

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA
DOP CIPOLLOTTO NOCERINO**

| REV. | DATA | PREPARATO Segreteria Tecnica | VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione | APPROVATO Direttore |
|------|------|---------------------------------|---|------------------------|
| 00 | | | | |
| 01 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

INDICE GENERALE

| | |
|--|----|
| 1. Premessa..... | 3 |
| 2. Riferimenti normativi..... | 3 |
| 3. Termini e definizioni | 4 |
| 4. Soggetti coinvolti | 5 |
| 4.1 Adesioni al sistema dei controlli..... | 5 |
| 4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli..... | 6 |
| 4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento..... | 6 |
| 4.2 Ritiro o cessazione dell'attività | 7 |
| 5. Requisiti di conformità..... | 7 |
| 6. Piano dei controlli | 11 |
| 6.1 Generalità | 11 |
| 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive..... | 11 |
| 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto..... | 12 |
| 6.4 Documenti di trasporto | 12 |
| 6.5 Prescrizioni accessorie..... | 13 |
| 6.6 Etichettatura..... | 14 |
| 6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità | 14 |
| 6.8 Esiti delle prove..... | 16 |
| 6.9 Autocontrollo..... | 16 |
| 7. Gestione delle non conformità..... | 16 |
| 7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori..... | 17 |
| 7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità | 17 |
| 8. Ricorsi | 17 |
| 9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo..... | 19 |

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC”

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una 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, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto DOP "Cipollotto Nocerino".

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione DOP "Cipollotto Nocerino", ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati gli operatori della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2 Riferimenti normativi

Provvedimento del 16 luglio 2008 iscrizione della denominazione "Cipollotto Nocerino" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (GURI n. 176 del 29 luglio 2008).

Regolamento (CE) n. 656/2008 della Commissione del 10 luglio 2008 recante iscrizione di alcune denominazioni nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette Cipollotto Nocerino DOP (GUUE L 183/15 del 11 luglio 2008).

Regolamento (UE) n. 1151/12 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

Regolamento di Esecuzione UE n. 543/11 della Commissione del 07 giugno 2011 ed s.m. recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Decreto ministeriale 18 dicembre 1997 strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Decreto Ministeriale 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013 Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2013 integrazione al DM 15 aprile 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014).

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti”

ISO IEC 17025:2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”.

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **autorizzazione** : atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato alla commercializzazione come DOP dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo**: verifica dei requisiti di conformità della DOP attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza**: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla DOP (Campania);
- ✓ **azione correttiva**: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **cessazione**: chiusura delle attività da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della DOP per la campagna in oggetto;
- ✓ **confezionatore**: soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione, che esegue le operazioni di lavorazione e confezionamento finale dei cipollotti derivanti dai propri terreni o da impianti di intermediazione o da produttori agricoli assoggettati al

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

sistema dei controlli che conferiscono prodotto destinato ad essere commercializzato come DOP;

- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP Cipollotto Nocerino e il procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **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;
- ✓ **lotto:** insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche"; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **non conformità gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come "Cipollotto Nocerino";
- ✓ **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come "Cipollotto Nocerino"
- ✓ **operatore:** soggetto (produttore agricolo, intermediario, confezionatore) che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli e che è iscritto al sistema di controllo della DOP;
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 2011/91/UE "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori;
- ✓ **produttore agricolo:** soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la coltivazione del prodotto "Cipollotto Nocerino" DOP prevista dal disciplinare di produzione;
- ✓ **intermediario:** operatore che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto destinato ad essere "Cipollotto Nocerino" DOP, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i produttori agricoli, gli intermediari ed i confezionatori (genericamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di prodotto che si vuole identificare come DOP.

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la DOP, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell'anno, per i produttori agricoli deve essere presentata comunque 30 giorni prima dalla semina destinata alla DOP, attraverso il modulo "Domanda di adesione al sistema di controllo della DOP Cipollotto Nocerino" (modulo MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L'importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è da riferirsi all'anno solare, indipendentemente dal mese in cui la domanda di adesione viene presentata. La campagna di produzione è riferita ad ogni anno solare (1 gennaio – 31 dicembre). Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia.

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

All'atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione. Gli operatori s'impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (MCD3 ed MDC4). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (modulo MDC3 ed MDC4), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel presente dispositivo di controllo. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio del modulo (moduli MDC3 ed MDC4), il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettua per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Produttori agricoli

Prima dell'inizio delle operazioni di raccolta del cipollotto DOP, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale predispone ed effettua il controllo presso i terreni, per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla coltivazione.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP.

