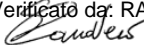




	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>"Nocciola Piemonte IGP"</b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS 	Verificato da: RAQ 	Approvato da: DIG 	Data: 21/01/2020	Pagina 1 di 53


## Piano dei Controlli della Denominazione

# "Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte IGP"

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 2 di 53

## Indice generale

1. Premessa .....	3
2. Scopo e campo di applicazione .....	3
3. Documenti di riferimento.....	3
4. Definizioni ed abbreviazioni .....	4
5. ACCESSO AL SISTEMA di certificazione .....	5
5.1 Modalità di presentazione delle domande.....	6
5.2 Domanda presentata da soggetto singolo .....	6
5.2.1 Aziende Agricole .....	6
5.2.2 Intermediari, Sgusciatori, Trasformatori e Condizionatori.....	7
5.3 Criteri generali di applicabilità .....	7
5.4 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda iniziale .....	7
5.4.1 Modalità specifiche per le Aziende Agricole .....	8
6. RICONOSCIMENTO dei soggetti produttivi della filiera disciplinata .....	8
6.1 Valutazione della domanda di accesso .....	8
6.2 Procedura di riconoscimento.....	8
6.2.1 Verifica ispettiva iniziale .....	8
6.2.2 Rilascio della certificazione di conformità (riconoscimento) .....	9
7. Validità DEL RICONOSCIMENTO .....	9
7.1 Condizioni di mantenimento.....	10
7.1.1 Aziende Agricole: Verifica ispettiva di sorveglianza .....	11
7.1.2 Intermediari, sgusciatori, trasformatori e condizionatori: Verifica ispettiva di sorveglianza .....	11
7.1.3 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia) e cancellazione dagli elenchi .....	12
7.1.4 Ricorsi .....	12
8. SCHEDA 1: AZIENDE AGRICOLE .....	13
8.1 Zona di produzione .....	13
8.2 Cultivar .....	15
8.3 Modalità di produzione.....	15
8.3.1 Condizioni ambientali e coltivazione.....	15
8.3.2 Densità d’impianto .....	16
8.3.3 Cure colturali, potatura e raccolta.....	16
8.4 Quantità di produzione .....	16
8.5 Modalità di conservazione .....	17
9. SCHEDA 2: INTERMEDIARI .....	20
10.SCHEDA 3: SGUSCIATORI .....	22
10.1 Caratteristiche del Prodotto finito .....	22
11.SCHEDA 4: TRASFORMATORI .....	26
11.1 Caratteristiche del Prodotto finito .....	26
12.SCHEDA 5: CONDIZIONATORI .....	28
12.1 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP (Requisito 9).....	28
13.NON CONFORMITÀ.....	31
13.1 Rilevate dall’azienda .....	31
13.2 Rilevate da INOQ.....	31
14.ALLEGATI .....	31
15.SCHEMA DEI CONTROLLI .....	32

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>"Nocciola Piemonte"</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 3 di 53

## 1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) 1151/12 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e 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 verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

INOQ Soc. Coop (nel seguito INOQ), quale Organismo di Controllo autorizzato per il prodotto agricolo a Indicazione Geografica Protetta "Nocciola Piemonte" ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e di processo della denominazione Nocciola Piemonte.

Il presente Piano dei Controlli PC23, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la IGP "Nocciola Piemonte" ed in particolare:

- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le procedure di controllo applicabili

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

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

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

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

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

Tali soggetti sono:

- Aziende agricole produttrici; Intermediari; Sgusciatori; Trasformatori; Condizionatori.

## 3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

I riferimenti normativi e legislativi sono riportati nell'allegato A

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 4 di 53

#### 4. DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

**Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che una organizzazione, un processo e/o un prodotto agroalimentare rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli, approvati dalle competenti Autorità;

**Richiedente:** soggetto (produttore, intermediario, sgusciatore, trasformatore o condizionatore) che richiede a INOQ l’accesso al sistema di controllo e certificazione per la Denominazione Nocciola Piemonte;

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

**Azienda Agricola/Produttore:** soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al disciplinare, nocciole idonee alla denominazione Nocciola Piemonte; qualora l’azienda agricola attui anche attività di lavorazione condizionamento il medesimo soggetto assume e obblighi e responsabilità per tali attività;

**Intermediario:** soggetto riconosciuto che effettua commercio all’ingrosso di nocciole in guscio, responsabile dello stoccaggio e della vendita delle partite di Nocciola Piemonte, intermediario tra l’azienda agricola di produzione ed il soggetto successivo del circuito; ha la funzione di acquisire e stoccare grandi partite e assicurare una costante fornitura alle aziende di trasformazione;

**Sgusciatore:** soggetto riconosciuto che svolge, le operazioni di sgusciatura della Nocciola Piemonte;

**Trasformatore:** soggetto riconosciuto che trasforma la nocciola in semilavorato (nocciola intera tostata, granella, farina, pasta di nocciola).

**Condizionatore:** soggetto riconosciuto che effettua la fase di confezionamento del prodotto finito apponendovi la denominazione “Nocciola Piemonte”;

**Trasformazione/Lavorazione:** una o più delle seguenti operazioni: sgusciatura, tostatura, produzione di granella, produzione di farina, produzione di pasta;

**Condizionamento/Confezionamento:** corrisponde all’operazione di confezionamento ed etichettatura del prodotto finito;

**Prodotto finito:** Nocciola intera in guscio, Nocciola sgusciata, Nocciola tostata, Granella di Nocciole, Farina di Nocciole, Pasta di Nocciole in purezza o in miscela fra loro suscettibili di essere successivamente identificati con la Denominazione Nocciola Piemonte;


**Nocciola Piemonte:** prodotto finito conforme ai requisiti disciplinati, commercializzato nel rispetto di quanto previsto dagli art. 7 e 8 del disciplinare di produzione;

**Nocciola intera in guscio** frutto come è stato raccolto in campo e che ha subito solo lavorazioni atte alla sua pulitura con eliminazione dei corpi estranei mediante cernita e opportunamente essiccato per garantirne una prolungata conservazione;

**Nocciola sgusciata:** frutto intero che mediante trattamenti di natura fisica è stato privato del guscio ma che conserva ancora il perisperma ricoperto da fibre e si presenta con di colore più scuro del guscio.

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

**Controllo di Conformità:** atto mediante il quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto agricolo Nocciola Piemonte specificati nel relativo disciplinare e nel presente piano dei controlli, ai fini del riconoscimento e rilascio della certificazione di conformità;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 5 di 53

**Verifica Ispettiva:** attività di verifica mediante la quale INOQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare e delle prescrizioni contenute nel piano di controllo, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità.

**Verifica Ispettiva supplementare:** audit aggiuntivo rispetto a quello previsto per le attività di mantenimento o di rilascio del certificato che può essere deciso al fine di verificare l'efficacia di eventuali Non Conformità (lievi o gravi) o per acquisire dati richiesti ed eventualmente non inviati dall'Azienda malgrado i solleciti.

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP “Nocciola Piemonte” e in particolare i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto finito;

**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:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita di tracciabilità del prodotto stesso.

Le misure di trattamento possono prevedere l'esclusione del prodotto e, nel caso delle Non Conformità Gravi, la segnalazione della stessa all'Ispettorato centrale controllo qualità.

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

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

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

**ICQRF:** Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari;

**Lotto omogeneo:** “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche” (art.2 – decreto legislativo 231/2017);

**Dichiarazione di frazionamento:** documento (All. 7) utilizzato in caso di vendita a intermediari/sgusciatori/condizionatori, compilato dall'azienda agricola al momento della vendita e consegnato in copia all'acquirente, che consente di evidenziare i flussi di acquisto e di rintracciarne i lotti di origine.

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

**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 della certificazione di conformità;

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

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Le aziende agricole ubicate nel territorio delimitato, gli intermediari, gli sgusciatori, i trasformatori e i condizionatori, anche operanti al di fuori della zona delimitata, che intendano concorrere alla realizzazione della IGP Nocciola Piemonte devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 o All.2).

