

PIANO DI CERTIFICAZIONE “FICO BIANCO DEL CILENTO”

PIANO DI CONTROLLO PER LA CERTIFICAZIONE DI FICHI CORRISPONDENTI AI REQUISITI DELLA “FICO BIANCO DEL CILENTO ”

1. PREMESSA:	3
2. RIFERIMENTI e DEFINIZIONI	3
3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE	5
3.1 Iscrizione dei terreni all’elenco	5
3.2 Mantenimento dei terreni nell’elenco	6
3.2.1 Adempimenti e controlli annuali	6
3.2.2 Controlli documentali	7
3.2.3 Verifiche Ispettive	7
3.2.4 Controlli alla raccolta	7
3.2.5 Riepilogo degli adempimenti del Coltivatore	7
3.3 Requisiti per l’iscrizione all’elenco degli intermediari	8
3.4 Mantenimento dei requisiti degli intermediari	8
3.4.1 Adempimenti dell’intermediario	8
3.4.2 Adempimenti e controlli annuali	8
3.4.3 Controlli annuali documentali	8
3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive	8
3.4.5 Caratteristiche del prodotto	9
3.4.6 Riepilogo adempimenti dell’intermediario	9
3.5 Iscrizione dei trasformatori all’elenco	10
3.6 Mantenimento dei requisiti dei trasformatori	10
3.6.1 Adempimenti del trasformatore	10
3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei trasformatori	10
3.6.3 Controlli documentali	10
3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive	11
3.6.5 Controlli sul processo di trasformazione	11
3.6.6 Riepilogo adempimenti del trasformazione	11
3.7 Iscrizione dei confezionatori all’elenco	12
3.8 Mantenimento dei requisiti dei confezionatori	12
3.8.1 Adempimenti del confezionatore	12
3.8.2 Adempimenti e controlli annuali dei confezionatori	12
3.8.3 Controlli documentali	12
3.8.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive	12
3.8.5 Controlli sul prodotto finito dei confezionatori	12
3.8.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova	13
3.8.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione	13
3.8.8 Riepilogo adempimenti del confezionatore	13
3.9 Soggetti idonei all’utilizzo della denominazione	14
3.9.1 Controlli documentali	14
3.9.2 Verifiche Ispettive	14
3.9.3 Designazione e presentazione	14
3.9.4 Validità delle prove, autorizzazione all’etichettatura	15
3.9.5 Controlli sulla presentazione	15
3.9.6 Riepilogo adempimenti del soggetto certificato	15
4 PROVVEDIMENTI IN CASO DI MANCATO SODDISFACIMENTO DEI REQUISITI	16
4.1 Intensificazione temporanea dei controlli	16

[5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:.....](#) 17

I
S
M
E
C
E
R
T

1. PREMESSA:

Il presente documento rappresenta in sintesi lo schema di certificazione redatto da IS.ME.CERT. (di seguito indicato come Istituto), per il “FICO BIANCO DEL CILENTO” (di seguito indicato come prodotto). Lo schema è realizzato secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione del “FICO BIANCO DEL CILENTO” pubblicato su G.U. n. 199 del 26/08/2002 e depositato presso il MiPAF. Lo schema di certificazione è conforme alle norme internazionali applicabili ed ai requisiti previsti dal D.M. 29.05.98 e successive modifiche.

I presupposti attuativi per la realizzazione della certificazione del prodotto, sono stati individuati dall’analisi del disciplinare e sono stati organizzati per soddisfare i requisiti di conformità relativi a:

- 1) Origine (territorio);
- 2) Processo produttivo (tecnica colturale e lavorazione);
- 3) Prodotto
- 4) Possesso dei requisiti di conformità del prodotto al momento dell’immissione al consumo.

Sono inoltre stati descritti gli adempimenti posti a carico di tutti i soggetti interessati alla filiera produttiva individuando, nel piano di controllo, per ogni fase della filiera, i controlli che consentono all’Istituto di verificare i requisiti di conformità.

Le misure di auto controllo aziendale, e di controllo e prova da parte dell’Istituto previste, in relazione alla tipologia di prodotto ed alle prescrizioni del disciplinare, sono quelle evidenziate dall’analisi del disciplinare come critiche ai fini della certificazione.

2. RIFERIMENTI e DEFINIZIONI

Sono in particolare considerati ai fini del presente schema di certificazione le seguenti norme e/o documenti:

- * Regolamento CEE 2081/92 del 14.06.92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari.
- * Disciplinare di produzione del “FICO BIANCO DEL CILENTO”
- * L. 526/99 .

