Piano dei Controlli della Denominazione

"Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte IGP"

Indice generale

0. Premessa 3
1. Principale normativa di riferimento 3
2. termini e definizioni 4
3. ACCESSO AL SISTEMA di certificazione 5
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO 6
4.1 Riconoscimento dell'operatore 7
5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI 7
6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro 8
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ 9
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA 9
8.1 Produttore Agricolo 9
8.2 Intermediario 9
8.3 Sgusciatore 10
8.4 Trasformatori e Condizionatori 11
8.5 Confezionatore 11
8.6 Separazione delle produzioni IG 12
9. Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC 12
10. Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti 12
10.1 Controlli documentali 13
10.1.1 Controlli di conformità delle etichette 13
10.2 Controlli ispettivi ordinari 13
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari 13
10.3 Verifiche ispettive supplementari 13
10.3.1 Controlli fisici, organolettici sul prodotto 14
10.3.2 Certificazione a campione 14
11. Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC 15
12. Non conformità 15
12.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo 16
12.2 Ricorsi 16
13. ALLEGATI 26

0. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione Origine Protetta (DOP) o della Indicazione Geografica Protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da Organismo di Controllo (di seguito OdC) autorizzati dagli stati membri.
L'Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 - ha definito per la Nocciola Piemonte IGP, il presente Piano di Controllo (PC23) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.
Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali e ispettive) da effettuarsi lungo la filiera della Nocciola Piemonte IGP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti (operatori) della filiera di produzione della IGP: produttore agricolo, intermediario, sgusciatore, trasformatore e confezionatore.

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (UE) n. 2024/1143, del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2025/26 DELLA COMMISSIONE del 30 ottobre 2024 che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Regolamento (CE) n. 1107/1996 con cui è stata riconosciuta l'indicazione geografica Nocciola Piemonte;
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Disciplinare di produzione della IG pubblicato con Provvedimento del 18/12/2019 sulla GU n.2 del 03/01/2020;
- Decreto 7 gennaio 2026 di conferma dell'incarico al Consorzio di tutela della Nocciola Piemonte e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del

Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;

- Legge 21 aprile 2026, n. 75 recante" Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani";
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità (ovvero il certificato di riconoscimento e/o la certificazione di conformità)
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IG, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IG
OdC:	Organismo di controllo autorizzato: Istituto Nord Ovest Qualità - INOQ

Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 49 Reg. (UE) n. 2024/1143 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
Denominazione di origine protetta/Indicazione Geografica Protetta	Definizione di cui all'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143.
Azienda Agricola	Soggetto riconosciuto anche in forma associata (es. Coop/OP), che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della Nocciola Piemonte IGP conferisce prodotto idoneo al confezionamento
Intermediario	Soggetto riconosciuto che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto idoneo alla Nocciola Piemonte IGP, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti (centri di raccolta)
Sgusciatore	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG procede alla sua sgusciatura e lo rivende/conferisce per la sua successiva ulteriore trasformazione o confezionamento
Trasformatore e Confezionatore	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto sgusciato idoneo alla IG procede alla sua trasformazione attraverso i processi disciplinati di tostatura, e/o riduzione in granella e/o farina e/o pasta, procede al suo confezionamento e all'apposizione del nome protetto e del logo comunitario. Tale prodotto può essere venduto/conferito in big bag/sacchi o grandi confezioni ad altri confezionatori inseriti nel circuito per il riconfezionamento in pezzature inferiori destinate al punto vendita.
Confezionatore	soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG procede al suo confezionamento e all'apposizione del nome protetto e del logo comunitario
Comitato Esecutivo di Certificazione	Organo dell'OdC al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CEC)
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'OdC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori riconosciuti della Nocciola Piemonte IGP

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione della Nocciola Piemonte IGP devono presentare specifica richiesta all'OdC inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* utilizzando l'ALL.1 o l'All.2.