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 6 di 53

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

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

Si impegnano altresì a collaborare con l’Organismo di certificazione facilitando l’attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano al pagamento delle tariffe previste per l’accesso e la permanenza nel sistema. Con riferimento ai documenti di autocontrollo, allegati al presente piano (Allegati 3, 5,6,7,8 e 9 vedi par.14), si fa presente che ad eccezione degli allegati 1, 2 e 4, gli operatori possono utilizzare propri registri anche in formato elettronico, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto

### **5.1 Modalità di presentazione delle domande.**

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

Possono essere consegnate a INOQ anche dal Consorzio di Tutela in forza di specifica delega. La delega, che deve necessariamente accompagnare ogni singola domanda di adesione, redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente; in tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi sostenuti da ciascun soggetto.

### **5.2 Domanda presentata da soggetto singolo**


#### **5.2.1 Aziende Agricole**

Le aziende agricole che intendono concorrere alla produzione della denominazione “Nocciola Piemonte” devono presentare specifica richiesta ad INOQ, mediante il seguente modulo:

- *“Richiesta di adesione aziende agricole al sistema di controllo e certificazione della Nocciola Piemonte (All.1)”* La domanda dovrà essere corredata dagli allegati previsti nel modulo All.1.

La richiesta va inoltrata entro il 31 maggio dell’anno a partire dal quale si intende usufruire della denominazione fatta salva la possibilità per l’OdC di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell’azienda. Resta inteso che potrà essere destinato alla IGP il prodotto raccolto, ottenuto e movimentato successivamente alla data di inserimento nel sistema dei controlli.

Le Aziende Agricole, già iscritte fino al 2009 all’elenco dei nocciolieti detenuto dalle Camere di Commercio, elenco gestito dal 2010 da INOQ, che , nel periodo intercorrente dall’iscrizione all’entrata in vigore del presente piano dei controlli, non hanno svolto attività legate alla filiera della Nocciola Piemonte IGP (ovvero né prodotto né conferito ai fini della certificazione IGP Nocciola del Piemonte), se intendono usufruire della certificazione IGP (ovvero produrre e conferire) dovranno inoltrare domanda di adesione (tramite l’All.1). In virtù della precedente iscrizione le Aziende Agricole saranno tenute a corrispondere a INOQ la sola quota di mantenimento riportata nel tariffario approvato.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 7 di 53

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

Dalla campagna 2019 in poi, qualora l’Azienda Agricola intendesse avvalersi della menzione aggiuntiva “delle Langhe” dovrà trasmettere in concomitanza con la domanda di adesione e/ conferma ad INOQ anche autodichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/00 con l’indicazione precisa dei fogli di mappa catastale e relative particelle, sulle quali intende coltivare e raccogliere la “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe. Tale dichiarazione dovrà contenere anche l’impegno da parte dell’Azienda, qualora disponesse di noccioli in zona Langhe e noccioli fuori da questa zona, a raccogliere, conservare e consegnare il prodotto in modo separato, correttamente identificato e rintracciabile. Un esempio di autodichiarazione è contenuto nell’ALL.9.

### **5.2.2 Intermediari, Sgusciatori, Trasformatori e Condizionatori**

L’inserimento nel sistema di controllo può avvenire in qualunque momento dell’anno, ma comunque prima di iniziare ad utilizzare Nocciole atte ad essere identificate con la denominazione Nocciola Piemonte.

La domanda dovrà essere effettuata attraverso il modulo *Richiesta di adesione Intermediari, Sgusciatori, Trasformatori e Condizionatori al sistema di controllo e certificazione della denominazione Nocciola Piemonte (All.2)*.

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


### **5.3 Criteri generali di applicabilità**

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.

### **5.4 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 Nocciola Piemonte(o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare formalmente a INOQ le modifiche intervenute entro 30 giorni dal loro accadimento.

INOQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 8 di 53

#### **5.4.1 Modalità specifiche per le Aziende Agricole**

I produttori riconosciuti sono tenuti a comunicare a INOQ, entro 30 giorni dal loro accadimento, 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.

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

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

Le integrazioni dei noccioli, 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; le integrazioni inviate successivamente a questa data potranno essere accettate solo nel caso in cui il soggetto non abbia già raccolto il prodotto e sia possibile verificare la conformità completa ai requisiti descritti nel disciplinare, viceversa le integrazioni avranno valore per la campagna produttiva seguente.

## **6. RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI PRODUTTIVI DELLA FILIERA DISCIPLINATA**

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

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

La presentazione della domanda redatta e sottoscritta dal richiedente e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

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 (tranne che per le Aziende Agricole) trasmette il Verbale di Accettazione Domanda (MD17) mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto e i dettagli della verifica ispettiva.

### **6.2 Procedura di riconoscimento**

#### **6.2.1 Verifica ispettiva iniziale**

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 20 giorni e/o comunque accordandosi con il richiedente, INOQ dispone, una data per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale.

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



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 9 di 53

Presso le Aziende Agricole saranno oggetto della verifica iniziale:

- L’ubicazione nella zona d’origine;
- La cultivar;
- La densità d’impianto

Presso tutti gli altri soggetti saranno oggetto della verifica iniziale:

- La disponibilità di idonei impianti produttivi;
- Le modalità di lavorazione del prodotto, pertanto, la verifica ispettiva iniziale, presso questi ultimi, deve avvenire durante la prima produzione/lavorazione di Nocciola Piemonte IGP;

L’elenco dei soggetti inseriti nel sistema di controllo della Nocciola Piemonte, viene aggiornato da INOQ prima dell’inizio di ciascuna nuova campagna di produzione, dopo aver effettuato la verifica della conformità degli operatori che hanno inviato istanza di riconoscimento per l’anno in corso.

### **6.2.2 Rilascio della certificazione di conformità (riconoscimento)**

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità e non siano emerse anomalie tali da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell’ispezione sopra citata, il Comitato Esecutivo di Certificazione, delibera il rilascio della certificazione di conformità al soggetto richiedente e l’iscrizione dell’azienda nel relativo Elenco, distinto in aziende agricole, intermediari, sgusciatori, trasformatori, condizionatori, tenuti ed aggiornati da INOQ.

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

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

I Condizionatori infine, devono sottoporre al Consorzio autorizzato o, qualora il Consorzio rinunciasse a tale facoltà, ad INOQ le bozze recanti le modalità di identificazione del prodotto (confezioni e etichette) ai fini della loro approvazione. Copia delle etichette approvate deve essere inviata ad INOQ. Il controllo sull’utilizzo delle confezioni e/o etichette viene effettuata contestualmente alla valutazione della rintracciabilità dei lotti di Nocciola Piemonte. In assenza del Consorzio autorizzato o qualora il Consorzio rinunciasse a tale facoltà, provvede all’approvazione l’ente di controllo.

## **7. VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO**

La validità della certificazione ai fini della Denominazione Nocciola Piemonte 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.

All’inizio di ogni anno solare, entro il mese di marzo (o giugno per le Aziende Agricole) INOQ propone a tutti i soggetti riconosciuti un contratto annuale per il mantenimento nel sistema dei controlli; ciascuno di questi, per mantenere l’inserimento, dovrà sottoscrivere il contratto e pagare gli oneri dovuti secondo il tariffario approvato, a meno che non rinunci volontariamente all’adesione stessa (vedi § 7.1.3).