Per le definizioni particolari riferibili al presente schema valgono:

- * Prodotto: “FICO BIANCO DEL CILENTO”
- * Agricoltore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle la materia prima (FICO BIANCO DEL CILENTO), destinata alle fasi successive di confezionamento.
- * Intermediario: soggetto che movimentando a vario titolo partite di prodotto è responsabile del mantenimento della rintracciabilità.
- * Trasformatore: soggetto che controlla il processo di essiccazione e/o della farcitura.
- * Confezionatore: soggetto che acquista, eventualmente trasforma, condiziona, confeziona e vende sul mercato il prodotto ai canali commerciali di partite di prodotto oggetto di certificazione.
- * Soggetti idonei all’utilizzo della denominazione: soggetti che hanno richiesto la certificazione del prodotto ed a cui l’Istituto ha rilasciato l’autorizzazione all’utilizzo della denominazione.
- * Istituto - IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare): organismo di controllo autorizzato ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CEE) n° 2081.
- * Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MiPAF secondo quanto previsto dall’art. 14 della legge 526/99.
- * Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del FICO BIANCO DEL CILENTO, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

- * Trattamento della non conformità (come previsto dal piano di controllo MiPAF): l'insieme delle azioni intraprese (dall'Istituto) al fine di risolvere la non conformità in senso stretto.
- * Azioni correttive (come previsto dal piano di controllo MiPAF): l'insieme delle azioni intraprese (dall'Istituto) al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali.
- * Nuovi impianti: impianti realizzati successivamente l'approvazione del presente Piano dei controlli.

S

M

E

C

E

R

T

.

3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE

3.1 Iscrizione dei terreni all'elenco.

I produttori agricoli per l'iscrizione dei propri terreni devono presentare la domanda, compilata in tutte le sue parti (in particolare per i dati catastali, il sesto e l'anno d'impianto), e contenente la dichiarazione sostitutiva di certificazione, all'Istituto, con i seguenti allegati:

- Estratto di mappa catastale
- Estratto di partita catastale
- titolo di possesso del terreno
- fotocopia documento d'identità

L'Istituto garantisce, per le domande pervenute entro il **31 luglio** di ogni anno, l'espletamento degli accertamenti in tempo utile per la certificazione della produzione dell'anno. Per le domande pervenute oltre il **31 luglio** di ogni anno non è garantito il controllo iniziale, vincolante per l'accesso al sistema, entro la produzione dell'anno.

L'Istituto, verificata la congruenza tra quanto dichiarato e quanto prescritto dal disciplinare, predispone la verifica della coltivazione, dando apposito mandato ad un proprio ispettore.

Le ispezioni presso l'azienda del produttore agricolo, mirano ad accertare le seguenti caratteristiche strutturali (per l'accesso al sistema di controllo) e quelle colturali (per il mantenimento dell'iscrizione):

a) La zona di produzione, che deve essere compresa nel territorio di seguito individuato:

1- comuni totalmente compresi: Agropoli, Aquara, Ascea, Bellosguardo, Camerota, Casalvelino, Castel San Lorenzo, Castellabate, Castelnuovo Cilento, Celle di Bulgheria, Centola, Cicerale, Controne, Felitto, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Lustra, Montecorice, Monteforte Cilento, Ogliastro Cilento, Omignano, Perdifumo, Perito, Pisciotta, Pollica, Prignano Cilento, Roccadaspide, Rutino, Salento, San Giovanni a Piro, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, Santa Marina, Serramezzana, Sessa Cilento, Stella Cilento, Torchiara, Torre Orsaia, Trentinara, Vibonati;

2- comuni parzialmente compresi: Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Capaccio, Castelcivita, Caselle in Pittari, Casaletto Spartano, Ceraso, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Futani, Gioi Cilento, Laurito, Orria, Ottati, Moio della Civitella, Montano Antilia, Morigerati, Postiglione, Roccagloriosa, Roscigno, S. Angelo a Fasanella, Sapri, Serre, Torraca, Tortorella, Vallo della Lucania.

Tale zona e' cosi delimitata:

partendo dalla confluenza del confine nord del comune di Agropoli con il mar Tirreno la linea segue lo stesso fino alla loc. Varco Cilentano (25 m s. l. m.), da qui in direzione nord segue la provinciale Varco Cilentano - Matinelle, incrociando, all'altezza della loc. Capodifiume (35 m s. l. m.), la S.S. 166 "degli Alburni". Prosegue per la prov. "Matinelle-Cerrelli", da qui, in direzione nord segue la prov. "Cerrelli-Incrocio con la s.s. 19" fino al km 6 dove la lascia per seguire il corso del fiume Calore fino alla loc. Ponte Calore. Qui piega ad Ovest, risalendo, alla loc. F. te Pedecchiosa (30 m s. l. m.), verso nord lungo il corso del Vallone Varco del Vescovo, in Comune di Serre, fino ad incrociare la s.s. 19 al Km 18,5 (127 m s. l. m.) seguendo la stessa fino al km 26,600 in direzione est all'incrocio della provinciale per Controne in loc. Canalicchio. Percorre la provinciale, in direzione sud-ovest fino al km 6,800 (226 m s. l. m.) ove la lascia per seguire il confine comunale del comune di Controne fino ad incrociare la strada provinciale Controne-Castelcivita al km 10,400. Prosegue lungo la stessa passando per Ottati, S. Angelo a Fasanella, Corleto Monforte fino al suo termine, all'incrocio cioe' con la s.p. n. 166 (al km 45). Da questa prosegue fino al confine del comune di Bellosguardo (km 40,500). Di qui in direzione sud segue il confine comunale di Bellosguardo fino al confine del comune di Felitto che percorre fino al confine comunale di Monteforte Cilento. Segue questo confine fino ad incontrare il confine del comune di Perito che percorre in loc. Area del Lupo. All'incrocio con la provinciale

