

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 1 di 32

# Piano dei controlli della Indicazione Geografica Protetta

## Marrone della Valle di Susa

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 2 di 32

## Indice generale

<b>1.</b>	<b>Premessa.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Scopo e campo di applicazione.....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Documenti di riferimento .....</b>	<b>3</b>
<b>4.</b>	<b>Definizioni e abbreviazioni .....</b>	<b>4</b>
<b>5.</b>	<b>Accesso al sistema di controllo e certificazione.....</b>	<b>5</b>
5.1	Modalità di presentazione delle domande. ....	5
5.2	Criteri generali di applicabilità.....	6
5.3	Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale.....	6
<b>6.</b>	<b>registrazione dei soggetti produttivi della filiera disciplinata .....</b>	<b>6</b>
6.1	Valutazione della domanda di accesso .....	6
6.2	Procedura di registrazione .....	7
6.2.1	Verifica ispettiva iniziale .....	7
6.2.2	Registrazione dei soggetti e rilascio idoneità.....	7
<b>7.</b>	<b>Validità della registrazione.....</b>	<b>7</b>
7.1.1	Condizioni di mantenimento - Verifica ispettiva di sorveglianza .....	8
7.1.2	Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi .....	9
7.1.3	Ricorsi.....	9
<b>8.</b>	<b>SCHEDA 1: AZIENDE AGRICOLE/PRODUTTORI .....</b>	<b>10</b>
8.1	Zona di produzione .....	10
8.2	Modalità di produzione .....	10
8.2.1	Varietà .....	10
8.2.2	Condizioni ambientali e coltivazione.....	10
8.2.3	Densità d'impianto e forme di allevamento.....	11
8.2.4	Cure colturali, potatura e raccolta.....	11
<b>9.</b>	<b>SCHEDA 2: CONDIZIONATORI.....</b>	<b>14</b>
9.1	Zona di produzione .....	14
9.2	Caratteristiche del Prodotto Finito .....	15
9.2.1	Specifiche Tecniche .....	15
9.3	Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto.....	17
<b>10.</b>	<b>Non conformità.....</b>	<b>21</b>
10.1	Rilevate dall'azienda.....	21
10.2	Rilevate da INOQ.....	21
<b>11.</b>	<b>ALLEGATI .....</b>	<b>22</b>
<b>12.</b>	<b>SCHEMA DEI CONTROLLI .....</b>	<b>22</b>

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 3 di 32

## 1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) 1151/12 relativo ai regimi di qualità 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. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

INOQ Soc. Coop (nel seguito INOQ), quale Organismo di Controllo autorizzato 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.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione Europea:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima,
- la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli PC39 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il marchio distintivo della IGP Marrone della Valle di Susa.

L'insieme complessivo dei controlli 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 produrre e 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 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 dell'Indicazione Geografica Protetta Marrone della Valle di Susa; trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della denominazione di origine protetta. Tali soggetti sono costituiti dalle Aziende Agricole e dai Condizionatori.

## 3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell'allegato A

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 4 di 32

#### 4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

**Certificazione di Conformità del Marrone della Valle di Susa IGP:** atto mediante il quale INOQ dichiara che il richiedente è conforme ai requisiti applicabili dettagliati nel presente piano e nel disciplinare ufficiale approvato dalle competenti Autorità ed è pertanto idoneo alle fasi di pertinenza per la produzione del Marrone della Valle di Susa IGP;

**Richiedente:** soggetto (Azienda Agricola e/o Condizionatore) che richiede a INOQ l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la IGP Marrone della Valle di Susa;

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

**Azienda agricola di produzione:** soggetto registrato che attraverso la coltivazione produce in conformità al disciplinare, marroni idonei alla Denominazione Marrone della Valle di Susa; qualora l'azienda agricola attui anche attività di Condizionatore il medesimo soggetto assume e obblighi e responsabilità per tale attività;

**Condizionatore:** soggetto registrato e riconosciuto che lavora e confeziona il prodotto finito apponendovi la denominazione "Marrone della Valle di Susa";

**Prodotto finito:** il marrone ottenuto in conformità ai requisiti previsti e suscettibile di essere successivamente identificato con la Denominazione Marrone della Valle di Susa;

**Marrone della Valle di Susa IGP:** prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati recante il contrassegno/logo distintivo della denominazione e commercializzato nel rispetto dell'art.8 del disciplinare di produzione;

**Autocontrollo:** insieme delle misure adottate per assicurare e mantenere i requisiti di conformità relativi alla Marrone della Valle di Susa IGP (dandone evidenza tramite le previste registrazioni) da parte dei soggetti della filiera produttiva del Marrone della Valle di Susa per l'attività di propria pertinenza.

**Controllo di Conformità:** atto mediante il quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto Marrone della Valle di Susa specificati nel relativo disciplinare, ai fini della registrazione e/o rilascio della certificazione di conformità.