Il riconoscimento e la certificazione di conformità ai fini della denominazione Nocciola Piemonte rilasciati, possono inoltre essere sospesi nei casi di dichiarata o manifesta sospensione dell’attività di filiera da parte dell’operatore, effettuata per un periodo definito e dichiarato: l’operatore dovrà, pertanto, notificare ad INOQ la propria volontà, specificando il periodo di sospensione. In seguito, trasmetterà una notifica

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 10 di 53

preventiva di ripresa dell’attività almeno 5 giorni lavorativi prima del suo effettivo inizio, comprensiva delle variazioni eventualmente intervenute durante il periodo di sospensione. INOQ valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

Nel periodo di sospensione dell’attività:

1. l’Azienda deve consegnare il materiale di etichettatura in suo possesso al Consorzio di Tutela o a INOQ;
2. se la comunicazione della sospensione perviene ad INOQ dopo il 31 Gennaio (30 giugno per le aziende agricole), l’Azienda è tenuta al pagamento della quota di mantenimento, così come descritta nel Tariffario, e della quota proporzionale maturata fino alla data della sospensione ed alle eventuali spese vive sostenute; qualora invece, l’Azienda comunicasse la sospensione prima del 31 Gennaio (30 Giugno per le aziende agricole) è tenuta al pagamento della sola quota proporzionale eventualmente maturata fino alla data della comunicazione.
3. alla ripresa dell’attività, entro i 5 giorni lavorativi successivi a partire dalla fine del periodo di sospensione indicato dall’Azienda, 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. Nell’anno seguente alla sospensione, nulla è dovuto ad INOQ fino alla ripresa dell’attività, in cui sarà richiesta nuovamente la quota di mantenimento


L’adesione annuale per intermediari, sgusciatori, trasformatori, condizionatori/confezionatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Inoq.

Relativamente alle aziende agricole la richiesta di mantenimento annuale, secondo quanto descritto nel §7.1.1 è condizione necessaria per la vendita della Nocciola Piemonte IGP nella relativa campagna produttiva quindi per gli anni successivi al primo, le aziende agricole dovranno inoltrare a INOQ la conferma di adesione al sistema di controllo (Allegato 4) entro il 30 giugno di ogni anno.

Dalla campagna 2019 in poi e solo per la prima volta, qualora l’Azienda Agricola intendesse avvalersi della menzione aggiuntiva “delle Langhe” dovrà trasmettere ad INOQ contestualmente alla richiesta di adesione, anche autodichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/00 con l’indicazione precisa dei fogli di mappa catastale e relative particelle, sulle quali intende coltivare e raccogliere la “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe. Tale dichiarazione dovrà contenere anche l’impegno da parte dell’Azienda, qualora disponesse di noccioletti in zona Langhe e noccioletti fuori da questa zona, a raccogliere, conservare e consegnare il prodotto in modo separato, correttamente identificato e rintracciabile. Un esempio di autodichiarazione è contenuto nell’ALL.9. Non è necessario ripetere la richiesta ogni anno.

### 7.1 Condizioni di mantenimento

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo, i soggetti della filiera di produzione della Denominazione Nocciola Piemonte riconosciuti, sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze evidenziate al successivo paragrafo 15 “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.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 11 di 53

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

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Quando la verifica ispettiva, per comprovate circostanze legate alla particolarità delle attività proprie dell'operatore da sottoporre a controllo, non coincide con la lavorazione del prodotto, essa si svolgerà 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, gestire e archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e conservare tutta la documentazione riguardante la IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione.

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

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 riconosciuti con l'eccezione delle Aziende Agricole per le quali il controllo sarà eseguito sul 35% di queste, inteso come un terzo del totale dei soggetti a rotazione annua + 2% dei soggetti già controllati negli anni precedenti. Tale quota sarà sorteggiata da INOQ sulla base dell'elenco Aziende iscritte (faranno parte di questo 35%, anche quelle Aziende già controllate ma che richiederanno l'iscrizione di nuovi appezzamenti).

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);
- verifica delle registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza.

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 corilicoli.


Oggetto della valutazione saranno i seguenti aspetti:

- effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso o successive integrazioni;
- caratteristiche colturali (varietà, densità, ecc.).

La verifica ispettiva viene annunciata telefonicamente al soggetto interessato con qualche giorno di anticipo.

#### **7.1.2 Intermediari, sgusciatori, trasformatori e condizionatori: Verifica ispettiva di sorveglianza**

Annualmente viene effettuata almeno una verifica ispettiva di sorveglianza (controllo sul 100% degli operatori), anticipatamente annunciata di norma con preavviso di almeno 5 giorni lavorativi o comunque accordandosi con il soggetto, ai fini dell'accertamento dei dati produttivi comunicati, delle registrazioni inerenti l'identificazione e la rintracciabilità delle nocciole e della rispondenza ai requisiti di lavorazione, stoccaggio e condizionamento nonché la corrispondenza del prodotto alle caratteristiche disciplinate.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 12 di 53

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

Il soggetto riconosciuto per la Denominazione Nocciola Piemonte 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 riconosciuto ha dato comunicazione scritta con riscontro di ricezione da parte di INOQ.

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

- non utilizzare i segni identificativi della Denominazione Nocciola Piemonte (imballaggi, confezioni..) ed a distruggere le rimanenze;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;
- darne notizia ai committenti in maniera analoga a come era stata comunicata l'avvenuta certificazione;
- essere in regola con la tariffa fissa annuale e pagare a INOQ le tariffe variabili e le spese accessorie (come previsto dal Tariffario approvato) maturate fino alla data della disdetta .

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

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

### **7.1.4 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).

Entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza, la Giunta d'Appello trasmette attraverso INOQ al soggetto controllato la propria decisione inappellabile all'interno dell'OdC.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>“Nocciola Piemonte”</b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 14 di 53

Gottasecca, Govone, Grinzane Cavour, Guarene, Igliano, Isasca, La Morra, Lequio Berria, Lequio Tanaro, Lesegno, Levice, Lisio, Magliano Alfieri, Magliano Alpi, Mango, Manta, Marene, Margarita, Marsaglia, Martiniana Po, Melle, Moiola, Mombarcaro, Mombasiglio, Monastero di Vasco, Monasterolo Casotto, Monchiero, Mondovì, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montà, Montaldo di Mondovì, Montaldo Roero, Montanera, Montelupo Albese, Montemale di Cuneo, Monterosso Grana, Monteu Roero, Montezemolo, Monticello d'Alba, Morozzo, Murazzano, Narzole, Neive, Neviglie, Niella Belbo, Niella Tanaro, Novello, Nucetto, Ormea, Paesana, Pagno, Pamparato, Paroldo, Perletto, Perlo, Peveragno, Pezzolo Valle Uzzone, Pianfei, Piasco, Piobesi d'Alba, Piozzo, Pocapaglia, Polonghera, Priero, Priocca, Priola, Prunetto, Racconigi, Revello, Riffredo, Rittana, Roaschia, Roascio, Robilante, Roburent, Roccabruna, Rocca Cigliè, Rocca de Baldi, Roccaforte, Mondovì, Roccasparvera, Roccavione, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Rossana, Sale delle Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, Salmour, Saluzzo, San Benedetto Belbo, San Damiano Macra, Sanfrè, Sanfront, San Michele Mondovì, Sant'Albano Stura, Santa Vittoria d'Alba, Santo Stefano Belbo, Santo Stefano Roero, Scagnello, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Sommariva del Bosco, Sommariva Perno, Torre Bormida, Torre Mondovì, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Trinità, Valdieri, Valgrana, Valloriate, Valmala, Venasca, Verduno, Verzuolo, Vezza d'Alba, Vicoforte, Vignolo, Villanova Mondovì, Villar San Costanzo, Viola.

**Provincia di Novara** - intero territorio dei seguenti comuni: Agrade Conturbia, Ameno, Arona, Bellinzago Novarese, Boca, Bogogno, Bolzano Novarese, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Cameri, Castelletto Sopra Ticino, Cavallirio, Colazza, Comignago, Cureggio, Divignano, Dormelletto, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Grignasco, Inverio, Lesa, Maggiora, Marano Ticino, Massino Visconti, Meina, Mezzomerico, Nebbiuno, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Pisano, Pognò, Pombia, Prato Sesia, Romagnano Sesia, San Maurizio d'Opaglio, Sizzano, Soriso, Varallo Pombia, Veruno.