Perito-Vallo della Lucania, ne segue il tracciato dal km 8, fino ad immettersi sulla s.s. 18, passando per gli abitati di Orria, Gioi, Cardile, Moio della Civitella ed Angellara. Segue il tracciato della s.s. 18 passando per l'abitato di Alfano fino al confine del comune di Roccagloriosa, al km 187 (312 m s. l. m.), che segue fino al confine nord del comune di Torre Orsaia compreso. In comune di Caselle in Pittari alla loc. Pietrecupe (ca. 510 m s. l. m.) segue il vallone Grande (loc. Felicità) incrociando in loc. Sciarapotamo il confine nord del comune di Morigerati. Percorre, verso est, il confine nord del comune di Morigerati fino ad incrociare la strada provinciale Caselle in Pittari-Casaletto Spartano al km 34 che percorre fino al km 31,900 dove a quota 608 m s.l.m. segue, verso sud ed est, il confine comunale di Tortorella fino all'incrocio della provinciale Casaletto Spartano-Sapri; la percorre verso sud dal km 20 al km 7,500, di qui a quota 355 m s.l.m. segue il Fosso Stregara che percorre passando, a quota 102 m s. l. m., lungo il confine comunale di Sapri, fino al vallone Giuliani ed al torrente Brizzi e, quindi, fino alla sua confluenza nel Mar Tirreno. Da qui l'area risulta delimitata, per i suoi lati sud ed ovest dal Mar Tirreno fino al confine comunale di Agropoli con il comune di Capaccio.

b) I biotipi, che devono essere riferibili alla cultivar Dottato.

c) il metodo di ottenimento e le condizioni ed i sistemi di coltivazione dei terreni, che devono essere i seguenti:

1 La particolare resistenza delle piante alla siccità e ai vari agenti patogeni non impone prescrizioni particolari in merito alle tecniche di coltivazione. I sestri e le distanze di impianto possono essere variabili, fermo restando che la densità d'impianto non potrà superare le 700 piante ad ettaro. Nei nuovi impianti le piante vanno però inserite secondo una distribuzione geometrica che preveda la costituzione di filari paralleli tra loro e di interfilari che consentano il transito delle macchine agricole.

2 Le forme di allevamento sono quelle a vaso libero, in uso tradizionale nella zona, e quelle recentemente proposte dalla ricerca che richiamano il vaso cespugliato e la siepe.

3 E' ammessa la tecnica della puntura dei frutti e dell'inoliazione che va effettuata con prodotti naturali.

I parametri di cui ai punti a), b), c1 e c2 sono valutati dall'ispettore durante la verifica iniziale di ingresso al sistema; il parametro c3 è verificato durante i controlli di mantenimento.

La verifica di tali requisiti avviene, laddove possibile, attraverso la verifica diretta dell'ispettore (ad es. biotipi, sestri d'impianto, forme di allevamento ecc.), altrimenti attraverso le registrazioni effettuate sull'agenda del produttore o su documento equivalente (ad es. Quaderno di Campagna)

L'Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica ispettiva dell'ispettore, comunica all'azienda l'accettazione o il rigetto della domanda.

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione d'iscrizione del terreno con l'indicazione della produzione massima ammessa, riceve copia della "Agenda del produttore di "FICO BIANCO DEL CILENTO" (mod O/01A e B) .

3.2 Mantenimento dei terreni nell'elenco.

Ogni variazione dei dati aziendali sull'ubicazione dell'azienda, anagrafica dell'agricoltore ed adeguatezza degli impianti di coltivazione deve essere comunicata entro 15 giorni all'Istituto. L'Istituto valuta la documentazione pervenuta e, salvo che le modifiche riguardino esclusivamente dati amministrativi, predispone un verifica ispettiva presso l'azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l'iscrizione del terreno.

In caso di cessazione dell'attività l'agricoltore deve dare comunicazione all'Istituto entro 15 giorni.

3.2.1 Adempimenti e controlli annuali.

Entro il **31 luglio** il produttore, che ha ottenuto l'iscrizione del proprio terreno all'elenco, invia la denuncia preventiva (stima) della produzione per l'anno corrente (mod O/01A).

Le quantità raccolte ed immesse nel circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni.

Entro il **31 dicembre** di ogni anno i produttori di "FICO BIANCO DEL CILENTO" che hanno presentato denuncia preventiva di produzione, inviano il mod O/01B della "Agenda del produttore di "FICO BIANCO DEL CILENTO" con l'indicazione della quantità di "FICO BIANCO DEL CILENTO" prodotte.