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

a) direttamente dal soggetto richiedente;

b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;

c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

Con l'atto di presentazione della *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la Nocciola Piemonte IGP;

- si impegna a garantire la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed a tenere le registrazioni che ne dimostrano la conformità;

- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori (con o senza preavviso) in tutte le sue fasi ed articolazioni;

- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema;

- si impegna ad utilizzare i riferimenti alla Nocciola Piemonte IGP solo dopo aver ricevuto il certificato di riconoscimento che attesta l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti;

L'adesione al sistema per le Aziende Agricole va presentata entro il 31 maggio, e deve essere corredata dalla documentazione prevista nel modulo di adesione, fatta salva la possibilità per OdC di accettare oltre tale termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica della conformità.

Gli altri operatori (intermediari, sgusciatori, trasformatori, confezionatori) posso presentare la domanda di adesione al sistema di controllo e certificazione in qualsiasi periodo dell'anno.

Per tutti i soggetti della filiera disciplinata l'effettivo utilizzo della Indicazione dovrà avvenire esclusivamente ad avvenuto riconoscimento

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

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la documentazione allegata, l'OdC verificata la completezza e la correttezza delle informazioni e della documentazione trasmessa pianifica la verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti.

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

- per le aziende agricole: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (ad esempio ubicazione delle superfici, numero delle piante, quaderno di campagna, fascicolo aziendale, ecc.);
- per gli intermediari: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) e l'eventuale stoccaggio, separando il prodotto idoneo alla Nocciola Piemonte IGP da quello non idoneo, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

- per gli sgusciatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per i trasformatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per i confezionatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

4.1 Riconoscimento dell'operatore

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

La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della verifica ispettiva iniziale non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli, se conforme, ma compromette solo la commercializzazione del primo lotto di prodotto.
Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare o emergono motivi che possono ostacolare il rilascio del certificato, la procedura viene chiusa o sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, l'OdC chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.
Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti, entro 10 giorni dalla delibera del Comitato di Certificazione.

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

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di adesione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, ecc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto o via mail all'OdC – entro 15 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla Nocciola Piemonte IGP.
L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.
In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall'OdC secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

Qualora l'Azienda Agricola intenda integrare nel proprio elenco dei noccioleti, nuovi appezzamenti ai fini della produzione di Nocciola Piemonte IGP, deve darne comunicazione entro il 31 maggio di ogni annata produttiva; se ritenute idonee e conformi al disciplinare di produzione (a seguito di verifica documentale della domanda e della verifica di mantenimento in campo, alle quali tali aziende richiedenti saranno sottoposte) possono essere considerati validi 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. La richiesta di integrazione viene inoltrata ad INOQ tramite ALL.1 allegando l'elenco delle particelle per le quali si richiede l'integrazione.

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

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC almeno 7 giorni prima dell'evento. La sospensione dalle attività per le Aziende Agricole deve essere comunicata ad INOQ entro il 30 giugno (come per la domanda di adesione, anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela o altro soggetto su specifica delega). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

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

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

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

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

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

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

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

Si precisa che gli operatori che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IG, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue

l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della Nocciola Piemonte IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale.
In tutti gli altri casi, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'*Elenco degli operatori riconosciuti* della Nocciola Piemonte IGP, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

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

8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli in autocontrollo verificano il rispetto dei requisiti, di cui alla tab.1 del punto precedente, e rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 Produttore Agricolo