**Provincia di Torino** - intero territorio dei seguenti comuni: Agliè, Albiano d'Ivrea, Alice Superiore, Almese, Alpignano, Andezeno, Arignano, Avigliana, Azeglio, Bairo, Balangero, Baldissero Canavese, Baldissero Torinese, Banchette, Barbania, Barone Canavese, Bibiana, Bollengo, Borgiallo, Borgofranco d'Ivrea, Borgomasino, Borgone Susa, Bosconero, Bricherasio, Brozolo, Bruino, Brusasco, Bruzolo, Buriasco, Burolo, Busano, Bussoleno, Buttigliera Alta, Cafasse, Cambiano, Campiglione-Fenile, Candia Canavese, Canischio, Cantalupa, Caprie, Caravino, Carmagnola, Casalborgone, Caselette, Castagneto Po, Castellamonte, Castelnovo Nigra, Castiglione Torinese, Cavagnolo, Cavour, Chianocco, Chiaverano, Chieri, Chiesanuova, Chiomonte, Chiusa di San Michele, Ciconio, Cintano, Cinzano, Coassolo Torinese, Coazze, Colleretto Castelnovo, Colleretto Giacosa, Condove, Corio, Cossano Canavese, Cuceglio, Cumiana, Cuorgne', Exilles, Favria, Feletto, Fiano, Fiorano Canavese, Forno Canavese, Front, Frossasco, Garzigliana, Gassino Torinese, Germagnano, Giaveno, Givoletto, Graverio, Grosso, Inverso Pinasca, Isolabella, Issiglio, Ivrea, La Cassa, Lanzo Torinese, Lauriano, Lessolo, Levone, Lorzè, Lugnacco, Luserna San Giovanni, Lusernetta, Lusigliè, Macello, Maglione, Marentino, Mathi, Mattie, Mazzè, Meana di Susa, Mercenasco, Moncalieri, Montaldo Torinese, Montalenghe, Montalto Dora, Monteu da Po, Moriondo Torinese, Nole, Nomaglio, Ogliaiano, Orio Canavese, Osasco, Ozegna, Palazzo Canavese, Parella, Pavarolo, Pavone Canavese, Pecco, Pecetto Torinese, Perosa Argentina, Perosa Canavese, Pertusio, Pinasca, Pinerolo, Pino Torinese, Piossasco, Piverone, Poirino, Porte, Pralormo, Prarostino, Prascorsano, Pratiglione, Quagliuzzo, Rivalba, Riva Presso Chieri, Rivara, Rivarolo Canavese, Rivarossa, Rocca Canavese, Roletto, Romano Canavese, Rosta, Rubiana, Rueglio, Salassa, Salerano Canavese, Samone, San Benigno Canavese, San Colombano Belmonte, San Didero, Sangano, San Germano Chisone, San Giorgio Canavese, San Giorio di Susa, San Giusto Canavese, San Martino Canavese, San Mauro Torinese, San Pietro Val Lemina, San Ponso, San Raffaele Cimena, San Sebastiano da Po, San Secondo di Pinerolo, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino di Susa, Santena, Scarmagno, Sciolze, Settimo Rottaro, Settimo Vittone, Strambinello, Strambino, Susa, Torino, Torre Canavese, Trana, Trofarello, Vaie, Val della Torre, Valgioie, Vallo Torinese, Valperga, Varisella, Vauda Canavese, Verrua Savoia, Vestignè, Vialfrè, Vidracco, Villanova Canavese, Villarbasse, Villar Dora, Villar Focchiardo, Villar Perosa, Villastellone, Vistrorio, Volpiano.

**Provincia di Vercelli** - intero territorio dei seguenti comuni: Alice Castello, Borgosesia, Cellio, Gattinara, Ghislarengo, Lenta, Lozzolo, Moncrivello, Roasio, Serravalle Sesia, Valduggia.

E' altresì possibile indicare sulle confezioni anche la dicitura «*delle Langhe*» qualora le nocciole utilizzate per i prodotti di cui all' art.1 del disciplinare di produzione, derivino esclusivamente da noccioli siti nell'areale geografico delle Langhe comprendente i seguenti Comuni in Provincia di Cuneo e Asti:

**Provincia di Cuneo**: Albaretto della Torre, Arguello, Barolo, Belvedere Langhe, Benevello, Bergolo, Bonvicino, Borgomale, Bosia, Bossolasco, Camerana, Camo, Castelletto Uzzone, Castellino Tanaro, Castiglione Falletto, Castiglione Tinella, Castino, Cerretto Langhe, Cigliè, Cissone, Cortemilia, Cossano Belbo, Cravanzana, Diano d'Alba, Dogliani, Feisoglio, Gorzegno, Gottasecca, Grinzane Cavour, Igliano, La Morra, Lequio Berria, Levice, Mango, Marsaglia, Mombarcaro, Monesiglio, Monforte d'Alba, Montelupo Albese, Montezemolo, Murazzano, Neviglie, Niella Belbo, Paroldo, Perletto, Pezzolo Valle Uzzone, Prunetto, Roascio, Rocca Cigliè, Rocchetta Belbo, Roddi, Roddino, Rodello, Sale Langhe, Sale San Giovanni, Saliceto, San Benedetto Belbo, Santo Stefano Belbo, Serralunga d'Alba, Serravalle Langhe, Sinio, Somano, Torre Bormida, Torresina, Treiso, Trezzo Tinella, Verduno; per i Comuni: Alba, Barbaresco, Bastia Mondovì, Cherasco, Clavesana, Farigliano, Lequio Tanaro, Monchiero, Narzole, Neive, Niella Tanaro, Novello, l'areale geografico situato alla destra orografica del Fiume Tanaro;



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 15 di 53

per i Comuni: Castelnuovo di Ceva, Ceva e Priero, l’areale geografico situato alla destra orografica del torrente Cevetta fino alla confluenza nel Tanaro, da qui l’areale geografico alla destra orografica del fiume Tanaro).

Provincia di Asti:

Bubbio, Cassinasco, Castagnole delle Lanze, Castel Boglione, Castel Rocchero, Cessole, Coazzolo, Loazzolo, Mombaldone, Monastero Bormida, Montabone, Olmo Gentile, Roccaverano, Rocchetta Palafea, San Giorgio Scarampi, Serole, Sessame, Vesime;

per i Comuni di Canelli, Calamandrana, l’areale geografico situato alla destra del Torrente Belbo.

## MODALITA’ DI CONTROLLO

Il primo controllo, di tipo documentale, viene fatto dall’ufficio di INOQ al momento della ricezione della richiesta, sia valutando l’elenco dei noccioletti trasmessi dal richiedente sia consultando il sito della Regione Piemonte “Sistema Piemonte” che consente, oltre ad avere l’intero fascicolo aziendale, di poter stampare le foto aeree di tutti i noccioletti per i quali viene fatta richiesta.

Nel caso di ricezione dell’autodichiarazione di cui all’ALL.9 per l’appartenenza alla zona Langhe, la segreteria di INOQ ne verificherà la correttezza e le potenzialità produttive, sulla base dell’elenco delle zone catastali (fogli e particelle) che descrivono nel dettaglio la zona descritta dal requisito, predisposto dagli uffici competenti della Regione Piemonte e validato dal Consorzio di Tutela.

L’ispettore, inoltre, nel caso di primo inserimento o estensione dell’albo, recandosi in loco confermerà o meno la correttezza dei dati trasmessi.

### 8.2 Cultivar

#### (Requisito 2).

La denominazione «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» designa il frutto della varietà di nocciolo «Tonda Gentile Trilobata».

## MODALITA’ DI CONTROLLO

L’ispettore verificherà la cultivar sia visivamente in campo che attraverso le eventuali documentazioni di acquisto da cui deve risultare l’acquisto di “Tonda Gentile Trilobata”. Nel caso in cui l’Agricoltore utilizzi materiale proveniente da appezzamenti già iscritti, l’ispettore verificherà l’autodichiarazione dell’Azienda (es. ALL.3) che riporterà la 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). Questa prescrizione (relativa alla documentazione d’acquisto o altra documentazione attestante la cultivar) si applica solo agli impianti o reimpianti successivi al 2008.

In considerazione del fatto che la cultivar Tonda Gentile Trilobata è una pianta autosterile, è ammessa la presenza in campo di un congruo numero di impollinatori appartenenti a cultivar diverse secondo quanto in uso nella zona.

### 8.3 Modalità di produzione

#### 8.3.1 Condizioni ambientali e coltivazione

##### (Requisito 3)

Le condizioni ambientali di coltura dei noccioletti destinati alla produzione di «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche di qualità.