3.2.2 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla, per tutte le aziende iscritte, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda del produttore) valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di "FICO BIANCO DEL CILENTO", i controlli aziendali sulle modalità di coltivazione e di raccolta e le quantità totali prodotte.

3.2.3 Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% dei soggetti iscritti (per i quali sono pervenute le denunce preventive), durante la coltivazione; di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato nella fase di raccolta.

3.2.4 Controlli alla raccolta

Nel corso delle verifiche ispettive realizzate nella fase di raccolta (14% del 35%) sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda (agenda del produttore).

La raccolta dei fichi con buccia va effettuata quando i fichi sono stramaturi, mentre i fichi da destinare all'essiccazione senza buccia possono essere raccolti a non completa maturazione.

La produzione unitaria massima di fichi freschi non deve essere superiore a 19 tonnellate ad ettaro di coltura specializzata. Fermo restando detto limite, in caso di coltura non specializzata, la produzione massima per ettaro degli impianti promiscui dovrà essere rapportata alla effettiva superficie coperta dalle piante di fico.

Il rispetto del limite produttivo, determinato nella fase di verifica della coltivazione, è controllato dall'Istituto attraverso le comunicazioni di raccolta degli agricoltori

3.2.5 Riepilogo degli adempimenti del Coltivatore

- a) Domanda d'iscrizione all'elenco dei terreni con documenti allegati
- b) Dichiarazione preventiva (stima) della produzione da realizzare; entro **31 luglio**
- c) comunicazione di raccolta (max quindicinale)
- d) Dichiarazione annuale (consuntiva) della produzione realizzata; entro **31 dicembre**
- e) Compilazione Mod. "Agenda del produttore" (autocontrollo)

3.3 Requisiti per l'iscrizione all'elenco degli intermediari.

I soggetti interessati ad essere iscritti nell'elenco degli intermediari ai fine della produzione del "FICO BIANCO DEL CILENTO" devono essere iscritti nell'*Elenco intermediari*..

I soggetti interessati devono presentare la domanda (mod 00), compilata in tutte le sue parti, con i seguenti allegati:

- Certificato iscrizione Camera commercio;
- Descrizione e lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto;
- Autorizzazione sanitaria (ove richiesto);

L'Istituto, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda, verificata la congruenza tra quanto dichiarato e quanto prescritto dal disciplinare, predispone la verifica dell'impianto affidando apposito mandato ad un proprio ispettore.

Le ispezioni, mirano ad accertare la veridicità di quanto dichiarato.

L'Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica ispettiva dell'Ispettore, comunica all'azienda l'accettazione o il rigetto della domanda.

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione d'iscrizione, riceve copia della "Agenda dell'intermediario" di "FICO BIANCO DEL CILENTO"

3.4 Mantenimento dei requisiti degli intermediari.

3.4.1 Adempimenti dell'intermediario.

Ogni variazione dei dati aziendali sull'ubicazione dell'azienda, anagrafica dell'azienda ed consistenza degli impianti deve essere comunicata entro 15 giorni all'Istituto. L'Istituto valuta la documentazione pervenuta e, salvo che le modifiche riguardino esclusivamente dati amministrativi, predispone una verifica ispettiva presso l'azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l'iscrizione all'elenco.

In caso di cessazione dell'attività l'intermediario deve dare comunicazione all'Istituto entro 15 giorni.

3.4.2 Adempimenti e controlli annuali.

L'intermediario deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il **31 luglio**) la stima delle quantità di prodotto che presume di trattare (dichiarazione preventiva, mod O/08A); ciò al fine di stabilire su quali intermediari effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità movimentate all'interno del circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni.

L'intermediario deve inoltre trasmettere all'Istituto i dati relativi alle quantità di "FICO BIANCO DEL CILENTO" trattate (mod O/08B), entro il **31 dicembre**.

3.4.3 Controlli annuali documentali.

Annualmente l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda dell'intermediario) per tutti gli intermediari iscritti all'elenco, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di prodotto, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto (punto 3.4.5) e le quantità totali trattate.

3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% degli intermediari iscritti; il campione del 35% è costituito esclusivamente dagli intermediari che hanno trasmesso comunicazione preventiva entro il **31 luglio**. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del prodotto trattato.

3.4.5 Caratteristiche del prodotto.

Oltre ai requisiti previsti dalle norme comuni di qualità in vigore è effettuato il controllo sulla rispondenza dei biotipi, che devono essere riferibili alla cultivar Dottato.

3.4.6 Riepilogo adempimenti dell'intermediario

- a) Domanda di iscrizione all'elenco
- b) Dichiarazione Preventiva dell'intermediario; entro il **31 luglio**
- c) Comunicazioni delle quantità trattate (max quindicinale)
- d) Dichiarazione annuale di prodotto trattato; entro il **31 dicembre**
- e) Compilazione Agenda dell'intermediario (autocontrollo)

I
S
M
E
C
E
R
T
.