Il produttore agricolo, ai fini dell'idoneità del prodotto destinato alla IG e della tracciabilità della IG, deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo, che consenta di verificare:
- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- l'acquisto del materiale di propagazione idoneo (varietà Tonda Gentile Trilobata) con l'indicazione del fornitore (vivaio registrato RUOP), le relative quantità acquistate ed utilizzate e la cultivar; saranno valutati i doc commerciali di acquisto e relativi passaporti; in assenza di documenti di acquisto (ad es in caso di inserimento di appezzamenti molto datati, e/o messi a dimora da proprietari precedenti) saranno valutate eventuali analisi del DNA o autodichiarazioni del vivaista dettagliate e supportate da evidenze storiche; in caso di autoproduzione del materiale di propagazione, l'azienda agricola emetterà autodichiarazione su modello All 3. In considerazione del fatto che la cultivar disciplinata 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;
- l'effettiva consistenza, i riferimenti catastali e anno di impianto degli appezzamenti coltivati a IG;
- il rispetto delle modalità di coltivazione in linea con il disciplinare di produzione, al fine di verificare anche i quantitativi prodotti rispetto al limite di resa;
- l'identificazione del prodotto idoneo alla IG dalla raccolta sino alla cessione;
- la registrazione delle quantità prodotte/conferite o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di prodotto ottenuto e venduto/conferito con relativo destinatario;
- la documentazione di vendita (DDT, fatture, etc.).

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto idoneo alla IG deve essere identificato con apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti: il produttore agricolo, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura "…….idoneo a Nocciola Piemonte IGP" o simili.

8.2 Intermediario

L'operatore che esercita la funzione di intermediario, ai fini della tracciabilità e controllo di conformità, deve:
- Assicurarsi –verificando l'elenco degli operatori iscritti, direttamente sul sito dell'OdC - che le Aziende Agricole e/o gli operatori dai quali intende acquistare/ritirare prodotto idoneo alla IG siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;

- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- Tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di Nocciola Piemonte IGP entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente;
- Identificare eventuali celle o magazzini di stoccaggio, garantire la separazione del prodotto idoneo a IG da quello non idoneo;

Si precisa inoltre che l'intermediario deve:
- accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la frase "……. idoneo a Nocciola Piemonte IGP" o simili;
- conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo a IG e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC;

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinate alla filiera tutelata;

8.3 Sgusciatore

Lo sgusciatore, al fine di garantire la tracciabilità delle attività svolte, predispone:
1) **Registro di carico/scarico** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Quantità di prodotto acquistato;
- Resa alla sgusciatura;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Quantità di prodotto idoneo venduto/conferito a trasformatori per la successiva lavorazione;
- Quantità di prodotto idoneo non venduto/conferito come idoneo a Nocciola Piemonte IGP.

Il registro di C/S, ai fini di dare evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche disciplinate (diametro e resa alla sgusciatura), può essere integrato con **Scheda di valutazione interna (schede di lotto).** Per la frequenza dei controlli fisici ed organolettici -vedi tab. 4a.

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

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

3) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

Si precisa inoltre che lo sgusciatore deve:
- accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la frase "……. idoneo a Nocciola Piemonte IGP" o simili;
- conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo a IG e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC;

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinate alla filiera tutelata;

8.4 Trasformatori e Condizionatori

Il confezionatore per la tracciabilità delle attività svolte predispone per i controlli di conformità:

1) **Registro di carico/scarico** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Quantità di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Quantità di prodotto idoneo venduto/conferito suddiviso per tipologia (tostata, granella, farina e pasta) ad altri trasformatori per la successiva lavorazione o per il confezionamento;
- Quantità di prodotto idoneo non venduto/conferito come idoneo a Nocciola Piemonte IGP.

2) **Scheda di lavorazione** dalla quale si possa desumere:

- Lotto di lavorazione
- Data di lavorazione (linea di produzione e l'ora se necessario ai fine della separazione di cui sotto ed al capitolo 8.6);
- Quantità e tipo di prodotto lavorato;
- Quantità e tipo di prodotto ottenuto con eventuali scarti di lavorazione;
- Modalità e registrazione dei lavaggi delle linee se necessario al fine di garantire la separazione della Nocciola Piemonte IGP dal prodotto convenzionale o da altre nocciole ad IG;

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

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

4) **Scheda di valutazione interna** (eventualmente riportata sulla scheda di lavorazione) che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche disciplinate (granulometria della granella, farina e pasta). Per la frequenza dei controlli vedi tab. 4a.

5) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

- conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto a IG e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC;

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinate alla filiera tutelata;

8.5 Confezionatore

Il confezionatore per la tracciabilità delle attività svolte predispone per i controlli di conformità:

1) **Registro di carico/scarico** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Quantità e tipo (Cruda intera, tostata, granella, pasta, farina o pasta) di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;

- Quantità e tipo di prodotto confezionato ed etichettato come Nocciola Piemonte IGP venduto sul mercato e/o Q.tà di prodotto e tipo venduto ad altri trasformatori/confezionatori;
- Quantità di prodotto idoneo non confezionato ed etichettato come Nocciola Piemonte IGP.

2) **Cartelli/etichette** che permettano di separare, identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio; da cui sia possibile risalire al:
- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

3) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.6 Separazione delle produzioni IG

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla "Nocciola Piemonte IGP" da ogni altro prodotto generico o ad IG diversa eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a IG e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione "spaziale" l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della "Nocciola Piemonte IGP".

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della "Nocciola Piemonte IGP" da ogni altro prodotto diverso eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla "Nocciola Piemonte IGP" devono essere mantenute distinte dal prodotto diverso ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte dell'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE ALL'ODC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell'OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata tabella 2.
In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l'OdC solleciterà l'operatore alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

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

L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, l'OdC verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;

- l'effettivo rispetto delle modalità di coltivazione, lavorazione, confezionamento e dei parametri del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;

- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 Controlli documentali

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

10.1.1 Controlli di conformità delle etichette

L'OdC verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IGP, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP, i confezionatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione (e comprendere quindi anche il nome ragione sociale ed indirizzo del confezionatore e l'anno di raccolta per il prodotto in guscio e sgusciato). Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

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

10.2 Controlli ispettivi ordinari

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

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

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto ad almeno una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.
Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la visita ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio secondo una propria procedura interna. Le operazioni di sorteggio saranno eseguite entro il mese di marzo per ciascuna categoria di operatori, iscritti in elenco alla data del 31/12 dell'anno precedente ed eventualmente integrato/modificato, tenendo conto delle comunicazioni ricevute dagli operatori, di eventi eccezionali o cause di forza maggiore.

10.3 Verifiche ispettive supplementari

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

-segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;

-specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tabella 5;

-eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);

-nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

10.3.1 Controlli fisici, organolettici sul prodotto

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione per il prodotto idoneo alle lavorazioni o al confezionamento di cui alla tabella 1, vengono effettuati dall'OdC controlli fisici e organolettici presso gli sgusciatori.

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

10.3.2 Certificazione a campione

L'OdC, dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, effettua presso gli operatori della filiera interessati (cioè gli sgusciatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nell'allegata tabella 4b, che tiene conto dei volumi di prodotto lavorato.

L'operatore che al momento dell'scrizione nell'elenco non aveva predisposto il lotto di prova, prima di commercializzare il prodotto "Nocciola Piemonte" IGP, deve chiedere il campionamento del prodotto per la verifica dei requisisti. In caso di esito conforme l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto."

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:

Prodotto (Kg)	*N° campioni*	*Campione minimo (Kg)*
Da 0 a 400.000	1	5
Da 400.000 a 1.000.000	2	5
>1.000.000	3	5

- 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 della resa alla sgusciatura

non meno di 0,2 Kg del campione minimo di partenza (cioè si pesano 0,2Kg di Nocciole in guscio, si sgusciano e poi si pesa il prodotto così ottenuto al netto del guscio).

Tutti i controlli sul campione sono di tipo fisico o sensoriale e quindi, non essendoci requisiti di tipo analitico, sono eseguiti direttamente dall'ispettore in campo che, a fronte di strumentazione in proprio possesso o di strumentazione dell'operatore (purché tarata e verificata in riferimento a campioni nazionali e internazionali) esegue tali controlli. Al termine dei controlli non è previsto il rilascio di un certificato di lotto.