## MODALITA’ DI CONTROLLO

L’ispettore verificherà il rispetto di tale requisito visivamente in campo.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 16 di 53

### **8.3.2 Densità d’impianto**

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

I sestì di impianto e le forme di allevamento devono essere quelli in uso generalizzato e riconducibili alla coltivazione a cespuglio e/o «monocaula», con una densità variabile tra le 200 e le 500 piante ad ettaro.

Per gli impianti realizzati prima dell’entrata in vigore del decreto di riconoscimento nazionale del 2/12/1993 è consentita una densità massima fino a 650 piante ad ettaro ed è vietato il rinnovo delle stesse, per moria e in caso di estirpo il nuovo impianto dovrà avere una densità di piante per ettaro compresa tra 200 e 500.

#### **MODALITA’ DI CONTROLLO**

L’esecuzione di questo controllo dipende dal tipo di appezzamento esaminato:

- quando i Nocciolati sono formati da appezzamenti con geometria regolare e con limiti della particella facilmente definibili si possono contare il numero di piante presenti moltiplicando il numero di piante per fila per il numero di file. È anche possibile contare le singole piante presenti quando l’appezzamento non è molto grande oppure quando l’appezzamento è particolarmente scosceso e/o in condizioni particolari che non consentano altre modalità di conteggio;
- nel caso invece di Nocciolati particolarmente estesi, non formati da appezzamenti con geometria regolare e con limiti della particella non facilmente definibili si può procedere come segue: valutare con la rotella metrica le misure del sesto di impianto considerando 2 piante per fila per almeno 3 file cercando di misurare la distanza tra piante particolarmente vicine e piante più lontane in modo da avere un dato medio del sesto di impianto totale (in base all’esperienza del valutatore). Una volta ottenuto il dato medio del sesto es. 5 X 4, dividere l’area della particella indicata nel brogliaccio allegato alla domanda (es. 0,2340 Ha) per il dato ottenuto dal sesto 5 X 4 = 20 metri quadrati (0,2340 Ha\20 metri quadrati = 117 piante presenti nella particella oggetto di controllo) che andrà poi confrontato con il numero max e min di piante ammesse in base all’anno di impianto.

### **8.3.3 Cure colturali, potatura e raccolta**

#### **(Requisito 5)**

Le cure colturali ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati e, in special modo per i nuovi impianti, devono essere atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.

#### **MODALITA’ DI CONTROLLO**

L’ispettore verificherà il rispetto di tale requisito visivamente in campo.

### **8.4 Quantità di produzione**

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

La produzione unitaria massima consentita di «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» è fissata in 3.500 kg/ha di coltura specializzata.

#### **MODALITA’ DI CONTROLLO**

L’ispettore potrà verificare il rispetto di questo requisito solo nel caso in cui la raccolta sia terminata.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 17 di 53

In caso contrario il controllo sarà eseguito in ufficio dopo la ricezione degli allegati 4 che riporteranno il dato produttivo complessivo dell'anno di raccolta, tenendo conto dei seguenti parametri:

- anno di impianto e produzione prevista: in modo tale da calcolare la quantità massima di frutti che il nocciolo può produrre in relazione all'anno di impianto. Infatti nei primi anni di impianto (piante ancora giovani e poco produttive) il nocciolo non può raggiungere il 100% di produzione (fino ad un massimo stabilito di 3500 Kg/ha), che è ottenibile solo a partire dal decimo anno.
- L'inizio della produzione avviene generalmente a partire dal sesto anno dell'impianto, pertanto le produzioni fino al quinto anno sono trascurabili; la piena produzione si raggiunge a partire dal decimo anno di impianto; negli anni precedenti essa aumenta in modo scalare secondo le seguenti proporzioni: fino al 40% dal sesto al settimo anno di impianto, fino all'80% all'ottavo e fino al 90% al nono anno di impianto. Gli appezzamenti possono comunque essere iscritti nell'albo noccioli già dal primo anno di impianto, ma per il calcolo della potenzialità produttiva verranno conteggiati solo dal sesto anno in poi.

A tal fine, nell'attribuire la produzione massima di un nocciolo si farà riferimento alla seguente tabella:

ANNI DI IMPIANTO	FINO AL 5°	DAL 6° AL 7°	8°	9°	10° e successivi
% max di produzione ammessa rispetto all'indicazione di resa media/ettaro max (3500Kg/ha)	0	40	80	90	100

## 8.5 Modalità di conservazione

### (Requisito 7)

La eventuale conservazione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte», al fine di dilazionare la commercializzazione, deve essere effettuata secondo i metodi tradizionali.

#### MODALITA' DI CONTROLLO

Per metodi tradizionali si intendono normalmente la conservazione delle nocciole sfuse in spazi aperti (es. cortile aziendale) per l'essiccazione ed in seguito in locali coperti, contenute su rimorchio agricolo oppure in sacchi, sacconi e/o bins o altri.

#### ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO


L'azienda Agricola deve:

- 1) comunicare a INOQ, entro 30 giorni attraverso l'All.1, le modifiche intervenute circa i propri appezzamenti, aggiornando la propria scheda e inviandola ad INOQ. Le integrazioni dei noccioli, 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; le integrazioni inviate successivamente a questa data potranno essere accettate solo nel caso in cui il soggetto non abbia già raccolto il prodotto e sia possibile verificare la conformità completa ai requisiti descritti


	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 18 di 53

nel disciplinare viceversa le integrazioni avranno valore per la campagna produttiva seguente. Le richieste di integrazione possono avere come oggetto gruppi di particelle con qualsiasi anno di impianto purché almeno una di queste abbia un anno di impianto maggiore o uguale a sei (6);

- 2) nel caso di Aziende agricole che volessero garantire e rivendicare l'origine della Nocciola Piemonte IGP dalla Zona Langhe, queste dovranno trasmettere ad INOQ autodichiarazione ai sensi del DPR 445/00 tramite ALL.9 o simili;
- 3) coltivare, raccogliere e conservare la Nocciola Piemonte secondo i metodi tradizionali previsti dal disciplinare di produzione;
- 4) Nel caso di Aziende che volessero garantire l'origine della “Nocciola Piemonte IGP” dalla Zona Langhe, la raccolta e la conservazione di questa deve avvenire in modo chiaramente separato e rintracciabile dalla Nocciola Piemonte proveniente dagli altri appezzamenti.
- 5) registrare gli interventi culturali ad es. quaderno di campagna;
- 6) dopo la raccolta, essiccazione e selezione e prima del conferimento o vendita deve compilare l'ALL.5 Registro di Carico/Scarico;
- 7) Verificare al momento della vendita/conferimento del prodotto le caratteristiche del prodotto (calibro e prodotto non danneggiato);
- 8) Nella fase di prima commercializzazione intercorrente tra il produttore agricolo singolo e il primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento conferire il prodotto in sacchi di tessuto idoneo a tutti i livelli di commercializzazione o, eccezionalmente, allo stato sfuso;
- 9) Ad ogni vendita e/o conferimento di prodotto compilare l'ALL.7 ed archiviarne una copia (l'altra viene consegnata al compratore insieme ai documenti commerciali) riportando anche la tipologia di prodotto (“Nocciola Piemonte IGP” oppure “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe);
- 10) Riportare nei documenti di vendita (Documenti di Trasporto, Fatture, ecc) del prodotto destinato agli intermediari, sguisciatori, trasformatori e condizionatori registrati, la dicitura “Nocciola Piemonte IGP”. Inoltre, se intende garantire l'appartenenza del prodotto alla zona Langhe dovrà chiaramente indicare anche “delle Langhe”
- 11) Trasmettere annualmente entro il 30 Giugno, a INOQ, la “Richiesta di mantenimento annuale e comunicazione dati produttivi” (All.4, tale modello è anche disponibile nel formato elettronico e compilabile on-line accedendo al sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it)). La comunicazione è necessaria anche nel caso in cui, nel corso dell'anno precedente, non si sono effettuate vendite di nocciole per il circuito della Denominazione. 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 dagli altri operatori, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi, queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.
- 12) Comunicare, sempre tramite l'ALL4, la sua volontà o meno di mantenere l'iscrizione nel circuito di controllo e l'intenzione di produrre Nocciola Piemonte IGP per l'anno in corso. L'All.4 dovrà essere presentato pertanto anche per la ripresa della produzione negli anni successivi.
- 13) A garanzia della separazione delle produzioni di “Nocciola Piemonte IGP” o di “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe, da quelle generiche dalla raccolta e fino al conferimento le produzioni devono essere opportunamente identificate e rintracciabili (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili fra loro e dalle produzioni relative a nocciola generica. Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici o contenitori identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio/lavorazione delle produzioni destinate a Nocciola Piemonte IGP e Nocciola Piemonte IGP delle Langhe .