3.5 Iscrizione dei trasformatori all'elenco.

Le aziende che intendono trasformare il prodotto fresco in prodotto essiccato e/o farcito, A denominazione “FICO BIANCO DEL CILENTO” devono presentare domanda (mod 00) di iscrizione all’*Elenco trasformatori*, allegando i seguenti documenti:

- Certificato iscrizione Camera commercio
- Descrizione e lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell’impianto e, nel caso sia prevista la cottura del prodotto, con le specifiche tecniche dei forni utilizzati nel processo.
- Autorizzazione sanitaria

L’Istituto, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda, verificata la congruenza tra quanto dichiarato e quanto prescritto dal disciplinare, predispone la verifica dell’impianto affidando apposito mandato ad un proprio Ispettore.

Le ispezioni, mirano ad accertare la corrispondenza di quanto dichiarato e l’idoneità dell’impianto: L’Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica ispettiva dell’Ispettore, comunica all’azienda l’accettazione o il rigetto della domanda.

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione, riceve copia della “Agenda del trasformatore” di “FICO BIANCO DEL CILENTO”

3.6 Mantenimento dei requisiti dei trasformatori.

3.6.1 Adempimenti del trasformatore.

Ogni variazione dei dati aziendali sull’ubicazione dell’azienda, anagrafica della stessa e modifiche agli impianti deve essere comunicata entro 15 giorni all’Istituto. L’Istituto valuta la documentazione pervenuta e, salvo che le modifiche riguardino esclusivamente dati amministrativi, predispone un verifica ispettiva presso l’azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l’iscrizione all’elenco.

In caso di cessazione dell’attività il trasformatore deve dare comunicazione all’Istituto entro 15 giorni.

3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei trasformatori.

Il trasformatore deve comunicare preventivamente, all’inizio dell’attività annuale (entro il **31 luglio**) la stima delle quantità di prodotto che presume di trasformare (dichiarazione preventiva, mod O/09A); ciò al fine di stabilire su quali trasformatori effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità trasformate all’interno del circuito tutelato sono comunicate all’Istituto al massimo ogni 15 giorni. Il trasformatore deve inoltre trasmettere all’Istituto i dati relativi alle quantità di “FICO BIANCO DEL CILENTO” trasformate (mod O/09B), entro il **31 dicembre**

3.6.3 Controlli documentali.

Annualmente l’Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all’autocontrollo (agenda del trasformatore) per tutti i trasformatori iscritti all’elenco, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di FICO BIANCO DEL CILENTO e degli ingredienti utilizzati per la eventuale farcitura, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto (punto 3.4.5) e le quantità totali trasformate.

La verifica della provenienza dei prodotti utilizzati per la farcitura è effettuata per via documentale, valutando la completezza della documentazione di acquisto (lista dei fornitori, fatture di acquisto, registri di carico e scarico, registri di produzione per la merce eventualmente autoprodotta). Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono riportare, nella descrizione del prodotto, la esatta provenienza del prodotto.

3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% dei trasformatori iscritti; il campione del 35% è costituito esclusivamente dai trasformatori che hanno trasmesso comunicazione preventiva entro il **31 luglio**. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del processo di trasformazione.

3.6.5 Controlli sul processo di trasformazione

Nel corso delle verifiche ispettive descritte al punto precedente sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda (agenda del trasformatore), relative alla identificazione e rintracciabilità, conformità al disciplinare della materia prima e del processo di trasformazione.

Le caratteristiche del processo di trasformazione devono rispondere ai seguenti requisiti (oltre quelli previsti dalle norme comuni di qualità in vigore):

Il processo di essiccazione dei frutti riguarda esclusivamente i frutti interi, con e senza buccia, e deve avvenire con esposizione diretta al sole e/o con l'applicazione di tecniche coadiuvanti, come la protezione dei frutti esposti al sole con tunnel in plastica di altezza minima di due metri e/o la bagnatura dei frutti in soluzione di acqua calda e sale al 2 %.

Il prodotto, nelle varie tipologie commerciali sopra descritte, può essere posto in vendita anche dopo aver subito trattamenti di cottura che ne imbruniscono la buccia.

Il processo di cottura dei frutti deve avvenire esclusivamente in forni ad aria calda.

E' consentito l'impiego di eventuale farcitura con altri ingredienti, quali: mandorle, noci, nocciole, semi di finocchio, bucce di agrumi, sempre che l'insieme di tali ingredienti non superi il 10% del totale del prodotto commercializzato e che sia provata la provenienza di tali ingredienti esclusivamente dal territorio dell'area di produzione delimitato al precedente punto 3.1.a.

La farcitura va effettuata inserendo nei fichi essiccati, previa apertura longitudinale del frutto, gli ingredienti previsti.