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori del "Marrone della Valle di Susa" IGP e del procedimento necessario alla sua produzione;

**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.

**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 le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e per il prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità. 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 §10.2.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio per la Tutela della Marrone della Valle di Susa incaricato 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 IGP.

**MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Agroalimentari e Forestali.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 5 di 32

**ICQRF:** Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e Repressione Frodi

**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);

**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 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 disciplinare si applicano le definizioni delle norme UNI CEI EN 45020, ISO 8402/95 e ISO 9000/00.

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (Aziende Agricole e Condizionatori) che intendono concorrere alla realizzazione della IGP Marrone della Valle di Susa devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 e All.3 o All.2).

Per le Aziende Agricole la richiesta va inoltrata entro il 31 maggio dell'anno a partire dal quale si intende usufruire della denominazione.

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 Marrone della Valle di Susa e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

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.

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

Con riferimento ai documenti di autocontrollo allegati al Piano dei Controlli, si fa presente che con l'eccezione degli allegati 1 e 4, 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.

— — — — —

### 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 ad INOQ, per comodità organizzative aziendali, anche dal Consorzio di Tutela, qualora autorizzato, in forza di specifica delega; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 6 di 32

La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

## 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 I.G.P. Marrone della Valle di Susa 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.

Eventuali aggiornamenti e/o modifiche successive al piano dei controlli e tariffario, preventivamente sottoposte all'approvazione del MIPAAF/ICQRF, saranno comunicati da INOQ a coloro che hanno aderito al sistema dei controlli. Il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

## 5.3 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 etc.), documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della IGP Marrone della Valle di Susa (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, i soggetti della filiera registrati sono tenuti a comunicare formalmente a INOQ le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento.

INOQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, e, se ritenuto necessario, la data per l'esecuzione delle verifiche ispettive. Nel caso le modifiche siano tali da non pregiudicare comunque il soddisfacimento del requisito (es. cambi di ragione sociale), fermo restando l'obbligo di comunicazione ad INOQ, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dall'Organismo di Certificazione secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

# 6. REGISTRAZIONE DEI SOGGETTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DISCIPLINATA

## 6.1 Valutazione della domanda di accesso

La procedura di registrazione 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 IGP Marrone della Valle di Susa (secondo le modalità previste al precedente Capitolo 5 e per le parti di specifiche di competenza).

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. 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 (tranne che nel caso delle Aziende Agricole che verranno comunque informate preventivamente sulla data della verifica ispettiva e sul nominativo dell'ispettore incaricato attraverso comunicazione formale) il Verbale di Accettazione Domanda (MD17)

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 7 di 32

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

## 6.2 Procedura di registrazione

### 6.2.1 Verifica ispettiva iniziale

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni o comunque accordandosi con il richiedente (anche in base all'inizio effettivo della produzione), INOQ dispone, una data per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale gli ispettori di INOQ verificano 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.

### 6.2.2 Registrazione dei soggetti e rilascio idoneità

Per i richiedenti, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale (e di campionamento se previsto) 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, il Comitato esecutivo di Certificazione, delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, distinto in Aziende Agricole e Condizionatori tenuto ed aggiornati da INOQ.

I lotti risultati conformi durante la verifica ispettiva iniziale possono essere immessi nel circuito tutelato.

INOQ, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte di INOQ viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela della Marrone della Valle di Susa per gli atti conseguenti.

La richiesta di adesione al sistema dei controlli è automaticamente rinnovata ogni anno, previa sottoscrizione del contratto (inviato annualmente) e pagamento degli oneri dovuti secondo il tariffario approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, a meno che il soggetto non rinunci volontariamente all'adesione stessa.

## 7. VALIDITÀ DELLA REGISTRAZIONE

La validità dell'idoneità dell'operatore ai fini della Denominazione Marrone della Valle di Susa 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 da parte del MIPAAF.

Le certificazioni rilasciate da INOQ, così come tutte le certificazioni regolamentate, hanno una durata che coincide con l'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF ai vari organismi per l'espletamento dei controlli previsti dagli specifici piani di controllo (durata triennale). Essendo tale scadenza, soggetta a rinnovo, l'attestato rilasciato non ha scadenza a meno che tale rinnovo non venga concesso.

L'iscrizione dell'operatore nel sistema di controllo si rinnova ogni anno tacitamente, salvo espressa rinuncia dell'operatore. A tal fine, 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 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).