L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettuerà sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap. 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità.

Intermediari e confezionatori

Prima dell'inizio delle operazioni di intermediazione e di confezionamento, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo presso gli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare, l'adeguatezza dei sistemi di gestione previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni nel corso delle rispettive attività.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP.

L'iscrizione gli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap. 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità.

4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

L'adesione annuale per gli operatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità. Per le annate successive a quella del riconoscimento i confezionatori devono comunque presentare ad Agroqualità una comunicazione di conferma delle attività (attraverso l'invio del modello MDC15 o documentazione equivalente) allegando per i produttori agricoli il modello "Elenco terreni" aggiornato con l'integrazione delle superfici investite conformi per ecotipo ed impianto.

Eventuali variazioni sostanziali ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

comunicare ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, la capacità di pregiudicare lo stato di conformità dei prodotti, dei processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuterà l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione e/o richieste di integrazioni documentali. Nello specifico, per i produttori agricoli, saranno considerate sostanziali le variazioni delle superfici inserite nell' "Elenco terreni" superiori al 10% delle superfici iscritte nella campagna precedente, determinando le condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della DOP, devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di controllo (fisse e variabili) maturate fino alla rinuncia.

La cancellazione dall'elenco degli iscritti al sistema dei controlli è applicata da Agroqualità anche senza ricevimento della notifica di recesso, in particolare nel caso in cui l'operatore già riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Cipollotto Nocerino per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Cipollotto Nocerino si renderà necessario un nuovo iter di riconoscimento.

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della DOP, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della DOP ed al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Si riportano di seguito i requisiti di conformità da rispettare. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Tutte le fasi del processo produttivo devono essere monitorate documentando per ognuna gli input (prodotto in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, degli intermediari e dei confezionatori è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità, anche solo in una fase della filiera produttiva, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione di origine protetta "Cipollotto Nocerino".

B. Zona di produzione

B.1 La coltivazione ed il confezionamento del Cipollotto Nocerino interessa tutta l'Area del bacino della Valle del Sarno che si estende sul territorio dell'Agro Nocerino Sarnese in provincia di Salerno e sulla parte sud occidentale della Provinciale di Napoli costituita dall'areale pompeiano-stabiese.

In particolare è interessato il territorio amministrativo di dodici comuni della Provincia di Salerno: Angri, Scafati, S. Marzano sul Sarno, San Valentino Torio, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Pagani, S. Egidio del Monte Albino, Castel San Giorgio, Roccapiemonte, Siano e Sarno.

Ai su indicati Comuni della provincia di Salerno si aggiungono i seguenti della provincia di Napoli: Boscoreale, Castellammare di Stabia, Gragnano, Santa Maria la Carità, Pompei, Poggioreale, Striano, Sant'Antonio Abate e Terzigno.

C. Descrizione del prodotto

C.1 La denominazione di origine protetta (D.O.P.) "Cipollotto Nocerino" designa i bulbi, appartenenti alla specie *Allium cepa* L., pianta erbacea con ciclo vegetativo biennale.

C.2 Le sementi sono prodotte dalla varietà "Nocera" iscritta nel registro CE delle ortive e dai seguenti

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

ecotipi locali:

1. Precoce la Regina;
2. Precoce Meraviglia;
3. Marzatica fredda;
4. Marzatica Calda;
5. Nocerese;
6. Bianca di Castellammare;
7. San Michele;
8. Giugnese

La parte edule, di importanza mercantile, è costituita dalla porzione ipogea della pianta che sviluppa un bulbo tunicato di forma cilindrica con un leggero ingrossamento alla base delle foglie che si inseriscono, l'una strettamente sovrapposta all'altra, su di un asse caulinare raccorciato detto girello.

Sul caule ipogeo si sviluppano una o più gemme protette dalle foglie che nella parte basale, per un processo di metamorfosi, si trasformano in brattee (tuniche) succulente e carnose di colore bianco, rivestite di altre sottili, membranose, traslucide.

C.3 Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo allo stato fresco, deve avere le seguenti caratteristiche:

- bulbo:
 - a) sapore: dolce, delicato, per niente piccante, sapido e profumato;
 - b) forma: cilindrica con leggero ingrossamento alla base;
 - c) colore: tuniche interne ed esterne interamente bianche;
 - d) calibro del bulbo tra cm 1-5. Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del bulbo;
 - e) umidità: oltre il 92%.
- foglia:
 - a) colore verde glauco intenso con presenza di glaucescenza;
 - b) forma lineare, fistolosa, cilindrica, terminante a punta. All'atto dell'immissione al consumo la foglia può essere anche recisa.

