CONTROLLO DELLA "Castagna Cuneo IGP"		PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 18 di 39	

Condizionatori	Etichettatura	<p>Sull'etichetta da apporre sulle confezioni o sugli imballaggi, la Indicazione Geografica Protetta "CASTAGNA CUNEO" deve figurare in caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinguibile da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta".</p> <p>In specifico, sulle confezioni dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "CASTAGNA CUNEO." o "CASTAGNA CUNEO" - Secca immediatamente seguita dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta".</p> <p>Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine.</p> <p>La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P".</p> <p>È consentito, in abbinamento alla Indicazione Geografica Protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>Il prodotto destinato alla trasformazione industriale, di cui all'articolo 5.6, potrà essere confezionato anche "alla rinfusa", in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta riportante la dicitura "Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione" al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto</p>	C04	Art.8
Condizionatori	Etichettatura del prodotto destinato alla trasformazione industriale	<p>Il prodotto destinato alla trasformazione industriale, di cui all'articolo 5.6, potrà essere confezionato anche "alla rinfusa", in imballaggi o contenitori conformi alla normativa vigente, identificati con apposita etichetta riportante la dicitura "Castagna Cuneo IGP destinata alla trasformazione" al fine di poter garantire la corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto</p>	C05	Art.8
Condizionatori	Identificazione e rintracciabilità	<p>Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo</p>	C06	Art.8
Condizionatori	Autocontrollo	<p>Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo</p>	C07	PdC §8

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>	PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 19 di 39

14.2 Tab.2. Comunicazione periodiche operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	Codice Comunicaz.	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Azienda Agricola (Produttore)	AC 01	<i>Quantitativi castagne prodotte e vendute destinate al circuito IGP e relativo destinatario. (**)</i>	Una volta all'anno (entro il 10 gennaio)
Centri di lavorazione e conservazione	BC01	<i>Dichiarazione quantità castagne acquistate e fornitore</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	BC02	<i>Dichiarazione quantità castagne vendute per cliente</i>	
Condizionatore	CC01	<i>Dichiarazione quantità castagne acquistate divisa fornitore</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC02	<i>Dichiarazione quantità di prodotto IGP venduto</i>	
	CC03	<i>Dichiarazione quantità di prodotto IGP venduto a trasformatori</i>	

(**) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso l'intermediario/Condizionatore di riferimento.

14.3 Tab.3. Frequenza delle visite

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
AZIENDA AGRICOLA	33% (di cui 12% in campo e 21% documentali come da §10) +2%(**)
CENTRI DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE	100%
CONDIZIONATORI	100%

(*) il 33% corrisponde ad una vista ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una vista ispettiva all'anno.

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

Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei condizionatori sarà, opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo la seguente tabella:

14.4 Tab. 3.1 Numero di visite l'anno

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CENTRI DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE	fino a 500 t. venduti	1
	Da 501 a 1.000 t. venduti	2
	oltre 1.001 t. venduti	3
CONDIZIONATORI	fino a 500 t. venduti	1
	Da 501 a 1.000 t. venduti	2
	oltre 1.001 t. venduti	3

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>		PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023		Pagina 20 di 39

14.5 Tab. 4 Frequenza controlli metrici e analitici

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
CONDIZIONATORI	fino a 500 t. venduti	1
	Da 501 a 1.000 t. venduti	2
	oltre 1.001 t. venduti	3

14.6 Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice req.	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione OdC
Azienda Agricola	01	Utilizzo di gruppi varietali non consentiti	A02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	02	Innesti con specie non consentite	A03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	03	Castagneti sotto i 200 m s.l.m e/o sopra i 1000 m s.l.m (±100m)	A04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	04	Sottobosco sporco e ingombro di eccessiva vegetazione	A05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	05	Trattamenti non consentiti	A06	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	06	Densità > 150 piante/ha	A07	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	07	Cure e Forme di allevamento non conformi	A08	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	08	Raccolta prima di settembre o dopo novembre	A09	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Centri di lavorazione e conservazione	09	Acquisto di castagne da operatore non riconosciuto	B02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Centri di lavorazione e conservazione	10	Trattamenti di conservazione della Castagna fresca non ammessi	B03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Centri di lavorazione e conservazione	11	Tecnica di cura non conforme	B04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Centri di lavorazione e conservazione	12	Altre modalità di conservazione non idonee	B05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Centri di lavorazione e conservazione	13	Modalità di essiccazione non conformi	B06 B07 B08	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>		PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 21 di 39	

Centri di lavorazione e conservazione	14	Modalità di sbucciatura della Castagna Secca non conformi	B09	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Condizionatori	15	Acquisizione di castagne da operatore non riconosciuto	C01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Condizionatori	16	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto non conformi	C02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR al fine del campionamento del lotto successivo
Condizionatori	17	Modalità di imballaggio o etichettatura non conformi su prodotto non ancora commercializzato	C03 C04 C05	L	Eliminazione degli imballaggi o delle etichette non conformi, modifica degli stessi e riconfezionamento del prodotto	Verifica adeguamento dei sistemi di imballaggio ed etichettatura
Condizionatori	18	Modalità di imballaggio o etichettatura non conformi su prodotto già commercializzato	C03 C04 C05	G	Eliminazione degli imballaggi o delle etichette non conformi modifica degli stessi e riconfezionamento del prodotto eventualmente ancora presente	MCR
Condizionatori	19	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	C07	L	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo. Nel caso di mancato adeguamento MCR e, nel caso della Castagna Cuneo Secca, analisi organolettiche e chimiche
Condizionatori	20	Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	C07	G	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	MCR per verifica implementazione delle procedure di autocontrollo con campionamento del prodotto

	PIANO DI CONTROLLO DELLA <i>"Castagna Cuneo IGP"</i>		PC32 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 27/09/2023	Pagina 22 di 39	

TUTTE LE FASI	Az. Agricole	21	Identificazione/registrazione carenti senza perdita di conformità e tracciabilità	A10 B10 C06	L	Richiesta adeguamento e invio evidenza all'OdC	Verifica della documentazione inviata ed eventuale richiesta di integrazioni. MCR nel caso di valutazione negativa o mancata integrazione
	Centri di lavorazione e conservazione	22					
	Condizionatori	23					
TUTTE LE FASI	Az. Agricole	24	Identificazione/registrazione assenti	A10 B10 C06	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
	Centri di lavorazione e conservazione	25					
	Condizionatori	26					
TUTTE LE FASI	Az. Agricole	27	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità'	Punto 5 del piano	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Centri di lavorazione e conservazione	28					
	Condizionatori	29					
TUTTE LE FASI	Az. Agricole	30	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità'	Punto 5 del piano	G (*)	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata ed eventuale MCR
	Centri di lavorazione e conservazione	31					
	Condizionatori	32					
TUTTE LE FASI	Az. Agricole	33	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	AC BC CC	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche	Verifica della documentazione inviata. MCR nel caso di mancata integrazione
	Centri di lavorazione e conservazione	34					
	Condizionatori	35					

(*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a IGP.