La registrazione e la certificazione di idoneità ai fini della IGP Marrone della Valle di Susa rilasciati possono inoltre essere sospesi nei casi di dichiarata o manifesta sospensione dell'attività di filiera comunicata

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 8 di 32

dall'Azienda ed effettuata per un periodo definito e dichiarato. Tale comunicazione deve pervenire ad INOQ in forma scritta. Nel periodo di sospensione dell'attività:

1. l'Azienda deve consegnare le etichette in suo possesso al Consorzio di Tutela o, in sua assenza ad INOQ;
2. l'Azienda è tenuta al pagamento della sola quota proporzionale maturata fino alla data della sospensione ed alle eventuali spese vive sostenute e non è tenuta pertanto al pagamento della quota di mantenimento;
3. alla ripresa dell'attività, INOQ effettuerà sull'Azienda una nuova verifica ispettiva per verificare se sono ancora presenti i requisiti minimi che ne avevano consentito l'iscrizione, solamente in caso di esito positivo dell'ispezione, l'operatore potrà partecipare nuovamente in maniera attiva alla filiera del circuito;
4. se la comunicazione della sospensione perviene ad INOQ dopo il 31 gennaio, l'Azienda è tenuta al pagamento anche della quota di mantenimento, così come descritta nel Tariffario, oltre a quanto richiamato al punto 2;
5. Nell'anno seguente alla sospensione, nulla è dovuto ad INOQ fino alla ripresa dell'attività, in cui sarà richiesta nuovamente la quota di mantenimento.

#### **7.1.1 Condizioni di mantenimento - Verifica ispettiva di sorveglianza**

Positivamente concluse le attività di registrazione, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo, i soggetti della filiera della IGP Marrone della Valle di Susa riconosciuti e registrati sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze evidenziate nello "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 la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima, del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione e le quantità totali trasformate e immesse in commercio.

Quando la verifica non coincide con la lavorazione essa si svolge 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.

Il sistema di controllo prevede il controllo annuale, mediante ispezioni con preavviso di almeno 5 giorni lavorativi o comunque accordandosi con il soggetto, da parte di personale ispettivo di INOQ su tutti i soggetti registrati con l'eccezione delle Aziende Agricole per le quali il controllo sarà eseguito sul 35% di queste. Esclusivamente per quanto concerne la percentuale del 35% riferita al numero minimo ammissibile per il controllo delle Aziende Agricole, si specifica che tale percentuale sarà così costituita: 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 caso specifico della 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.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 9 di 32

Nell'ambito di tale campione 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 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;
- caratteristiche colturali (varietà, densità, sesti di impianto, ecc.).

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

Il soggetto registrato per la denominazione Marrone della Valle di Susa IGP 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 ha dato comunicazione scritta con riscontro di ricezione da parte di INOQ.

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

- non utilizzare i marchi identificativi del Marrone della Valle di Susa IGP (etichette e confezioni) ed a restituire quelli eventualmente in suo possesso al Consorzio di Tutela e 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 proporzionali relative all'anno in corso maturate fino alla data del recesso e le eventuali spese vive sostenute.

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

- la cancellazione dell'ex Soggetto registrato dal relativo elenco e le azioni conseguenti;
- la ripetizione dell'intero iter di registrazione nel caso in cui il soggetto intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Marrone della Valle di Susa IGP.

### **7.1.3     Ricorsi**

L'Azienda 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). 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 30 giorni dal ricevimento dell'istanza (prorogabili di ulteriori 30 giorni per giustificati motivi), la Giunta d'Appello trasmette attraverso INOQ al soggetto controllato la propria decisione inappellabile all'interno dell'Organismo di Controllo. 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.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <b>“Marrone della Valle di Susa IGP”</b>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 10 di 32

## 8. SCHEDA 1: AZIENDE AGRICOLE/PRODUTTORI

### REQUISITI DA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

#### 8.1 Zona di produzione

##### (Requisito 1)

La zona di produzione del “Marrone della Valle di Susa” comprende i seguenti comuni della provincia di Torino:

Almese,  
Avigliana,  
Borgone Susa,  
Bruzolo,  
Bussoleno,  
Caprie,  
Chianocco,  
Chiomonte,

Chiusa San Michele,  
Condove,  
Exilles,  
Giaglione,  
Gravere,  
Mattie,  
Meana di Susa,  
Mompantero,

Novalesa,  
Rubiana,  
Salbertrand,  
San Didero,  
San Giorio di Susa,  
Sant'Ambrogio di Torino,  
Sant'Antonino di Susa,  
Susa,

Vaie,  
Venaus,  
Villar Dora,  
Villar Focchiardo

#### 8.2 Modalità di produzione

##### 8.2.1 Varietà

##### (Requisito 2)

La denominazione «Marrone della Valle di Susa» designa il frutto ottenuto con i seguenti ecotipi locali designati con il nome del comune di provenienza e precisamente:

Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antonino di Susa, Marrone di Bruzolo e Marrone di Villar Focchiardo.