I Cipollotti per poter essere immessi sul mercato devono essere:

- interi,
- sani,
- puliti,
- praticamente privi di sostanze estranee visibili,
- esenti da qualsiasi tipo di danno,
- privi di stelo vuoto,
- esenti da parassiti,
- privi di umidità esterna anormale,
- privi di odori e/o sapori estranei,
- privi di germogli visibili esternamente,
- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- resistenti e compatti,
- possono essere privi o presentare il ciuffo radicale, le foglie possono essere intere o tagliate a misure diverse, sono esclusi i bulbi affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

I Cipollotti vengono commercializzati con il calibro del bulbo che può oscillare tra cm 1 e cm 5. Il calibro è determinato dal diametro massimo della sezione normale dell'asse del bulbo.

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

D. Metodo di ottenimento

Condizioni di coltura e caratterizzazione di coltivazione

D.1. La coltivazione del Cipollotto viene effettuata in pieno campo. Essendo una coltura altamente specialistica viene praticata senza consociazioni.

D.2. Il terreno viene preparato con una aratura, la cui profondità non supera i cm 40. All'aratura segue una fresatura per la predisposizione alla coltivazione.

D.3. L'investimento massimo di piante/mq è di 200 piante, con un sesto di impianto che prevede una distanza tra le fila di cm 20-35 e cm10-15 sulla fila.

D.4. Di norma la geodisinfestazione in forma preventiva non è prevista¹ ma se la coltura precedentemente ospitata sullo stesso terreno che dovrà ospitare il Cipollotto, ha subito attacchi di patogeni e parassiti capaci di attaccare anche la coltura del Cipollotto, dovrà essere effettuata la pratica della geodisinfestazione con le metodiche e i prodotti autorizzati per la coltura specifica.

Semina

D.5. Le sementi da utilizzare per la produzione di "Cipollotto Nocerino DOP" saranno prodotte esclusivamente con bulbi con le caratteristiche indicate all'art.2 del disciplinare di produzione, ottenuti e selezionati nell'ambito del territorio della zona geografica di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione, riportata al precedente paragrafo B. La semina può essere effettuata tutto l'anno, in semenzaio o con la semina diretta in campo.

Trapianto

D.6. Il trapianto si effettua quando le piantine hanno raggiunto un'altezza di cm 14-16 e con due-cinque foglie ben sviluppate, vengono poste a dimora, previo accorciamento delle radici e dell'apice fogliare per favorire il loro attecchimento.

Irrigazione

D.7. L'irrigazione è indispensabile per garantire le condizioni migliori al fine di ottenere una buona riuscita dell'impianto. I volumi sono direttamente correlati all'andamento climatico stagionale: nel periodo estivo con una frequenza di 3/4 interventi per settimana si apporta la quantità d'acqua necessaria per favorire un buon sviluppo vegetativo. I sistemi di irrigazione da utilizzare sono: a manichette, a gocce, per aspersione, a scorrimento.

Concimazione

D.8. Altri interventi necessari sono la concimazione all'impianto, da riprendere appena la pianta mostra segni di crescita. Relativamente alla concimazione minerale si adopera il potassio nel periodo della levata e l'azoto nel periodo della formazione/ingrossamento del bulbo. Altri tipi di concimazione saranno adottati in relazione alle esigenze dei singoli terreni.

Diserbo (ev.)

D.9. Parallelamente, se lo stato del terreno e il rischio dello sviluppo di erbe infestanti lo richiedono, si procede al diserbo con prodotti antigerminello pre e post-semina o pre e post trapianto, utilizzando formulati autorizzati per la coltura specifica.

Modalità di raccolta

D.10 I cipollotti vengono raccolti a mano o con mezzi meccanici quando il diametro della sezione normale all'asse del bulbo presenta il calibro tra cm 1-5.

E. Metodo di ottenimento

E.1. Dopo l'estirpazione i bulbi vengono trasportati nei luoghi di lavorazione (centri di confezionamento), dove vengono selezionati, lavati, e condizionati secondo le tecniche già acquisite localmente. Una fase particolare della lavorazione è costituita dalla 'pelatura' del bulbo. Per poter essere immesso sul mercato è condizione indispensabile che il bulbo sia integro e ben pulito. Poichè quando viene estirpato presenta ancora residui di particelle di terreno aderenti alle tuniche esterne e può presentare impurità associate ad attacchi fitosanitari, per conferirgli l'aspetto estetico richiesto, il bulbo viene dapprima lavato e poi "pelato". La "pelatura" consiste nell'asportazione delle tuniche più esterne del cipollotto fino a raggiungere una omogenea integrità e lucentezza su tutto il bulbo. Viene eseguita esclusivamente a mano,

(1) nel rispetto anche del P.R.L.F.I. Piano Regionale Lotta Fitopatologia Integrata

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

nei magazzini dell'azienda interessata alla commercializzazione o presso terzi che sono specializzati per tale attività.