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 19 di 53

- 14) 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.
- 15) Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Nocciola Piemonte. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.
- 16) 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.
- 17) 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 PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 20 di 53

## 9. SCHEDA 2: INTERMEDIARI

### REQUISITI DA DISCIPLINARE

Non ci sono requisiti specifici dettati dal disciplinare relativi agli intermediari, se non l’obbligo alla corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto in ogni fase: ricevimento, stoccaggio e consegna.

### MODALITA’ DI CONTROLLO

L’ispettore verificherà:

- l’Acquisto/ritiro di Nocciola Piemonte IGP da soggetti regolarmente iscritti nel circuito,
- l’eventuale identificazione univoca e stoccaggio del prodotto in ambienti idonei allo scopo,
- la tracciabilità degli acquisti e delle vendite consultando il registro di carico/scarico (All.6) o documenti simili in uso all’azienda;
- l’archiviazione delle “Dichiarazioni di frazionamento” (All.7);
- la corretta denominazione (“Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola del Piemonte IGP” e, se applicabile, “delle Langhe”) riportata sui documenti di vendita.

### ATTIVITA’ DI AUTOCONTROLLO

1. Acquistare o ritirare esclusivamente Nocciola Piemonte in guscio da Aziende Agricole regolarmente iscritte al circuito di controllo. L’elenco completo di queste aziende e le relative capacità produttive sono disponibili sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it);
2. indicare sul registro di carico-scarico (All.6) le quantità acquistate dalle aziende agricole di produzione inserite nel sistema di controllo e le quantità vendute/conferite con relativo destinatario;
3. archiviare copia delle “Dichiarazioni di frazionamento” (All.7 da compilare con l’azienda agricola al momento dell’acquisto) e i documenti commerciali di acquisto. L’All.7 deve riportare anche il controllo eseguito sulla resa alla sgusciatura.
4. Indicare chiaramente le dicitura “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe nei documenti di vendita (Documenti di Trasporto, Fatture, ecc.) del prodotto in confezioni idonee destinato ad altri soggetti registrati;
5. Trasmettere mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo:
  - i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe ritirati destinati al circuito della Denominazione e relativa provenienza;
  - i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe venduti o conferiti allo sgusciature o al Trasformatore o al Condizionatore;

La trasmissione di questi avviene inviando ad INOQ l’ALL.6 o simili (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)

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

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 dagli operatori, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi, queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 21 di 53

6. A garanzia della separazione delle produzioni di “Nocciola Piemonte” IGP o di “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe, da quelle generiche dall’acquisto/ritiro fino alla vendita/conferimento le produzioni devono essere opportunamente identificate e rintracciabili (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili fra loro e dalle produzioni relative a nocciola generica. Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici o contenitori identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio/lavorazione delle produzioni destinate a Nocciola Piemonte IGP e Nocciola Piemonte IGP delle Langhe .
7. 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.
8. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Nocciola Piemonte. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.
9. 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.
10. 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 PRODOTTO</b> <b>“Nocciola Piemonte”</b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 22 di 53

## 10. SCHEDA 3: SGUSCIATORI

### REQUISITI DA DISCIPLINARE

#### 10.1 Caratteristiche del Prodotto finito

##### **(Requisito 8)**

La «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» deve rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

##### Nocciola intera in guscio:

forma della nocula: sub-sferoidale o parzialmente sub-sferoidale trilobata; dimensioni non molto uniformi, con calibri prevalenti da 17 a 21 mm; guscio di medio spessore, di color nocciola mediamente intenso, di scarsa lucentezza, con tomentosità diffuse all'apice e striature numerose, ma poco evidenti;

##### Nocciola sgusciata:

il frutto intero sgusciato ha seme di forma variabile (sub-sferoidale, tetraedrica e, talvolta, ovoidale); colore più scuro del guscio; per lo più ricoperto da fibre, con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio; perisperma di medio spessore, ma di eccellente distaccabilità alla tostatura; tessitura compatta e croccante; sapori ed aromi finissimi e persistenti; resa alla sgusciatura variabile, ma comunque compresa tra il 40% ed il 50%.

### MODALITA' DI CONTROLLO


Annualmente, presso gli sgusciatori che immettono in commercio la Nocciola Piemonte, INOQ esegue campionamento ed espertizzazione del prodotto finito ai fini dell'accertamento della conformità di tutti i requisiti descritti al § 10.1 (Requisito 8), con frequenza annuale.

Più in dettaglio, il Requisito 8, in merito alla Nocciola in guscio e Nocciola Sgusciata, verrà valutato dall'ispettore presso gli Sgusciatori, creando un campione unitario, come descritto nel seguito, di Nocciola in Guscio.

Essendo il requisito 8 relativo al calibro della Nocciola in Guscio espresso come “calibri prevalenti”, il controllo sarà ritenuto conforme quando almeno il 51% delle nocciole esaminate sarà compreso tra i 17 ed i 21 mm come riportato dal disciplinare di riferimento.

- **Criteri di campionamenti del prodotto in guscio:** viene formato un campione casuale di prodotto sfuso o confezionato pronto per la commercializzazione seguendo i seguenti criteri di determinazione del campione:

<i>Prodotto (Kg)</i>	<i>N° campioni</i>	<i>Campione minimo (Kg)</i>
Da 0 a 20.500	1	5
Da 20.501 a 25.500	2	5
>25.501	3	5

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 23 di 53

- Modalità di esecuzione delle prove di espertizzazione: generato il campione uniforme di partenza di 5KG con le modalità sopra descritte, da questo saranno sottoposte ad espertizzazione per la determinazione del calibro almeno 30 Nocciole e per la determinazione delle resa alla sgusciatura non meno di 0,1 Kg del campione minimo di partenza (cioè si pesano 0,1Kg di Nocciole in guscio, si sgusciano e poi si pesa il prodotto così ottenuto al netto del guscio).

L'ispettore effettuerà le prove di espertizzazione direttamente nella sede con l'impiego di apparecchiature portatili:

- una piccola sgusciatrice manuale o strumenti alternativi;
- (qualora non disponibile una bilancia dello stabilimento tarata secondo le norme vigenti) una bilancia, verificata con pesi certificati prima dell'uso per effettuare la prova della resa: l'ispettore procederà con un controllo preventivo dello strumento mediante l'utilizzo di massa nota. 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);

Per la verifica del calibro, l'ispettore dovrà utilizzare il calibro, tarato secondo le norme vigenti, in dotazione rilasciato da INOQ oppure analoga strumentazione aziendale;

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.


L'originale di tale rapporto viene consegnato (unitamente al Rapporto di Verifica ed alle check list) ad INOQ mentre una copia viene lasciata all'operatore (o trasmesso in seguito insieme alla copia del verbale di verifica).

Nel caso di prodotto riscontrato non conforme, la non conformità viene notificata all'azienda controllata al momento della Verifica e gestita secondo quanto previsto nello Schema dei Controlli. Solo in questo caso, inoltre, per permettere all'operatore un eventuale ricorso come specificato al §7.1.4 il campione di 5 Kg, risultato non conforme, viene separato in 3 aliquote, sigillate ed identificate, delle quali una rimane all'azienda e due all'ente di controllo.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della Denominazione ed opportunamente trattati (vedi §15).