#### MODALITA' DI CONTROLLO

*Nel caso di nuovi impianti, l'ispettore verificherà dai documenti di acquisto del materiale di propagazione la corretta appartenenza ai gruppi varietali citati nel requisito. Negli impianti storici, il requisito viene verificato vivamente dall'ispettore.* Nel caso in cui l'Agricoltore utilizzi materiale proveniente dai propri appezzamenti già iscritti, l'ispettore verificherà l'autodichiarazione dell'Azienda che riporterà almeno la completa e dettagliata provenienza del materiale stesso e la data dell'operazione (deve cioè risultare chiara l'origine da appezzamenti già iscritti al circuito ed il periodo in cui tale operazione è stata eseguita).

##### 8.2.2 Condizioni ambientali e coltivazione

##### (Requisito 3)

Sono da considerarsi idonei i castagneti da frutto ubicati in una fascia prealpina situata a quote comprese tra i 350 ed i 1.050 m.s.l.m., su terreni aventi giacitura a franapoggio con pendenze dal 5 al 65 %, esposizioni prevalenti di N/E - N/O - S/E e S/O e terreni ricchi in scheletro, sabbia e limo glaciale, generalmente acidi e subacidi, derivanti in prevalenza da calcescisti con rocce verdi, gneiss e micascisti con sostanza organica ben incorporata.

#### MODALITA' DI CONTROLLO

L'altitudine dei castagneti verrà verificata preventivamente attraverso la consultazione di programmi disponibili on-line (Sito Regione Piemonte) ed eventualmente confermata attraverso l'utilizzo di un dispositivo elettronico in grado di rilevare l'altimetria. Alle rilevazioni altimetriche, considerata l'orografia del territorio e l'incertezza della strumentazione di controllo utilizzata, viene riconosciuta una tolleranza di  $\pm 100$ m rispetto ai limiti indicati. Le caratteristiche del terreno (Giacitura, pendenze ed esposizioni) sono verificate in campo visivamente. Considerando che il requisito richiede

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 11 di 32

l'esposizione "prevalenti", sarà ritenuto soddisfatto quando la maggior parte (51%) dei terreni avranno l'esposizione media indicata. Il principio di prevalenza sarà applicato anche alle pendenze, mentre nel singolo appezzamento si valuterà la pendenza media; nel caso di terrazzamenti, sarà valutata ogni singola parte del terreno senza tener conto dello sbalzo dovuto al terrazzamento stesso. La composizione del terreno è quella tipica della zona, pertanto tale requisito è ritenuto soddisfatto dal rispetto del Requisito 1.

#### 8.2.3 Densità d'impianto e forme di allevamento

##### **(Requisito 4)**

Il numero di piante in produzione per ettaro non può superare le 120 unità nei vecchi impianti, con forma di allevamento libera e le 150 nei nuovi impianti, con forme di allevamento a vaso o globo.

#### **MODALITA' DI CONTROLLO**

- L'ispettore deve contare il numero di piante presente nell'appezzamento e rapportarlo con la sua estensioni in ettari tenendo conto dei principi elencati nel seguito;
- Tra le piante da considerare per il rispetto dei limiti indicati, devono essere conteggiate solo quelle in produzione idonee all'IGP senza tener conto né degli impollinatori né di piante eccessivamente giovani (al di sotto dei 10 anni), inoltre bisogna considerare pari ad 1 le piante appartenenti chiaramente ad una ceppaia. Infine, considerando i frequenti rinnovi dei castagneti dovuti alla normale conduzione agraria del castagneto stesso, il limite di 120 piante/ha va applicato unicamente ai vecchi castagneti che non abbiano mai subito interventi di rinnovo, mentre il limite di 150 piante/ha sarà applicato sia ai nuovi appezzamenti che a quelli misti (vecchie piante più piante rinnovate).

#### 8.2.4 Cure colturali, potatura e raccolta

##### **(Requisito 5 – la gestione del terreno)**

Per garantire le ottimali caratteristiche del prodotto, ogni anno deve essere effettuata un'accurata pulizia del sottobosco che deve essere inerbito e periodicamente sfalcato e si deve procedere all'eliminazione di cespugli, felci e altre piante prima della raccolta. A tal fine e' proibito l'uso di sostanze chimiche di sintesi quali i diserbanti.

##### **(Requisito 6)**

E' vietata negli impianti in produzione ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi, ad eccezione di quanto e' consentito per l'agricoltura biologica (regolamento CEE n. 2092/91), e' consentita la concimazione organica annuale.

##### **(Requisito 7 - irrigazione)**

Nei castagneti da frutto dovranno essere realizzate e mantenute efficienti le opere di sistemazione idraulico forestale necessarie alla regimazione delle acque. Sono previste irrigazioni di soccorso, in numero da 2 a 4 per ogni annata agraria negli impianti in produzione.

#### **MODALITA' DI CONTROLLO**

L'ispettore verificherà il rispetto di tali requisiti (5-6-7) sia visivamente in campo sia consultando l'eventuale documentazione di autocontrollo prodotta dall'Azienda.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 12 di 32

***(Requisito 8 – resa produttiva)***

La resa produttiva e' stabilita in un massimo di tonnellate 2,0 per ettaro.