Nel caso di prodotto riscontrato non conforme, la non conformità viene notificata all'azienda controllata al momento della Verifica e gestita secondo quanto previsto dalla Tabella 5.

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

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

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

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;

- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria), che l'ispettore si appresta a condurre;

- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;

- elenco dei requisiti verificati;

- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;

- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Gli elementi base di ciascun verbale di espertizzazione campione sono:
- data e luogo del campionamento;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato;
- tipo di prodotto prelevato;
- data di produzione e/o il lotto di produzione di appartenenza
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- valori misurati ed esito;

12. NON CONFORMITÀ

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

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore prevedendo:
Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
Esclusione del prodotto dal circuito IG: che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IG;
Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.
Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

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

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.
La comunicazione alle autorità competenti (ICQRF) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 12.2).

12.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.
Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC.
Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché il dettaglio dell'eventuale documentazione che si intende produrre.
La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore, se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte.
Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

ALLEGATI

Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione o ai paragrafi del presente piano di controllo

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	SINTESI REQUISITO	CODICE REQU.	RIF. DISCIPLINARE o PC
Azienda Agricola	Zona di produzione	Elenco comuni di cui all'art.3 del disciplinare	A01	Art.3
Azienda Agricola	Cultivar	Varietà: Tonda Gentile Trilobata.	A02	Art.2
Azienda Agricola	Condizioni ambientali di coltura	quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche di qualità.	A03	Art.4
Azienda Agricola	Forme di allevamento	coltivazione a cespuglio e/o «monocaule»	A04	Art.4
Azienda Agricola	Densità di impianto	Tra le 200 e le 500 piante ad ettaro. Per gli impianti realizzati prima del 2/12/1993 è consentita una densità massima fino a 650 piante/ha 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	A05	Art.4
Azienda Agricola	Cure colturali	quelli generalmente usati e, in special modo per i nuovi impianti, devono essere atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.	A06	Art.4
Azienda Agricola	Resa massima	Rispetto al limite di 3500Kg/ha disciplinati sarà applicata questa scalarità dall'anno di impianto: 40% dal 5° anno 60% 6° anno 70% 7° anno 80% 8° anno 100% dal 9° anno	A07	Art.4

Azienda Agricola	Conservazione	secondo i metodi tradizionali	A08	Art.4
Azienda Agricola	Modalità di commercializzazione	in sacchi di tessuto idoneo a tutti i livelli di commercializzazione o allo stato sfuso	A09	Art.7
Azienda Agricola	Identificazione e rintracciabilità	Le nocciole idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle nocciole non idonee	A10	PC§8.1-8.6 Art.7
Intermediario	Acquisto nocciole idonee a Nocciola Piemonte IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	B01	PC§8.2 Art.7
Intermediario	Conservazione (se presente lo stoccaggio) e trasporto	secondo i metodi tradizionali disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) e l'eventuale stoccaggio	B02	Art.4
Intermediario	Modalità di commercializzazione	in sacchi di tessuto idoneo a tutti i livelli di commercializzazione o allo stato sfuso	B03	Art.7
Intermediario	Identificazione e rintracciabilità	Le nocciole idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle nocciole non idonee	B04	PC§8.2-8.6 Art.7
Sgusciatore	Acquisto nocciole idonee a Nocciola Piemonte IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	C01	PC§8.3

Sgusciatore	Caratteristiche del prodotto finito	<u>Nocciola intera in guscio:</u> 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;	C02	Art.6
Sgusciatore	Caratteristiche del prodotto finito	<u>Nocciola sgusciata:</u> 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%.	C03	Art.6
Sgusciatore	Identificazione e rintracciabilità	Le nocciole idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle nocciole non idonee	C04	PC§8.3-8.6 Art.7