Dopo la "pelatura" si procede al taglio parziale del ciuffetto radicale e delle foglie, la misura del taglio è determinata dalle condizioni richieste dal mercato destinatario del Prodotto, possono comunque anche restare intere. I cipollotti vengono poi legati a mazzetti e posti in cassette di legno o di plastica.

E.2 Gli opifici di immagazzinamento e lavorazione (centri di confezionamento) sono situati nell'ambito dell'intero territorio dei comuni ricadenti nella zona di produzione, sono strutturati in modo da essere asciutti, ventilati, poco illuminati; di solito sono provvisti anche di locali a temperatura controllata per la conservazione del prodotto.

E.3. Per evitare ulteriori danneggiamenti che comporterebbero un calo di quantità di prodotto vendibile e soprattutto un calo di qualità dell'intera partita è determinante eseguire tale lavorazione in tempi brevi, quando il bulbo presenta ancora tutto il suo turgore cellulare.

F. Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento

F.1. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e contenere soltanto cipollotti di uguale origine, varietà e calibro nei limiti indicati.

F.2. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

F.3. I Cipollotti devono essere condizionati in modo che sia garantita una protezione adeguata del prodotto. I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere puliti e costruiti da materiali che non possono provocare alterazioni interne o esterne dei prodotti. L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è ammesso soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Etichettatura

F.4. Gli imballaggi devono recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le indicazioni in appresso riportate:

- Cipollotto Nocerino e denominazione origine protetta o suo acronimo DOP;
- ogni confezione dovrà essere corredata del contrassegno di identificazione, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico e univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione di Origine Protetta.
- azienda produttrice e/o confezionatrice (anche solo il codice identificativo);
- caratteristiche commerciali;
- categoria extra – categoria I;
- quantità del prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.

Rappresentazione grafica del logo

F.5. Il logo è rappresentato da una forma geometrica tondeggiate, composta da un fondo pieno di colore giallo-magenta (quadricromia: 100% giallo+20% magenta) e da una linea di contorno verde (quadricromia: ciano 100 % + giallo 100% + nero 50%).

Sul fondo sono rappresentati tre elementi:

- a) una pianta di Cipollotto stilizzata, composta dal bulbo cilindrico di colore bianco sfumato di nero (quadricromia: bianco + nero 20%) e da due foglie longilinee, fistolose, con l'apice a punta, di colore verde (ciano 100% + giallo 100%);
- b) il secondo elemento, anch'esso di colore verde (quadricromia: ciano 50% +giallo 100%), graficamente ricorda una 'S' stilizzata in posizione di leggera inclinazione verso il lato destro. Sulla sua parte inferiore sinistra poggia e trae origine la pianta del Cipollotto.
- c) Il terzo elemento è rappresentato dalla scritta Cipollotto Nocerino, collocata sul lato destro del logo e si interseca tangenzialmente alla parte centrale della 'S'. Il carattere utilizzato è il 'Comic Sans MS', il colore è il verde (quadricromia: ciano 100% + giallo 100% + nero 50%).



Logo a un colore. Nei casi in cui per motivi di confezionamento o di etichettatura non sia possibile stampare il logo in quadricromia, sarà stampato a un colore nei seguenti modi:

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

- a) logo in positivo – se il colore dello sfondo della confezione o dell’etichetta è chiaro, verrà utilizzato il logo in positivo, applicando il colore di stampa più scuro della confezione o dell’etichetta stessa;
- b) logo in negativo – se il colore dello sfondo della confezione o dell’etichetta è scuro, verrà utilizzato il logo in negativo applicando il colore dello sfondo della confezione o dell’etichetta stessa.

F.6. Alla denominazione origine protetta, di cui all’art. 1 del disciplinare è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal disciplinare ivi compresi gli aggettivi tipo gusto, uso scelto, selezionato e similari.

F.7. E’ tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la Denominazione di Origine Protetta.

F.8. E’ obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell’acronimo).