**MODALITA' DI CONTROLLO**

L'ispettore verificherà il rispetto di tale requisito in fase di sorveglianza, dividendo i quantitativi raccolti e denunciati nella precedente annata con il totale della superficie iscritta nell'albo castagneti.

***(Requisito 9 – modalità di raccolta)***

La raccolta dovrà essere effettuata manualmente o con mezzi meccanici (macchine raccoglitrici), tali comunque da salvaguardare l'integrità' del prodotto;

**MODALITA' DI CONTROLLO**

L'ispettore verificherà il rispetto di tale requisito visivamente in campo nel caso in cui la raccolta avvenga contestualmente alla verifica, oppure valuterà la presenza di macchine raccoglitrici idonee oppure valuterà che il prodotto eventualmente già raccolto (se ancora presente in Azienda) sia integro ed idoneo a proseguire nel circuito di controllo.

***(Requisito 10 – periodo di raccolta)***

Il periodo di raccolta ha inizio al 20 di settembre per concludersi il 10 novembre.

**MODALITA' DI CONTROLLO**

L'ispettore verificherà il rispetto di tali requisiti (9-10) documentalmente sulla base dei registri di Carico/Scarico o documenti equivalenti

**ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO**

- 1) Rispettare quanto previsto ai requisiti da 2 a 8 in relazione alle modalità di ottenimento e coltivazione della Marrone della Valle di Susa;
- 2) Registrare gli eventuali interventi colturali sul quaderno di campagna o documento equivalente;
- 3) Rendere disponibile, copia dei fogli di mappa catastale con evidenziata la localizzazione degli impianti iscritti e da iscrivere;
- 4) Riportare, sulla documentazione di accompagnamento relativa al conferimento dei marroni al condizionatore:
  - la quantità di prodotto venduto;
  - la varietà;
  - la dicitura marroni idonei alla denominazione "Marrone della Valle di Susa IGP" o simili;
  - la destinazione.
- 5) Archiviare copia dei documenti di vendita e metterli a disposizione di INOQ per i controlli;
- 6) Compilare il registro di Carico/scarico ALL05: questo può essere sostituito dalla corretta compilazione ed archiviazione di tutte le bolle e fattura di vendita di cui al punto 4);
- 7) trasmettere entro 30 giorni dalla fine raccolta e comunque entro il 10 gennaio, ad esempio, tramite l'ALL5, i dati relativi a:
  - quantitativi di marroni prodotti;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <b>"Marrone della Valle di Susa IGP"</b>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 13 di 32

- quantitativi di marroni venduti destinati al circuito IGP e relativa destinazione.

La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso dell'anno, non si sono effettuate vendite di marroni per il circuito IGP. 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 dai condizionatori acquirenti, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Vedere a questo proposito lo "Schema dei Controlli". Nel caso in cui durante la Visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità in merito alle forniture e/o situazioni produttive, tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto, ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità;

- 8) Qualora l'Azienda Agricola effettui anche la cernita, calibratura o cura del prodotto si rendono applicabili anche i requisiti n°11-12-13-14 della scheda seguente relativa ai Condizionatori: in tal caso l'Azienda Agricola dovrà registrare le operazioni di cura sull'All.07
- 9) A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al conferimento dei marroni, le produzioni destinate a "Marrone della Valle di Susa" IGP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, bins etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni di Marroni destinati a prodotto generico.  
*In pratica se una parte degli appezzamenti viene condotta senza rispettare i requisiti del disciplinare (in termini di modalità di coltivazione o di varietà coltivate) ed il prodotto raccolto separatamente per destinarlo ad altre produzioni, tale partita deve essere conservata a parte in bins o contenitori o locali dedicati.*
- 10) 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 (es. All. 13 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.
- 11) 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 della IGP Marrone della Valle di Susa o commercializzato con la denominazione prodotto idoneo a Marrone della Valle di Susa IGP o simili. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.
- 12) Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere le indicazioni che identificano chiaramente i lotti di prodotto sottoposti ad autocontrollo.
- 13) Tutta la documentazione di autocontrollo, richiamata dal presente piano deve essere disponibile nell'unità operativa dove si svolgono le attività;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 14 di 32

## 9. SCHEDA 2: CONDIZIONATORI

### REQUISITI DA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

#### 9.1 Zona di produzione

##### **(Requisito 1)**

Le operazioni di cernita, di calibratura, di curatura, del prodotto fresco devono essere effettuate nella zona delimitata di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione;

La zona di produzione del "Marrone della Valle di Susa" comprende i seguenti comuni della provincia di Torino:

Almese,  
Avigliana,  
Borgone Susa,  
Bruzolo,  
Bussoleno,  
Caprie,  
Chianocco,  
Chiomonte,

Chiusa San Michele,  
Condove,  
Exilles,  
Giaglione,  
Gravere,  
Mattie,  
Meana di Susa,  
Mompantero,

Novalesa,  
Rubiana,  
Salbertrand,  
San Didero,  
San Giorio di Susa,  
Sant'Ambrogio di Torino,  
Sant'Antonino di Susa,  
Susa,

Vaie,  
Venaus,  
Villar Dora,  
Villar Focchiardo

##### **(Requisito 11) Pezzatura**

La pezzatura minima ammessa è pari a un massimo di 85 frutti per chilogrammo netto allo stato fresco.