3.6.6 Riepilogo adempimenti del trasformazione

- a) Domanda di iscrizione all'elenco, con allegata documentazione
- b) Dichiarazione Preventiva del Trasformatore mod O/09A (entro il **31 luglio**)
- c) Comunicazione delle quantità trasformate (max quindicinale)
- d) Dichiarazione annuale di trasformazione mod O/09B (entro il **31 dicembre**)
- e) Compilazione "Agenda del Trasformatore" (autocontrollo)

3.7 Iscrizione dei confezionatori all'elenco.

Le aziende che intendono confezionare il prodotto "FICO BIANCO DEL CILENTO" devono presentare domanda (mod 00) di iscrizione all'*Elenco confezionatori*, allegando i seguenti documenti:

- Certificato iscrizione Camera commercio
- Descrizione e lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto
- Autorizzazione sanitaria

L'Istituto, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda, verificata la congruenza tra quanto dichiarato e quanto prescritto dal disciplinare, predispone la verifica dell'impianto affidando apposito mandato ad un proprio Ispettore.

Le ispezioni, mirano ad accertare la corrispondenza di quanto dichiarato e l'idoneità dell'impianto:

L'Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica ispettiva dell'Ispettore, comunica all'azienda l'accettazione o il rigetto della domanda.

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione, riceve copia della "Agenda del confezionatore di FICO BIANCO DEL CILENTO"

3.8 Mantenimento dei requisiti dei confezionatori.

3.8.1 Adempimenti del confezionatore.

Ogni variazione dei dati aziendali sull'ubicazione dell'azienda, anagrafica della stessa e modifiche agli impianti deve essere comunicata entro 15 giorni all'Istituto. L'Istituto valuta la documentazione pervenuta e, salvo che le modifiche riguardino esclusivamente dati amministrativi, predispone una verifica ispettiva presso l'azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l'iscrizione all'elenco.

In caso di cessazione dell'attività il confezionatore deve dare comunicazione all'Istituto entro 15 giorni.

3.8.2 Adempimenti e controlli annuali dei confezionatori.

Il confezionatore deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il **31 luglio**) la stima delle quantità di prodotto che presume di confezionare (dichiarazione preventiva, mod O/02A); ciò al fine di stabilire su quali intermediari effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità confezionate all'interno del circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni. Il confezionatore deve inoltre trasmettere all'Istituto i dati relativi alle quantità di "FICO BIANCO DEL CILENTO" confezionate (mod O/02B), entro il **31 dicembre**

3.8.3 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda del confezionatore) per tutti i confezionatori iscritti all'elenco, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di FICO BIANCO DEL CILENTO, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto (punto 3.4.5) e le quantità totali confezionate.

3.8.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% dei confezionatori iscritti; il campione del 35% è costituito esclusivamente dai confezionatori che hanno trasmesso comunicazione preventiva entro il **31 luglio**. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del prodotto confezionato.

3.8.5 Controlli sul prodotto finito dei confezionatori

Nel corso delle verifiche ispettive descritte al punto precedente sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda (agenda del confezionatore), relative alla identificazione e FICO BIANCO DEL CILENTO ed. 01p del 18.11.03

rintracciabilità, conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito, conformità della partita, conformità del confezionamento. Sono prelevati i campioni e realizzate le prove previste dallo schema di controllo.

Le caratteristiche del prodotto confezionato devono rispondere ai seguenti requisiti (oltre quelli previsti dalle norme comuni di qualità in vigore):

Il prodotto "FICO BIANCO DEL CILENTO" può essere commercializzato solo allo stato essiccato, e si può presentare sia con buccia che senza (fichi mondi). All'atto della immissione al consumo il prodotto deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

1. fichi con buccia: colore uniforme da giallo chiaro a giallo;
2. fichi con buccia che abbiano subito un processo di cottura: colore uniforme da giallo ambrato a marrone;
3. fichi mondi: colore chiarissimo tendente al bianco;
4. polpa: consistenza pastosa con acheni prevalentemente vuoti, ricettacolo quasi interamente riempito, di colore giallo ambrato;
5. pezzatura: numero di fichi essiccati con buccia non superiore a 70 per kg,
6. numero di fichi mondi non superiore a 85 per kg;
7. umidità: massima consentita 26%;
8. contenuto in zuccheri (valore minimo in 100 g di sostanza secca):
 - glucosio 21,8 g;
 - fruttosio 23,2 g;
 - saccarosio 0,1 g;
9. difetti: il prodotto non deve presentare danni da insetti, muffe, o da altri agenti; e' ammessa la presenza di suberificazione fino al 5% della superficie del frutto.
10. E' consentito l'impiego di eventuale farcitura con altri ingredienti, quali: mandorle, noci, nocciole, semi di finocchio, bucce di agrumi, sempre che l'insieme di tali ingredienti non superi il 10% del totale del prodotto commercializzato.

3.8.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova.

La numerosità del campione da sottoporre ad analisi, è stata calcolata sulla base della realtà territoriale, descritta in Allegato 12, in modo da rendere tale campionamento significativo per il controllo del prodotto, e non inutilmente oneroso per le aziende.

Il numero di campioni minimo è:

fino a 10 T	1 campione
oltre 10 fino a 50 T	2 campioni
oltre 50 T	3 campioni + 1 campione ogni 50 T oltre prime 50 T

di merce confezionata.