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla DOP è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5, nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo, con o senza preavviso, che Agroqualità intende, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della DOP ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come DOP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella seguente tabella in cui si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive.

| <i>Tipologia di Operatore</i> | <i>Tipo di verifica</i> | <i>% di verifica</i> | <i>Frequenza verifica</i> | <i>Fase critica controllata</i> |
|-------------------------------|-------------------------|---|--|---|
| Produttore agricolo | Iscrizione | 100% dei richiedenti | Al primo anno di adesione in caso di cambiamenti | Ubicazione terreni, metodi di coltivazione |
| | Controllo | 100% iscritti | Annuale | Conformità varietale; processo di coltivazione e raccolta; rintracciabilità prodotto |
| Intermediario | Iscrizione | 100% dei richiedenti | Al primo anno di adesione e in caso di cambiamenti | Ubicazione ed idoneità impianti di stoccaggio, adeguatezza sistemi identificazione e rintracciabilità |
| | Controllo | 33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati nell’ultimo triennio | Annuale | Identificazione e rintracciabilità del prodotto |

| Agroqualità | | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|--------------------|---|--|--|
| Confezionatore | Iscrizione | 100% dei richiedenti | Al primo anno di adesione e in caso di cambiamenti | Ubicazione, idoneità attrezzature/impianti, adeguatezza sistemi identificazione e rintracciabilità |
| | Controllo | 100% degli iscritti | Annuale | Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto |
| Confezionatore | Controllo prodotto | documentale | 100% partite | Rendicontazione trimestrale |
| | | controllo prodotto | Ogni 50.000 kg di prodotto | Prove chimico fisiche e sensoriali |

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora per comprovate circostanze, indipendenti dalla volontà dell'organismo e legate alle caratteristiche dell'operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione. 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 Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qualvolta dall'esame dei dati comunicati 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.

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto destinate alla DOP devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)/fatture* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di semi, delle piantine e del cipollotto, contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di prodotto**;

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto/partita e di verificarne la conformità.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

* In caso di operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna del prodotto sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal ricevente, che ne deve conservare copia, contenente gli elementi previsti per il DDT.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di ottenimento del prodotto e di confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere registrate con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti atte a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto (DDT)/fatture devono chiaramente indicare, oltre al mittente e destinatario, per ogni partita di seme destinato al produttore agricolo:

- peso della partita;
- identificazione della partita di seme;
- varietà ed ecotipo seme;
- la dicitura “destinato alla DOP Cipollotto Nocerino” (o diciture similari).

Per le partite di piantine provenienti dai produttori agricoli, oltre a mittente e destinatario:

- identificazione della partita di seme da cui derivano le piantine;
- la dicitura “destinato alla DOP Cipollotto Nocerino” (o diciture similari);
- numero delle piantine.

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

Per le partite di cipollotto, oltre a mittente e destinatario:

- il peso della partita;
- identificazione lotto;
- la dicitura “destinato alla DOP Cipollotto Nocerino” (o diciture similari).

6.5 Prescrizioni accessorie

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente il prodotto generico da quello destinato alla DOP. A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione da quelle generiche, dalla raccolta e fino al confezionamento le produzioni destinate a Cipollotto Nocerino DOP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc) in modo da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a cipollotto generico. Per le stesse fasi inoltre i produttori dovranno prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate alla DOP. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare, i terreni (es. frazione di terreno coltivato a cipollotto), le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati per la DOP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare il cipollotto DOP in periodi differenti rispetto ad altro prodotto generico. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale sul registro di confezionamento dovranno essere puntualmente annotate, all’inizio di ogni operazione, date e orari delle lavorazioni DOP. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Produttori agricoli

Il produttore agricolo deve operare esclusivamente all’interno dell’area definita al punto 5, inoltre deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione. Il produttore agricolo deve provvedere all’identificazione delle superfici destinate alla produzione di seme ed inviare ad Agroqualità ogni anno il modello “*Elenco terreni*” con l’indicazione delle superfici destinate all’autoproduzione del seme o nel caso di acquisto devono inviare copia delle fatture di acquisto del seme che andrà utilizzato per la campagna in corso. Il produttore agricolo deve garantire e mantenere inoltre in autocontrollo adeguate registrazioni in relazione ai terreni destinati alla coltivazione dei cipollotti ed alle modalità di coltivazione (preparazione del terreno, impianto, materiale di propagazione, sistemi di irrigazione, concimazioni, pratiche di geodisinfestazione e modalità di raccolta), all’identificazione e registrazione del prodotto dal momento della raccolta sino al conferimento/vendita. A tal riguardo deve essere tenuto aggiornato un registro di produzione con la data di raccolta, le quantità di cipollotti prodotti e venduti/conferiti con relativo destinatario. Nella fase di conferimento all’impianto di intermediazione o confezionamento il prodotto in uscita deve essere accompagnato da apposita documentazione prevista al punto 6.3 e 6.4 . I produttori agricoli devono trasmettere annualmente (entro il mese di gennaio dell’anno successivo) opportuna denuncia annuale di produzione (attraverso l’invio del modello MDC16 o documentazione equivalente) indicando i quantitativi prodotti e conferiti, destinati al circuito DOP, con relativa destinazione (centro di intermediazione e/o confezionamento). In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti, Agroqualità provvede a richiedere l’invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Intermediari