##### **(Requisito 12) Cernita**

La cernita viene effettuata per eliminare i frutti lesionati da patogeni o da altri fattori e viene svolta manualmente.

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

La calibratura può essere eseguita anche prima della cernita e della eventuale curatura; può essere effettuata manualmente o con apposite macchine calibratrici.

#### **MODALITA' DI CONTROLLO**

L'ispettore verificherà il rispetto di tali requisiti (11-12-13) attraverso l'espertizzazione del prodotto finito così come specificato al §9.2

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

Il prodotto che non viene immesso sul mercato entro 30 giorni dalla raccolta subisce l'operazione di curatura.

La curatura dei frutti serve al mantenimento della *serbevolezza* del prodotto. Deve essere eseguita esclusivamente mediante acqua, sia a freddo con immersione in acqua a temperatura ambiente per un periodo dai 2 agli 8 giorni; sia a caldo, consistente nell'immersione dei frutti in acqua calda a 48 C° per 50 minuti e successivamente tenuti in acqua fredda per altri 50 minuti. Tale processo non danneggia le caratteristiche tipiche del prodotto. Non è consentito in alcun caso l'uso di additivi chimici.

#### **MODALITA' DI CONTROLLO**

L'ispettore verificherà il rispetto di tale requisito visivamente, nel caso in cui la verifica coincida con questa attività e/o documentalmente sull'ALL.7 (o simili).

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 15 di 32

## 9.2 Caratteristiche del Prodotto Finito

### 9.2.1 Specifiche Tecniche

#### (Requisito 15)

Marroni	Valori	Tolleranze nel campione esaminato
❑ Numero di frutti per riccio	❑ In nessun caso superiore a tre	❑ nessuna
❑ Forma	❑ elissoidale, apice poco pronunciato con presenza di tomento, terminante con residui stilari (torcia) anch'essi tomentosi: (con una faccia laterale tendenzialmente piatta, l'altra marcatamente convessa)	❑ 10%
❑ Pericarpo	❑ di colore marrone-avana con tendenza al rossiccio, sottile, con striature fitte rilevate e di colore più scuro, in numero variabile 25-30, (facilmente distaccabile dall'episperma)	❑ 10%
❑ Episperma	❑ di colore nocciola camosciato, poco invaginato e che si separa facilmente dal seme	❑ 10%
❑ Cicatrice ilare (base)	❑ forma ellittica che tende al rettangolare con dimensioni tali da non debordare sulle facce laterali, generalmente piatta e di colore più chiaro del pericarpo, con residua pelosità al contorno	❑ 10%
❑ Raggiatura stellare	❑ medio-grande, evidente, i raggi arrivano fin quasi alla linea di contorno;	❑ 10%
❑ Pezzatura	❑ medio-grossa: non più di 85 frutti/kg, con tolleranza non superiore al 10% del numero di frutti per kg.	❑ 10%
❑ Seme:	❑ uno per frutto, con polpa bianca o bianco-crema, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature;	❑ 10%
❑ Aspetto del frutto:	❑ limitati i frutti con seme diviso (settato) che non devono essere superiori al 10% come non sono ammessi difetti interni ed esterni maggiori del 10% (frutti bacati, ammuffiti, attaccati dal nerume)	❑ 10%

### MODALITA' DI CONTROLLO

Annualmente, presso i condizionatori che immettono in commercio il Marrone della Valle di Susa, INOQ esegue un campionamento del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, secondo le modalità riportate. La frequenza di campionamento (1/anno) possono variare in funzione del riscontro di non conformità legate ai parametri esaminati.

Il campione, di almeno 0,3 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 A.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <b>"Marrone della Valle di Susa IGP"</b>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 16 di 32

**Tabella A 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)

*Le verifiche di espertizzazione sul prodotto finito sono effettuate in loco dall'Ispettore di INOQ, appositamente addestrato per effettuare tale espertizzazione specialistica, nel corso della verifica ispettiva dell'azienda controllata.*

*Per la verifica del sapore e della consistenza è ritenuto sufficiente assaggiare un unico frutto dal campione prelevato.*

*Per la verifica del peso, l'ispettore dovrà utilizzare la bilancia presente presso lo stabilimento accertandosi preventivamente che la stessa sia adeguatamente tarata dallo stabilimento;*