3.8.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione

Sono prelevate 4 aliquote di 20 FICHI ciascuna in 5 diverse confezioni (scelte a caso tra quelle pronte alla spedizione): 1 aliquota del campione, è utilizzata sul posto per le prove realizzabili immediatamente, 3 aliquote sono poste in contenitori sigillati con sigillo di piombo dell'Istituto. Di queste ultime, 1 aliquota è prelevata dall'Ispettore e consegnate in laboratorio; le rimanenti 2 sono lasciate in custodia presso l'azienda quale controcampione.

3.8.8 Riepilogo adempimenti del confezionatore

- f) Domanda di iscrizione all'elenco, con allegata documentazione
- g) Dichiarazione Preventiva del Confezionatore mod O/02A (entro il **31 luglio**)
- h) Comunicazione delle quantità confezionate (max quindicinale)
- i) Dichiarazione annuale di produzione mod O/02B (entro il **31 dicembre**)
- j) Compilazione "Agenda del Confezionatore" (autocontrollo)

3.9 Soggetti idonei all'utilizzo della denominazione

La certificazione di conformità del prodotto è richiesta (mod 3.01) all'Istituto dai soggetti che intendono utilizzare la denominazione "FICO BIANCO DEL CILENTO" per la commercializzazione.

Il richiedente deve assicurare che il prodotto per il quale si richiede la certificazione provenga da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati e che subisca, o abbia subito, tutti i controlli stabiliti nell'Allegato 11 "Schema dei Controlli" e deve inviare la bozza dell'etichetta/e che intende utilizzare e la lettera di impegno dello stampatore (mod O/05) per la designazione del prodotto e, se conforme/i, riceve autorizzazione alla stampa ed all'uso della denominazione protetta.

3.9.1 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla, per tutte le aziende che hanno fatto richiesta di certificazione, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto e le quantità totali commercializzate.

3.9.2. Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 100 % delle aziende che hanno fatto richiesta di utilizzo della denominazione. Il controllo è effettuato tramite verifica diretta presso il sito aziendale ed eventualmente (nei casi in cui questo non coincida) presso il sito di confezionamento utilizzato, verificando anche le registrazioni dell'autocontrollo e della rintracciabilità del prodotto. Inoltre è effettuato il controllo documentale sulle registrazioni inviate all'Istituto sulla rendicontazione delle etichette utilizzate.

3.9.3 Designazione e presentazione.

I lotti rispondenti alle caratteristiche previste dal disciplinare possono essere etichettati con la denominazione protetta. La presentazione del prodotto deve rispettare le seguenti disposizioni:

La commercializzazione del "FICO BIANCO DEL CILENTO" deve avvenire utilizzando le tradizionali confezioni di seguito descritte.

I fichi essiccati possono essere confezionati, sia al naturale che farciti, in confezioni di diverse forme (cilindriche, a corona, sferiche, a sacchetto) con pesi tra i 125 ed i 1.000 g.

Possono essere confezionati alla rinfusa, in cesti realizzati con materiale di origine vegetale, con pesi da 1 a 20 kg.

I fichi essiccati possono essere aperti ed accoppiati uno sull'altro dalla parte della polpa, in confezioni da 125 a 1000 g; possono presentarsi, inoltre, infilati con spiedini di legno e farciti con gli ingredienti di cui al precedente punto 3.6.5

Le confezioni possono essere abbellite con foglie di alloro.

Sulle confezioni dovranno essere apposte etichette riportanti, in caratteri di stampa di dimensioni non inferiori al doppio di quelle di ogni altra iscrizione, la dicitura: "Fico Bianco del Cilento".

Vanno riportati, inoltre, gli estremi atti ad individuare:

1. il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore;
2. l'annata di produzione dei fichi contenuti;
3. il peso netto all'origine;
4. il simbolo grafico di cui al successivo art. 10, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione di origine protetta;
5. il numero del certificato dell'azienda autorizzata all'utilizzo della denominazione.
6. il numero di etichetta
7. estremi del provvedimento di protezione vigente.
8. quando la denominazione dovesse essere riconosciuta a livello comunitario, le etichette dovranno riportare, in aggiunta, la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CEE 2081/92"

•

Per la denominazione, di cui all'art. 1, e' vietata l'adozione di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, e consorzi, non aventi significato laudativo e non idonee a trarre in inganno l'acquirente.

3.9.4 Validità delle prove, autorizzazione all'etichettatura.

Le aziende che assicurano e danno evidenza che il prodotto immesso nel circuito tutelato proviene da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati, che supera positivamente tutti i controlli stabiliti nell'Allegato 11 "Schema dei Controlli" (prove analitiche, verifica del processo e della rintracciabilità), ricevono l'autorizzazione all'etichettatura, secondo quanto previsto dal disciplinare, previa presentazione delle bozze delle etichette per l'approvazione.