L'ispettore verificherà inoltre:

- l'acquisto/ritiro di Nocciola Piemonte IGP da soggetti regolarmente iscritti nel circuito o comunque la corretta provenienza del prodotto nel caso di Aziende Agricole che effettuano attività di sgusciatura;
- l'identificazione univoca del prodotto in contenitori e ambienti idonei allo scopo;
- l'utilizzo di apparecchiature idonee alla sgusciatura;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 24 di 53

- la tracciabilità dall’eventuale acquisto all’eventuale vendita (se non ulteriormente lavorato in azienda come nel caso di sgusciatori che sono anche trasformatori) consultando il registro di carico/scarico (All.6) o documenti simili in uso all’azienda;
- la corretta archiviazione delle “Dichiarazioni di frazionamento” All.7, ma solo se l’Azienda acquista direttamente le Nocciole da una Azienda Agricola;
- la corretta denominazione “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe riportata sui documenti di vendita.

#### ATTIVITA’ DI AUTOCONTROLLO

1. Acquistare o ritirare esclusivamente Nocciola Piemonte in guscio da Aziende Agricole/Intermediari regolarmente iscritte al circuito di controllo. L’elenco completo di queste aziende e le relative capacità produttive nel caso delle Aziende Agricole, sono disponibili sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it);
2. indicare sul registro di carico-scarico (All.6) le quantità acquistate dalle aziende agricole di produzione o intermediari inseriti nel sistema di controllo e le quantità conferite/vendute con relativa destinazione;
3. Nell’All.6 registrare anche l’esito del controllo qualità al ricevimento;
4. Verificare e dare evidenza che le caratteristiche del prodotto finito sia in guscio sia sgusciato rispondano a quanto previsto dal requisito 8;
5. archiviare copia delle “Dichiarazioni di frazionamento” (All.7 da compilare con l’azienda agricola al momento dell’acquisto) se acquista direttamente da Aziende Agricole e i documenti commerciali di acquisto. In questo caso deve essere registrata anche la resa alla sgusciatura;
6. Mantenere in ogni fase di lavorazione la piena identificazione e rintracciabilità dei lotti lavorati;
7. Indicare chiaramente le diciture “Nocciola Piemonte” IGP o “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe nei documenti di vendita (Documenti di Trasporto, Fatture, ecc.) del prodotto in confezioni idonee destinato ad altri soggetti riconosciuti;
8. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il detentore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della Denominazione, registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità.
9. Conservare e rendere disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità di INOQ tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo.
10. Trasmettere mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo:

- i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe ritirati destinati al circuito della Denominazione e relativa provenienza;
- i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe venduti o restituiti al Trasformatore e/o al Condizionatore;

La trasmissione di questi avviene inviando ad INOQ l’ALL.6 o simili (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,


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



	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 25 di 53

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 dagli operatori, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi, queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

11. A garanzia della separazione delle produzioni destinate a “Nocciola Piemonte” IGP o “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe da quelle generiche dall'acquisto/ritiro fino alla vendita/conferimento le produzioni devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili e rintracciabili dalle produzioni relative a nocciola generica. Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici o contenitori identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Nocciola Piemonte IGP e “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe.
12. Le operazioni di sgusciatura e confezionamento del prodotto che può essere successivamente identificato come “Nocciola Piemonte” IGP e “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni e, in quest'ultimo caso gli operatori devono darne evidenza tramite registrazioni in autocontrollo.
13. 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.
14. Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal Disciplinare, i soggetti interessati devono fornire evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della IGP Nocciola Piemonte. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.
15. 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.
16. 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 PRODOTTO</b> <b>“Nocciola Piemonte”</b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 26 di 53

## 11. SCHEDA 4: TRASFORMATORI

### REQUISITI DA DISCIPLINARE

#### 11.1 Caratteristiche del Prodotto finito

##### (Requisito 8)

La «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» deve rispondere alle seguenti caratteristiche merceologiche:

##### Nocciola tostata:

il frutto intero o minimamente fratturato che ha subito un processo di tostatura ed è stato privato in tutto o in parte del perisperma esterno.

##### Granella di nocciole:

il prodotto ottenuto dalla macinazione (frantumazione e/o taglio) di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 1mm 12 mm.

##### Farina di nocciole:

il prodotto ottenuto dalla macinazione (frantumazione e/o taglio) di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 250 micron e 1 mm

##### Pasta di nocciole:


il prodotto ottenuto dalla macinazione di nocciole intere o frantumate già tostate ed avente una granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque inferiore a 250 micron.

### MODALITÀ DI CONTROLLO

Le caratteristiche merceologiche sul prodotto Nocciola tostata, in granella, in farina, in pasta verrà valutato dall'Ispettore presso i Trasformatori attraverso il controllo visivo del prodotto stesso ed, ovviamente, al controllo legato alle pratiche produttive ed alla tracciabilità. Al fine di valutare il grado di macinatura l'ispettore valuterà l'utilizzo, da parte degli operatori, delle apparecchiature di produzione idonee ad ottenere la corretta granulometria (raffinatrice, filtri, ecc.).

### ATTIVITA' DI AUTOCONTROLLO

1. Acquistare o ritirare esclusivamente Nocciola Piemonte da operatori regolarmente iscritti al circuito di controllo. L'elenco completo di queste aziende è disponibile sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it);
2. indicare sul registro di carico-scarico (All.6) le quantità acquistate dagli sgusciatori inseriti nel sistema di controllo e le quantità conferite/vendute con relativa destinazione;
3. Nell'All.6 registrare anche l'esito del controllo qualità al ricevimento;
4. Verificare che le caratteristiche del prodotto finito acquisito/ritirato (in guscio e/o sgusciato) sia conforme a quanto previsto al par. 11.1. (requisito 8);
5. archiviare copia dei documenti commerciali di acquisto;
6. Lavorare la Nocciola Piemonte conformemente al disciplinare di produzione al fine di ottenere un prodotto finito con le caratteristiche descritte al Requisito 8;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 27 di 53


7. Mantenere in ogni fase di lavorazione la piena identificazione e rintracciabilità dei lotti lavorati
8. Indicare chiaramente la dicitura “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe nei documenti di vendita (Documenti di Trasporto, Fatture, ecc.) del prodotto in confezioni idonee destinato ad altri soggetti riconosciuti;
9. 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.
10. Conservare e rendere disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità di INOQ tutte le registrazioni derivanti dall’autocontrollo (registri di C/S, documenti di acquisto e vendita, ecc).
11. Trasmettere mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo:
  - i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe ritirati destinati al circuito della Denominazione divisi per tipologia e relativa provenienza;
  - i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe venduti (o utilizzati internamente per la realizzazione di prodotti trasformati) o restituiti/conferiti al Condizionatore distinti per tipologia;

La trasmissione di questi avviene inviando ad INOQ l’ALL.6 o simili (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)

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

Verrà comunque disposta l’esecuzione di una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall’esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole di produzione, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi, queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

12. A garanzia della separazione delle produzioni destinate a “Nocciola Piemonte” IGP o “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe da quelle generiche dall’acquisto/ritiro fino alla vendita/conferimento, le produzioni devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili e rintracciabili dalle produzioni relative a nocciola generica. Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici o contenitori identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Nocciola Piemonte IGP e Nocciola Piemonte IGP delle Langhe.  
Le operazioni di lavorazione e confezionamento del prodotto che può essere successivamente identificato come “Nocciola Piemonte” IGP e “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni e, in quest’ultimo caso gli operatori devono darne evidenza tramite registrazioni in autocontrollo.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b>“Nocciola Piemonte”</b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 28 di 53

## 12. SCHEDA 5: CONDIZIONATORI

### REQUISITI DA DISCIPLINARE

#### 12.1 Confezionamento e modalità di presentazione del prodotto IGP (Requisito 9)

La commercializzazione della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- a) per prodotto in guscio: in sacchi di tessuto idoneo a tutti i livelli di commercializzazione o, eccezionalmente, allo stato sfuso nella sola fase di prima commercializzazione intercorrente tra il produttore agricolo singolo e il primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento;
- b) per prodotto sgusciato, semilavorato e finito: in confezioni idonee ad uso alimentare, anche a seguito della sua inclusione in cicli produttivi che ne valorizzino la qualità.