*Qualora lo strumento non risultasse attendibile l'ispettore procederà con un controllo preventivo dello strumento mediante l'utilizzo di massa nota del peso di 200 g: le masse note vengono custodite presso la sede di INOQ. E' cura dell'ispettore portare con sé tali masse (o campioni ad esse riferibili) durante lo svolgimento delle VI;*

*Lo strumento sarà ritenuto tarato e preciso qualora lo scarto tra il peso utilizzato e la misura rilevata dallo strumento stesso sia compresa in un range di tolleranza pari a  $\pm 10g$ ;*

*Qualora lo scarto sia superiore al range, l'ispettore dovrà correggere la rilevazione del dato con gli scostamenti emersi dalla verifica. Ad esempio se lo scostamento è +20g, al peso rilevato dovrà essere sottratto tale valore (se il peso rilevato è 150g l'ispettore dovrà riportare sul verbale solo 130g);*

*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 (MD261) che viene firmato dall'Ispettore e controfirmato per accettazione (o riportando le eventuali osservazioni) dal Rappresentante Aziendale. Il verbale viene poi allegato in copia al Rapporto di verifica ispettiva.*

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

*In caso di non conformità qualitativa, per uno o più dei requisiti disciplinati, INOQ richiede l'attuazione di appropriate e tempestive azioni correttive. Al riscontro dell'efficacia di dette azioni, predispone l'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare per il ricampionamento del prodotto adottando gli stessi criteri descritti nella Tabella A. Nei casi in cui gli esiti della verifica ispettiva supplementare di ricampionamento constatino il mancato ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplina applicabile INOQ, procederà a ulteriori campionamenti ad oltranza fino alla risoluzione della Non Conformità.*



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 17 di 32

### 9.3 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto

#### **(Requisito 16)**

L'immissione al consumo del "MARRONE della VALLE di SUSÀ" deve avvenire con le seguenti modalità: prodotto confezionato in sacchetti in rete nelle confezioni da 1 - 2 - 2,5 - 3, 10 Kg ed in sacchi per le confezioni da 5-10 – 25 e 50 Kg. chiusi ermeticamente.

Il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 25 settembre dell'anno di produzione.

Nel caso di vendita di prodotto IGP all'industria di trasformazione (e quindi non nel caso di immissione al consumo), il confezionamento può avvenire secondo le modalità consentite dalla legislazione nazionale (i documenti di vendita dovranno contenere, oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, la dicitura *"Marrone della Valle di Susa IGP – destinato alla trasformazione e non alla vendita al consumo diretto"* o simili).

Sulle confezioni dovrà essere apposto all'atto della chiusura delle stesse confezioni l'etichetta recante la dicitura: INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA, "MARRONE della VALLE di SUSÀ", deve figurare in caratteri chiari ed indelebili nettamente distinguibile da altre scritte. In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi 'extra', 'superiore', 'fine', 'scelto' 'selezionato' e similari. E' vietato inoltre l'uso di indicazioni aventi significato laudativo ed atte a trarre in inganno il consumatore.

E' consentito specificare gli estremi atti ad individuare:

- ✓ nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore;
- ✓ annata di produzione dei marroni contenuti;
- ✓ peso lordo all'origine.

Il logo della I.G.P. è costituito dalla rappresentazione di un sacco pieno di frutti, rovesciato in avanti, aperto sul lato superiore, dal quale fuoriescono i marroni.

Il sacco e i frutti sono posti su uno sfondo di colore giallo paglierino; - sul sacco e sullo sfondo si evidenzia la scritta " della " in nero, con carattere calligrafico esclusivo. Completa il marchio un rettangolo di colore rosso scuro dove si evidenzia la scritta " MARRONE VALLE SUSÀ ", in bianco e la scritta " di ", in nero, con caratteri calligrafici esclusivi. E' possibile stamparlo in:

- ✓ quadricromia (base colorimetrica cyan , magenta , giallo , nero ) ;
- ✓ monocromatico (stampa nera ) .

La forma è rettangolare (le dimensioni variabili in base alla confezione, ma sempre proporzionate -

RAPPORTO 1 : 1,10 " esempio cm. 10 per 11 - cm. 3 per 3,30 " ).

I caratteri usati per la scritta Indicazione Geografica Protetta sono:

- ✓ Futura Medium Bold 7 punti (pt) tranne che per le lettere iniziali delle 3 parole, per le quali sono: Futura Bold 14 punti (pt);
- ✓ (caratteri maiuscoli e minuscoli di colore bianco).

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 18 di 32



Sulle etichette del prodotto deve essere riportata anche la seguente dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf". Nel caso di etichette tradotte per l'esportazione la denominazione *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* dovrà sempre essere riportata per esteso ed in lingua italiana. Per esempio la traduzione in lingua inglese sarà: "Certified by control body authorized by Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".

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).