Trasformatori	Acquisto nocciole idonee a Nocciola Piemonte IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	D01	PC§8.4
Trasformatori	Caratteristiche del prodotto	Nocciola tostata: il frutto intero o minimamente fratturato privato in tutto o in parte del perisperma esterno.	D02	Art.6
Trasformatori	Caratteristiche del prodotto	Granella di nocciole: granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 1mm 12 mm.	D03	Art.6
Trasformatori	Caratteristiche del prodotto	Farina di nocciole: granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque compresa tra 250 micron e 1 mm	D04	Art.6
Trasformatori	Caratteristiche del prodotto	Pasta di nocciole: granulometria varia in relazione al grado di macinatura, ma comunque inferiore a 250 micron.	D05	Art.6
Trasformatori	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separate dal prodotto non idoneo	D06	PC§8.4-8.6
Confezionatore	Acquisto prodotto idoneo a Nocciola Piemonte IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	E01	PC§8.5
Confezionatore	Condizioni di vendita	La Nocciola intera in guscio deve essere confezionata entro il 31/12 successivo all'anno di raccolta	E02	Art.7
Confezionatore	Modalità di confezionamento	in confezioni idonee ad uso alimentare	E03	Art.7

Confezionatore	etichettatura	Come previsto dal disciplinare (nome ragione sociale ed indirizzo del confezionatore e anno di raccolta per il prodotto in guscio e sgusciato)	E04	Art.8
Confezionatore	Identificazione e rintracciabilità	Le nocciole idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle nocciole non idonee	E05	PC§8.5-8.6 Art.7

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori

CATEGORIA DI OPERATORE	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Azienda Agricola	CA01 CA02	Quantità prodotte divise per tipologia Quantità cedute/conferite divise per tipologia e per annata di produzione Caricati sul portale INOQ nell'area riservata o trasmessi a INOQ tramite All.4	ANNUALE Entro 31/01 del secondo anno successivo alla raccolta
Intermediario	CB01 CB02	Quantità approvvigionate divise per tipologia Quantità cedute divise per tipologia Caricati sul portale INOQ nell'area riservata	MENSILE entro il giorno 10 del mese successivo
Sgusciatore	CC01 CC02	Quantità approvvigionate divise per tipologia Quantità cedute divise per tipologia Caricati sul portale INOQ nell'area riservata	MENSILE entro il giorno 10 del mese successivo
Trasformatore	CD01 CD02	Quantità approvvigionate divise per tipologia Quantità cedute divise per tipologia Caricati sul portale INOQ nell'area riservata	MENSILE entro il giorno 10 del mese successivo
Confezionatore	CE01 CE02	Quantità approvvigionate divise per tipologia Quantità cedute divise per tipologia Caricati sul portale INOQ nell'area riservata	MENSILE entro il giorno 10 del mese successivo

Tali comunicazioni devono essere trasmesse anche qualora le produzioni siano nulle.

Tabella 3– Frequenza visite ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
Azienda Agricola	33% (di cui 12% in campo) + 2 (**)(***)
Intermediario	100%
Sgusciatore	100%
Trasformatore e Confezionatore	100%
Confezionatore	100%

(*) Il 33% corrisponde ad una visita (in campo o documentale) ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva ordinaria all'anno;

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

(***) nel campione del 35% delle AA, sono incluse anche le aziende che per l'anno in corso richiedono integrazione dell'albo noccioleti

Il numero delle visite ispettive ordinarie annuali a carico degli intermediari / sgusciatori / condizionatori / confezionatori sarà, opportunamente, calibrato in funzione dei volumi produttivi e/o della stagionalità delle produzioni. In tal caso andrà compilata una tabella aggiuntiva esemplificativa di questo tipo:

Tabella 3.1 Numero di visite ispettive ordinarie all'anno in funzione dei volumi produttivi qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	N. VISITE ISPETTIVE ORDINARIE /ANNO
Intermediari	Qualsiasi volume	1
Sgusciatori	Qualsiasi volume	1
Trasformatori e Confezionatori	fino a 15.000 Q.li	1
	oltre 15.000 Q.li	2
Confezionatore	fino a 15.000 Q.li	1
	oltre 15.000 Q.li	2