Il prodotto di cui alla lettera b) può essere commercializzato solo se preconfezionato o confezionato all'atto della vendita.

La Nocciola intera in guscio deve essere confezionata entro il 31/12 successivo all'anno di raccolta.

Sulle confezioni devono essere indicate, le diciture «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» (e se applicabile, “delle Langhe”), seguita da «Indicazione geografica protetta» o «IGP», e il nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore. L'indicazione dell'annata di raccolta delle nocciole contenute è obbligatoria per il prodotto in guscio o sgusciato. Inoltre:

- a) il prodotto in guscio dalla produzione, in sacchi, sacconi o prodotto sfuso di cui all'art. 7, lettera a) del disciplinare di riferimento, etichettato con tutte le indicazioni previste dal presente disciplinare per l'immissione al consumo con la I.G.P., al fine di garantire gli opportuni controlli e la rintracciabilità, deve essere accompagnato dal documento commerciale che riporti l'indicazione geografica protetta e dalla documentazione prevista per l'eventuale frazionamento della partita;
- b) il prodotto sgusciato e semilavorato, confezionato in sacchi, scatole od altri contenitori ad uso alimentare di cui all'art. 7, lettera b) del disciplinare di riferimento, deve riportare in etichetta il simbolo comunitario dell' I.G.P.;


la valorizzazione dell'utilizzo della «Nocciola del Piemonte» o «Nocciola Piemonte» IGP nel preparato alimentare deve avvenire citando in qualunque punto dell'etichetta la dicitura «prodotto ottenuto con "Nocciola del Piemonte" o "Nocciola Piemonte" "IGP"». E' fatto divieto di usare, con la denominazione di cui all'art. 1, qualsiasi altra denominazione ed aggettivazione aggiuntiva, fatta salva la menzione varietale «Tonda Gentile Trilobata».

Sulle confezioni del prodotto, deve essere riportata 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”.

### MODALITA' DI CONTROLLO

L'ispettore di INOQ verificherà:

- l'acquisto/ritiro di Nocciola Piemonte IGP da soggetti regolarmente iscritti nel circuito;
- l'identificazione univoca del prodotto in contenitori e ambienti idonei allo scopo;
- l'utilizzo di confezioni idonee ad uso alimentare;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 29 di 53

- la tracciabilità dall’eventuale acquisto all’eventuale vendita consultando il registro di carico/scarico (All.6) o documenti simili in uso all’azienda;
- la corretta archiviazione delle “Dichiarazioni di frazionamento” All.7, ma solo se l’Azienda acquista direttamente le Nocciole da una Azienda Agricola;
- L’utilizzo di etichette approvate dal Consorzio di Tutela o da INOQ se incaricato;
- la corretta denominazione “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe riportata sui documenti di vendita.

#### ATTIVITA’ DI AUTOCONTROLLO

1. Acquistare o ritirare esclusivamente Nocciola Piemonte in guscio e/o sgusciate da operatori regolarmente iscritti al circuito di controllo. L’elenco completo di queste aziende è disponibile sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it);
2. indicare sul registro di carico-scarico (All.6) le quantità acquistate dalle aziende inserite nel sistema di controllo e le quantità conferite/vendute con relativa destinazione;
3. Nell’All.6 registrare anche l’esito del controllo qualità al ricevimento;
4. archiviare copia delle “Dichiarazioni di frazionamento” (All.7 da compilare con l’azienda agricola al momento dell’acquisto) se acquista direttamente da Aziende Agricole e i documenti commerciali di acquisto. In questo caso deve essere registrata anche la resa alla sgusciatura;
5. Confezionare Nocciola Piemonte conformemente al disciplinare di produzione;
6. Rispettare e dare evidenza che la nocciola intera in guscio; deve essere confezionata entro il 31 dicembre successivo all’anno di raccolta
7. Mantenere in ogni fase del confezionamento la piena identificazione e rintracciabilità dei lotti lavorati
8. Indicare chiaramente le dicitura “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe nei documenti di vendita (Documenti di Trasporto, Fatture, ecc.) del prodotto in confezioni idonee destinato ad altri soggetti registrati;
9. 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.
10. Conservare e rendere disponibili nel corso delle verifiche ispettive per il controllo di conformità di INOQ tutte le registrazioni derivanti dall’autocontrollo (registri di C/S, documenti di acquisto e vendita, ecc.).
11. Trasmettere mensilmente ad INOQ, entro il giorno 10 del mese successivo:
  - i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe ritirati destinati al circuito della Denominazione divisi per tipologia e relativa provenienza;
  - i quantitativi di “Nocciola Piemonte IGP” o “Nocciola Piemonte IGP” delle Langhe venduti divisi per tipologia;

La trasmissione di questi avviene inviando ad INOQ l’ALL.6 o simili (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,


	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 30 di 53

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

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una VI supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole di produzione, emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi, queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

12. A garanzia della separazione delle produzioni destinate a “Nocciola Piemonte” IGP o “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe da quelle generiche dall'acquisto/ritiro fino alla vendita, le produzioni devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili e rintracciabili dalle produzioni relative a nocciola generica. Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici o contenitori identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a “Nocciola Piemonte” IGP e “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe.

Le operazioni di confezionamento del prodotto che può essere successivamente identificato come “Nocciola Piemonte” IGP e “Nocciola Piemonte” IGP delle Langhe dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni e, in quest'ultimo caso gli operatori devono darne evidenza tramite registrazioni in autocontrollo..

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 31 di 53

### 13. NON CONFORMITÀ

#### 13.1 Rilevate dall'azienda

Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente Piano dei Controlli, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (All 8 Registro Non Conformità o documenti equivalenti) 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 evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito della Nocciola Piemonte o commercializzato con la denominazione Nocciola Piemonte. Qualora ciò non sia avvenuto, del fatto viene informata l'Autorità di vigilanza.

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

#### 13.2 Rilevate da INOQ

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da INOQ, sono notificate ai soggetti interessati direttamente dall'ispettore nel corso dell'audit con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Tali NC saranno poi confermate (o modificate o annullate) da INOQ nel corso del riesame della pratica (e comunque entro 1 settimana). I tempi per gli eventuali ricorsi di cui al §7.1.3, partiranno dalla data di ricezione, da parte dell'operatore, della NC confermata da INOQ.

Tutti i rapporti di NC classificati come “gravi” dal Piano di controllo di cui al §.15 e gli eventuali relativi provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP, saranno trasmessi (oltre che al soggetto interessato) all'ICQ per quanto di specifica responsabilità.

Alla Regione verrà esclusivamente 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 (§ 15).

Per la verifica dell'applicazione delle azioni correttive, in caso non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, INOQ pianificherà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva. Inoltre, in seguito al riscontro di esiti negativi dei controlli del processo produttivo o di prodotto, INOQ seguirà le modalità operative indicate al par. 15


### 14. ALLEGATI

Allegato A: Riferimenti legislativi e normativi;

Allegato 1: Richiesta di adesione aziende agricole;

Allegato 2: Richiesta di adesione Intermediari, Sgusciatori, Trasformatori e Condizionatori;

Allegato 3: Autodichiarazione provenienza del materiale di propagazione

	<b>PIANO DI CONTROLLO DEL PRODOTTO</b> <b><i>“Nocciola Piemonte”</i></b>			<b>PC23</b>  Rev.7
Redatto da: RS	Verificato da: RAQ	Approvato da: DIG	Data: 21/01/2020	Pagina 32 di 53

Allegato 4: Richiesta mantenimento nel circuito e dichiarazione dati produttivi

Allegato 5: Registro C/S aziende agricole

Allegato 6: Registro C/S Intermediari, Sgusciatori, Trasformatori e Condizionatori

Allegato 7: Dichiarazione di frazionamento

Allegato 8: Registro NC

Allegato 9: Autodichiarazione per produzioni nella zona “LANGHE”

## 15. SCHEMA DEI CONTROLLI

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

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