3.9.5 Controlli sulla presentazione.

Dopo l'approvazione delle bozze e l'autorizzazione alla stampa delle etichette numerate, il soggetto autorizzato deve comunicare all'Istituto il programma di etichettatura o, di volta in volta, il giorno, l'ora, il luogo e il lotto che intende etichettare. Trimestralmente il soggetto interessato deve rendicontare le quantità di prodotto commercializzato, per ogni etichetta autorizzata.

3.9.6 Riepilogo adempimenti del soggetto certificato

- a) Domanda di certificazione del prodotto
- b) Presentazione delle bozze delle etichette
- c) Programma di etichettatura o comunicazioni di etichettatura
- d) Rendicontazione etichette del prodotto certificato

4 PROVVEDIMENTI IN CASO DI MANCATO SODDISFACIMENTO DEI REQUISITI.

Quando, a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate nell'Allegato 11 (Schema dei Controlli), sono evidenziate situazioni di non conformità, rispetto ai requisiti disciplinati, il soggetto interessato deve provvedere a isolare il prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità; la segregazione del prodotto, il suo trattamento e quanto attuato per ricondurre il processo alle condizioni operative che consentono di realizzare prodotto conforme devono essere registrati.

Le non conformità rilevate durante i controlli effettuati da IS.ME.CERT. e le iniziative e le decisioni assunte dall'Istituto sono identificate nel successivo Schema dei Controlli

In tutti i casi in cui l'esito dei controlli effettuati da IS.ME.CERT. comporta la sospensione della validità dell'iscrizione e del certificato rilasciato, essa esclude automaticamente tutto il prodotto (o la materia prima), per la durata della sospensione, dal circuito tutelato.

Tutte le attività che l'Istituto realizza, in conformità a quanto stabilito dal presente schema di controllo e di certificazione, comportano l'addebito all'azienda della relativa voce di costo prevista nella tariffa in vigore. (vedi tariffario allegato).

Tutti le decisioni relative a provvedimenti di sospensione e di revoca dal sistema di controllo e certificazione sono comunicati all'Autorità di vigilanza.

4.1 Intensificazione temporanea dei controlli

Laddove a seguito di una Verifica Ispettiva, o della verifica della documentazione presso l'Istituto, si dovessero riscontrare Non Conformità, l'Istituto provvede, parallelamente al trattamento della Non Conformità stessa, ad una temporanea intensificazione dei controlli presso l'azienda inadempiente con le modalità e le frequenze previste dallo Schema dei Controlli allegato.

Tale intensificazione temporanea dei controlli si può realizzare tramite un accorciamento degli intervalli previsti tra una Verifica Ispettiva e l'altra (predisponendo una verifica suppletiva nell'anno in corso, per la verifica diretta della risoluzione della NC rilevata, o inserendo l'azienda tra quelle da verificare l'anno successivo, oltre la prevista percentuale di controllo annuale) ovvero, in caso di esito negativo di controlli analitici, tramite un ulteriore campionamento sui successivi lotti di prodotto realizzati dall'azienda. Il campione così successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella comunemente calcolata (vedi punti precedenti).

Se durante una V.I. mirata alla verifica della risoluzione di Non Conformità l'azienda risulta ancora inadempiente per la medesima situazione di non conformità, l'Istituto cancella l'iscrizione e ritira il certificato.

5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:

ALLEGATO 1	Agenda del produttore Dichiarazione preventiva del produttore - Pag.1 Agenda del produttore MOD O/01A Dichiarazione annuale del produttore - Pag. 4 Agenda del produttore MOD O/01B
ALLEGATO 2	Agenda del confezionatore Dichiarazione preventiva del Confezionatore - Pag.1 Agenda del Confezionatore MOD O/02A Dichiarazione annuale del Confezionatore - Pag. 4 Agenda del Confezionatore MOD O/02B
ALLEGATO 3	Domanda di iscrizione sistema di controllo e certificazione MOD 00
ALLEGATO 4	Autorizzazione stampa ed uso contrassegni numerati MOD O/05
ALLEGATO 5	Lettera d'impegno dello stampatore MOD O/06
ALLEGATO 6	Domanda di iscrizione all'elenco dei terreni e verbale di verifica MOD O/07
ALLEGATO 7	Tariffario MOD 32.03O
ALLEGATO 8	Agenda dell'intermediario Dichiarazione preventiva dell'intermediario - Pag.1 Agenda dell'intermediario MOD O/08A Dichiarazione annuale dell'intermediario - Pag.4 Agenda dell'intermediario MOD O/08B
ALLEGATO 9	Agenda del confezionatore Dichiarazione preventiva del Confezionatore - Pag.1 Agenda del Confezionatore MOD O/09A Dichiarazione annuale del Confezionatore - Pag. 4 Agenda del Confezionatore MOD O/09B
ALLEGATO 10	Domanda di certificazione del prodotto MOD 3.01
ALLEGATO 11	SCHEMA DEI CONTROLLI
ALLEGATO 12	Analisi territoriale Fico Bianco del Cilento