L’intermediario deve disporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli di Agroqualità, un proprio elenco di produttori agricoli riconosciuti dai quali viene ricevuto il prodotto destinato alla DOP. Il soggetto responsabile del ricevimento deve registrare in apposita documentazione e per ogni data di ricevimento, i quantitativi di cipollotto ricevuti e la relativa provenienza. Inoltre deve dare evidenza che il prodotto provenga dai produttori agricoli inseriti nel sistema di controllo, che sia assicurata l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ingresso, in stoccaggio (ev.) ed in uscita. Nella fase di conferimento al confezionatore il prodotto in uscita deve essere accompagnato da apposita documentazione prevista al punto 6.3 e 6.4. Procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l’identificazione e la rintracciabilità della totalità dei lotti di cipollotti durante le operazioni di

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

ricevimento e stoccaggio temporaneo, e devono, altresì, permettere di ricostruire per ogni conferimento, l'origine, i quantitativi e la conformità dei lotti ai requisiti applicabili ai fini della denominazione "Cipollotto Nocerino". Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da Agroqualità. Gli intermediari, se effettuano attività di stoccaggio temporaneo del prodotto, sono tenuti a trasmettere annualmente (entro il mese di gennaio dell'anno successivo) le quantità di cipollotti idonee alla denominazione approvigionate da ogni produttore agricolo e le quantità uscite/vendute per ogni confezionatore destinatario (attraverso l'invio del modello MDC17 o documentazione equivalente). In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Confezionatori

Il confezionatore deve destinare al confezionamento esclusivamente lotti di cipollotti conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo. Ad evidenza della conformità della rintracciabilità e dell'attività di confezionamento, il confezionatore deve registrare, su apposita documentazione e rendere disponibile ai controlli di conformità adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni giornata durante la quale è avvenuto il confezionamento i soggetti conferitori, le quantità conferite, le quantità confezionate come DOP e quelle non idonee. All'atto della vendita sui documenti fiscali (DDT, fatture, ecc.) deve essere riportata quale indicazione di vendita del prodotto la dicitura "Cipollotto Nocerino D.O.P.". I confezionatori sono tenuti a trasmettere trimestralmente (entro la II decade del mese successivo) le quantità di cipollotti idonee alla denominazione approvigionate da ogni fornitore riconosciuto e le quantità di cipollotti confezionate come Cipollotto Nocerino DOP (attraverso modello MDC18 o documento equivalente). In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o in sua assenza da Agroqualità prima del loro utilizzo. In caso di assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite. Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite per renderla conforme al disciplinare ed al presente dispositivo di controllo.

6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l'autorizzazione sulle partite di cipollotto si articola nelle fasi di seguito descritte.

- Il confezionatore che intende immettere in commercio "Cipollotto Nocerino" DOP deve comunicare ad Agroqualità, il primo anno di adesione contestualmente alla domanda di adesione tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica DOP Cipollotto Nocerino" i quantitativi (stima) di prodotto che intende realizzare nell'arco della campagna come DOP.
- Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di prelievi e prove chimico fisiche da effettuare per la campagna in corso in funzione dei quantitativi previsti dalla tabella A:

Tabella A – Frequenza dei prelievi effettuati in funzione dei quantitativi che si intendono confezionare

| Quantità atta a divenire Cipollotto Nocerino DOP (kg) | Numero di prelievi e prove chimico fisiche/anno |
|---|---|
| Fino a 50.000 kg | 1 |
| Da 50.001 a 150.000 kg | 2 |
| Oltre a 150.000 kg | 3 |

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

- c) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove fisiche/visive (caratteristiche del bulbo – sapore, forma, colore e calibro, caratteristiche della foglia – colore, forma e caratteristiche qualitative) sul prodotto atto a divenire DOP
- d) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell'impianto la data in cui effettuare la verifica.
- e) L'ispettore dopo aver valutato visivamente l'omogeneità del lotto procede al prelievo del prodotto prelevando dalla linea di stoccaggio o dalle confezioni stoccate. I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella B:

Tabella B - Criteri di formazione del campione globale

| Massa del lotto (kg) | Massa campione globale (kg) |
|----------------------|-----------------------------|
| Fino a 5000 | 5 |
| Da 5001 a 10000 | 10 |
| Da 10001 a 25000 | 15 |
| Oltre 25000 | 20 |

Dal campione globale l'ispettore preleva un campione di circa 0,5 kg dalla massa di campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche/visive (caratteristiche del bulbo – sapore, forma, colore e calibro, caratteristiche della foglia – colore, forma e caratteristiche qualitative) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica.

- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e visive del campione prelevato risultano **conformi**, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche fisico - chimiche (calibro, umidità) come descritto al successivo punto g). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione dal campione globale in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come DOP; se al contrario le caratteristiche fisiche e visive del secondo campione risultano conformi, il lotto è conforme e pertanto si può procedere con il prelievo per le prove chimiche.
- g) L'ispettore in caso di conformità fisica e visiva del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori tre campioni di circa 0,5 kg ciascuno di cui uno rimane come contro campione al richiedente, uno viene inviato al laboratorio (conforme alla norma UN CEI EN ISO/IEC 17025), per l'effettuazione delle prove previste al punto precedente ed un altro viene conservato da Agroqualità fino a completamento delle prove.
- h) Il tecnico incaricato da Agroqualità, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto.
- i) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo delle prove chimico fisiche, l'autorizzazione come DOP Cipollotto Nocerino. Solo per la prima verifica lotti del primo anno di adesione la commercializzazione non può avvenire finché non è stata accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione da Agroqualità. Se dai rapporti di prova dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere alla commercializzazione del prodotto come DOP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una dichiarazione di non idoneità. In tal caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to b) al p.to h).
- j) Le successive verifiche chimico fisiche e sensoriali previste nel corso della campagna secondo le frequenze stabilite al p.to b), sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere in commercio prodotto DOP identificando e trattenendo il lotto oggetto di campionamento fino a comunicazione dell'idoneità da parte di Agroqualità o in alternativa commercializzando il lotto oggetto di campionamento come convenzionale.
- k) Per le successive campagne di produzione il confezionatore potrà procedere anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali alla commercializzazione del prodotto come DOP fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto durante il corso della campagna secondo le frequenze sopra riportate. Anche in tal caso il lotto oggetto di

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

campionamento dovrà essere identificato e trattenuto fino all'accertamento della conformità o in alternativa potrà essere commercializzato come convenzionale. Per le successive campagne l'attività di campionamento verrà pianificata sulla base della comunicazione di conferma dell'attività (es Mod. MDC15) inviata dai confezionatori.

- 1) Qualora, durante l'attività di verifica e campionamento si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità dei lotti oggetto di campionamento, Agroqualità provvederà a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

6.8 Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività, di valutazione iniziale dell'operatore sul prodotto per il rilascio dell'autorizzazione, o delle verifiche periodiche di mantenimento.

In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione si procede, ad un secondo campionamento su una partita differente, sulla quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova dà esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità. Per poter riprendere la commercializzazione e/o la movimentazione del prodotto come DOP deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad i).

6.9 Autocontrollo

Gli operatori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità le fasi svolte. E' responsabilità dei confezionatori, accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche e sensoriali (caratteristiche del bulbo – sapore, forma, colore e calibro, caratteristiche della foglia – colore, forma e caratteristiche qualitative) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo in continuo mediante valutazione del prodotto finito prima della sua immissione in commercio con la denominazione Cipollotto Nocerino. In particolare la conformità del prodotto viene documentata in autocontrollo mediante annotazione dei quantitativi di prodotto ottenuti da attuarsi su apposita documentazione di registrazione. Con l'annotazione nel registro di confezionamento delle quantità confezionate come DOP il confezionatore dichiara sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

Inoltre, i confezionatori sono tenuti ad accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche chimiche fisiche (umidità, calibro) in funzione della frequenza prevista dalla tabella A. Copia del rapporto di analisi, completata con le indicazioni relative alla data di prelievo ed al lotto campionato, deve essere conservata adeguatamente e resa disponibile per i controlli ispettivi di conformità svolti da Agroqualità.

Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 7.1). Nel caso di non conformità analitiche il soggetto interessato dovrà ripetere l'analisi su un altro campione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese ed inviare l'esito ad Agroqualità. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della denominazione "Cipollotto Nocerino" ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi.

7. Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati lungo tutta la filiera produttiva sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come DOP. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come DOP. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità. Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione “Cipollotto Nocerino”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione “Cipollotto Nocerino” rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all’interno dei requisiti di conformità;
- in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla DOP;
- in caso, all’atto dell’immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come DOP;
- comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono osservare delle non conformità. E’ loro cura stabilire se possano essere classificate come:

non conformità gravi: irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Cipollotto Nocerino”;

non conformità lievi: non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Cipollotto Nocerino”

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l’identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione. Ove necessario, si procede all’eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come DOP).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L’esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all’operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione a denominazione.

8. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l’operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., all’Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell’avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Per giustificati motivi la Consulta può esprimersi entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. La Consulta nominata dal Consiglio di Amministrazione, è costituita in modo da garantire l’equilibrio degli interessi coinvolti e l’imparzialità di giudizio. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove chimico fisiche e sensoriali l’operatore ha facoltà di fare ricorso entro sette giorni dalla data del rilievo, richiedendo la ripetizione delle prove per i parametri non conformi. La mancata presentazione del ricorso entro i termini indicati comporta che la partita di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio (conforme alla norma

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Cipollotto Nocerino | DC Cipollotto Nocerino Rev.01 del 26/07/17 |
|--------------------|---|--|

UN CEI EN ISO/IEC 17025), l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. È compito di Agroqualità informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare ad Agroqualità e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del lotto. Per le prove si utilizza il campione depositato presso Agroqualità. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente.

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Cipollotto Nocerino” | DC Cipollotto Nocerino Rev.00 del 16/07/15 |
|--------------------|---|--|

9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

| NOME MODULO | DESCRIZIONE CONTENUTO | UTILIZZO |
|--|--|---|
| MDC3 Domanda di adesione al sistema di controllo DOP “Cipollotto Nocerino” – produttori agricoli MDC4 Domanda di adesione al sistema di controllo DOP “Cipollotto Nocerino” – intermediari e confezionatori | Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità dei produttori agricoli, intermediari e confezionatori e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la DOP | Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera. |
| Elenco terreni | E' allegato al modello MDC3. Contiene i dati catastali dei terreni coltivati a DOP che l'azienda intende iscrivere e la registrazione delle attività disciplinate. | Deve essere inviato annualmente dal produttore agricolo. Il primo anno di adesione al sistema dei controlli deve essere allegato alla domanda di adesione MDC3. |
| MDC7 “Richiesta verifica DOP “Cipollotto Nocerino” | Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di prodotto per le verifiche di conformità chimico fisiche visive e sensoriali al disciplinare | Deve essere inviato il primo anno di adesione ad Agroqualità dal confezionatore contestualmente alla domanda di adesione. |

| | | |
|--------------------|---|--|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Cipollotto Nocerino” | DC Cipollotto Nocerino Rev.00 del 16/07/15 |
|--------------------|---|--|

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell'Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa.

| NOME MODULO | DESCRIZIONE CONTENUTO | UTILIZZO |
|--|---|--|
| Facsimile “MDC15 - Conferma attività” | E' il modulo proposto da Agroqualità per comunicare la conferma delle attività. Contiene la stima di prodotto che si intende confezionare nell'anno, i riferimenti dei produttori agricoli conferenti e degli intermediari (ev.), la data di inizio delle attività. | Deve essere inoltrato dai confezionatori per comunicare la conferma delle attività. Alla richiesta deve essere allegato il modello elenco terreni dei produttori agricoli conferenti debitamente datati e firmati. |
| Facsimile “MDC16 – Attività di raccolta e conferimento” | E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di raccolta e conferimento di cipollotto. Contiene le indicazioni relative al quantitativo di cipollotto raccolto e conferito per ogni particella iscritta al sistema dei controlli. | Deve essere tenuto a cura del produttore agricolo e messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato annualmente ad Agroqualità. |
| Facsimile “MDC17– Attività di intermediazione” | E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di intermediazione. Contiene l'indicazione dei conferitori e delle quantità conferite. | Deve essere tenuto a cura dell'intermediario, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano durante la verifica ispettiva e, se l'operatore svolge attività di stoccaggio temporaneo del prodotto, deve essere inviato annualmente ad Agroqualità. |
| Facsimile “MDC18– Attività di confezionamento ” | E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione dei conferitori, della data e l'ora di confezionamento del cipollotto, le quantità conferite, confezionate ed eventualmente scartate. | Deve essere tenuto a cura del confezionatore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato trimestralmente ad Agroqualità. |