Tabella 4a - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche fisiche e organolettiche

OPERATORE DELLA FILIERA	PARAMETRO VERIFICATO Vedi requisiti specificati in Tab 1	FREQUENZA
Sgusciatore	Resa e calibro	Ogni lotto
Trasformatore	Aspetto esteriore del tostato e granulometria per granella/farina/pasta	Ogni lotto
Confezionatore (solo nel caso di vendita di prodotto in guscio)	Resa e calibro	Ogni lotto

Tabella 4b - Frequenza controlli dell'OdC per la verifica delle caratteristiche fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Sgusciatore	fino a 15.000 Q.li	1
	oltre 15.000 Q.li	2

Tabella 5 – Classificazione delle Non conformità e relativi trattamenti

Operatore	**ID**	**Categoria requisito adempimento**	**Codice requisito specifico adempimento**	**NC L = lieve G = grave**	**Trattamento della non conformità**	**Azione OdC**
Azienda Agricola	01	Zona di produzione non conforme	A01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Azienda Agricola	02	Cultivar non conforme	A02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Azienda Agricola	03	Modalità di coltivazione non conformi	A03-A04-A05-A06	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Azienda Agricola	04	Resa non conforme	A07	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento

Operatore	ID	Categoria requisito adempimento	Codice requisito specifico adempimento	NC L = lieve G = grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Azienda Agricola	05	Conservazione e modalità di commercializzazione	A08-A09	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Intermediario	06	Acquisto nocciole da operatori non iscritti al circuito	B01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Intermediario	07	Conservazione (se presente lo stoccaggio), modalità di conservazione e trasporto non conforme	B02-B03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Sgusciatore	08	Acquisto nocciole da operatori non iscritti al circuito	C01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Sgusciatore	09	Caratteristiche del prodotto finito non conforme	C02-C03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Trasformatori	10	Acquisto nocciole da operatori non iscritti al circuito	D01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Trasformatori	11	Caratteristiche del prodotto finito non conforme	D02-D03-D04-D05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore	12	Acquisto prodotto da operatori non iscritti al circuito	E01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore	13	Condizioni di vendita: Nocciola intera in guscio confezionata oltre il 31/12 dell'anno successivo alla raccolta	E02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore	14	Modalità di imballaggio o etichettatura non conformi su prodotto non ancora commercializzato	E03-E04	L	Eliminazione degli imballaggi o delle etichette non conformi, modifica degli stessi e riconfezionamento del prodotto	Verifica adeguamento dei sistemi di imballaggio ed etichettatura

Operatore	ID	Categoria requisito adempimento	Codice requisito specifico adempimento	NC L = lieve G = grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Confezionatore	15	Modalità di imballaggio o etichettatura non conformi su prodotto già commercializzato	E03-E04	G	Eliminazione degli imballaggi o delle etichette non conformi modifica degli stessi e riconfezionamento del prodotto eventualmente ancora presente	VIS
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	16	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	PC§5	L	Integrazione documentale	Valutazione integrazioni. VIS in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	17	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	PC§5	G	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	VIS valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	18	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità	A10-B04-C04-D06-E05	L	Richiesta adeguamento e invio evidenze all'OdC	Valutazione integrazioni; VIS in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	19	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità.	A10-B04-C04-D06-E05	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	20	Mancato rispetto invio comunicazioni periodiche	CA01-CA02-CB01-CB02-CC01-CC02-CD01-CD02-CE01-CE02-	L	Richiesta Integrazione documentale	Eventuale VIS in caso di mancato invio delle comunicazioni periodiche, dopo 15 giorni dall'ultimo sollecito

13. ALLEGATI

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

Allegato 4: Comunicazione dati produttivi aziende agricole