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 19 di 32

### ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO

Il Condizionatore deve:

- 1) Accertarsi che i Marroni acquistati provengano da soggetti correttamente iscritti al circuito di controllo (sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it) è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati in alternativa l'Azienda può richiedere l'elenco aggiornato direttamente ad INOQ);
- 2) Compilare il registro di carico ALL 6 riportando il nome del fornitore, la quantità acquistata, il lotto (se indicato dal fornitore) ed il luogo di stoccaggio se necessario;
- 3) Qualora effettuati anche l'attività di cura, compilare l'ALL 7
- 4) trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivo, ad esempio mediante l' ALL 6 (o anche collegandosi con il sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it) e poi selezionando il link "Dati Produttivi" ed il prodotto specifico; è poi necessario disporre di un nome Utente e di una Password, forniti da INOQ, per inserire i dati richiesti) i dati relativi a:
  - quantitativi di prodotto acquistato distinto per varietà, peso e provenienza;
  - quantitativi di prodotto finito commercializzati con IGP.

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

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, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Vedere a questo proposito lo "Schema dei Controlli". Nel caso in cui durante la Visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità in merito alle forniture e/o situazioni produttive, tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto, ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità;

- 5) Accertarsi in autocontrollo che, prima del suo confezionamento, il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare;
- 6) Registrare sull'ALL 6 o simili, gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati ed i risultati di tale autocontrollo;
- 7) Escludere il prodotto esaminato dal circuito della IGP qualora questo risultasse non conforme ai requisiti disciplinati;
- 8) Le frequenze delle analisi da effettuarsi in autocontrollo a cura dei condizionatori che immettono sul mercato il prodotto Marrone della Valle di Susa sono evidenziate di seguito:

Specifiche tecniche	Frequenza
Caratteristiche fisiche (Numero di frutti , forma, pericarpo, episperma, cicatrice ilare, pezzatura, seme, aspetto del frutto)	Ogni lotto, in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione dell'esito del controllo su ALL 6
Caratteristiche organolettiche (sapore - consistenza)	

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b>  <b>"Marrone della Valle di Susa IGP"</b></p>			<p align="right"><b>PC39</b>  Rev. 3</p>
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 20 di 32

- 9) A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino alla vendita, le produzioni destinate a "Marrone della Valle di Susa" 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 Marroni generici.
- 10) 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 Marrone della Valle di Susa IGP. *In pratica se il soggetto raccoglie anche marroni non idonei alla denominazione, questi devono essere stoccati separatamente, correttamente identificati e trasportato in contenitori dedicati.*
- 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 (es. 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.
- 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 sufficiente evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Marrone della Valle di Susa o commercializzato con la denominazione Marrone della Valle di Susa. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.
- 13) Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli INOQ e devono contenere le indicazioni che identificano chiaramente i lotti di prodotto sottoposti ad autocontrollo.
- 14) Tutta la documentazione di autocontrollo, richiamata dal presente piano deve essere disponibile nell'unità operativa dove si svolgono le attività;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 21 di 32

## 10. NON CONFORMITÀ

### 10.1 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 (es. 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 della IGP Marrone della Valle di Susa o commercializzato con la denominazione Marrone della Valle di Susa. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.

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

### 10.2 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.

Salvo diversa comunicazione da parte di ICQRF o della Regione Piemonte e in adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno rese note all'Ispettorato Centrale qualità repressione frodi.

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 richiesta di ricorso.

Alla Regione verrà comunicato l'elenco aggiornato dei nominativi dei soggetti regolarmente iscritti al sistema di controllo.

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 (§ 12).

Nei casi in cui sia evidenziata una NC reiterata, INOQ sottoporrà il soggetto ad un piano di sorveglianza "rinforzato", secondo i seguenti criteri:

- ❖ Dopo la terza NC di tipo lieve consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della quarta dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva all'ordinario piano dei controlli;
- ❖ Dopo la seconda NC di tipo grave consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della terza dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata, in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche con prove di tipo sul prodotto quando applicabile.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL</b> <i>"Marrone della Valle di Susa IGP"</i>			<b>PC39</b>  Rev. 3
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 04/11/13	Pagina 22 di 32

## 11. ALLEGATI

Allegato A: Riferimenti legislativi e normativi

Allegato 1: Richiesta di adesione al sistema di controllo delle Aziende Agricole

Allegato 2: Richiesta di adesione Aziende con delega

Allegato 3: Iscrizione Castagneti al Registro Castagneti

Allegato 4: Richiesta di adesione al sistema di controllo dei Condizionatori

Allegato 5: Registro C/S Azienda Agricola

Allegato 6: Registro C/S mensile Condizionatore

Allegato 7: Registro Curatura

Allegato 8: Registro NC

## 12. 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 al confezionamento), dovrà attenersi alle disposizioni previste per i soggetti della filiera descritti che svolgono dette fasi.