

<b>AGROQUALITA'</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
---------------------	---	-------------------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP “MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	01/06/10			

AGROQUALITA'	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	--	-------------------------------------

## INDICE GENERALE

<b>1.</b>	<b>PREMESSA .....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>TERMINI E DEFINIZIONI.....</b>	<b>4</b>
<b>4.</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI.....</b>	<b>6</b>
4.1	ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI .....	6
4.1.1	<i>Prima adesione al sistema dei controlli</i> .....	6
4.1.2	<i>Mantenimento nel sistema</i> .....	7
4.2	RINUNCIA O CESSAZIONE DELL' ATTIVITÀ.....	7
<b>5.</b>	<b>REQUISITI DI CONFORMITÀ .....</b>	<b>7</b>
<b>6.</b>	<b>PIANO DEI CONTROLLI .....</b>	<b>10</b>
6.1	GENERALITÀ .....	10
6.2	FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE .....	10
6.3	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO .....	11
6.4	DOCUMENTI DI TRASPORTO .....	12
6.5	PRESCRIZIONI ACCESSORIE.....	12
6.6	VERIFICHE LOTTI DI CONFEZIONAMENTO .....	13
6.8	ETICHETTE.....	14
<b>7.</b>	<b>GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ .....</b>	<b>15</b>
7.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI.....	15
7.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ .....	15
<b>8.</b>	<b>MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO.....</b>	<b>17</b>

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

AGROQUALITA'	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	---	-------------------------------------

## 1. Premessa

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 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.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 10 ed 11 del Reg. (CE) 510/06, 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 "Marrone di Caprese Michelangelo".

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

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione, essiccazione e di confezionamento nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione della tecnica colturale e del metodo di ottenimento del prodotto finito;
- ✓ 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

- ✓ **Disciplinare** della denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo" iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette con provvedimento 18 dicembre 2009 pubblicato su G.U. n. 3 del 05/01/2010;
- ✓ **Regolamento (UE) n. 1237 dell'11/12/2009** recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette pubblicato su GUCE n. 332 serie L del 17/12/2009;
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG** elaborato da Agroqualità;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006** relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari;

AGROQUALITA'	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	--	-------------------------------------

- ✓ **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006**, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 628 del 2 luglio 2008** che modifica il Reg. CE n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- ✓ **Reg. CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 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.
- ✓ **Reg. (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- ✓ **Reg. CE n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005** recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652)**, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione";
- ✓ **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.
- ✓ **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'articolo 14;
- ✓ **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- ✓ **Legge 24 aprile 1998, n. 128** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53;
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti";
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

### 3. TERMINI E DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Autorizzazione al confezionamento:** atto mediante il quale Agroqualità autorizza il confezionamento, fino ad un quantitativo massimo stabilito, di castagne fresche o secche dopo aver effettuato su una partita di castagne un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare della denominazione Marrone di Caprese Michelangelo.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità del "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l'autocontrollo relativo alla propria fase.
- ✓ **Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regione Toscana.

AGROQUALITA'	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	--	-------------------------------------

- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Cessazione:** chiusura dell'attività da parte di un Operatore iscritto. L'Operatore che cessa l'attività è cancellato dall'elenco degli iscritti per la campagna in oggetto.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione e che esegue le operazioni di cernita, calibratura e di confezionamento.
- ✓ **Consorzio di tutela:** consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge n. 526 del 21 dicembre 1999 con particolare riferimento all'art. 14.
- ✓ **Controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo" specificati nel disciplinare, ai fini del rilascio dell'autorizzazione al confezionamento.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di castagne.
- ✓ **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori del "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP e il procedimento necessario alla sua produzione.
- ✓ **Essiccatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di essiccazione ubicato nella zona di produzione e che esegue le operazioni di essiccazione e sbucciatura del prodotto fresco.
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato che svolge attività di intermediazione su marroni destinati alla DOP con l'acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione.
- ✓ **Lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo di conformità da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove alla fine della lavorazione. Per lotto omogeneo si intende *"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..."*. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – d. lgs 109/92).
- ✓ **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto **non può essere** identificato come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP.
- ✓ **Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto **può** essere identificato come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP.
- ✓ **Operatore:** Produttore, Essiccatore, Intermediario, Confezionatore che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di castagne:** quantità omogenea di castagne per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 *"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche"*. L'art. 3 della predetta direttiva specifica che *"la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità"*. Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono *"determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori"*.
- ✓ **Produttore:** soggetto identificato che conduce un castagneto ubicato nella zona di produzione e che esegue le operazioni di coltivazione e di raccolta del prodotto fresco.
- ✓ **Rinuncia attività:** rinuncia all'iscrizione alla denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo" da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività è cancellato dall'elenco degli iscritti per la DOP per la campagna in oggetto e fino a ripresentazione della domanda di adesione.
- ✓ **Zona di produzione:** zona delimitata per la produzione della denominazione Marrone di Caprese Michelangelo prevista dal disciplinare.

AGROQUALITA'	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	--	-------------------------------------

#### 4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo produttori, essiccatori, intermediari e confezionatori (complessivamente indicati come operatori) che, ubicati all'interno della zona di produzione (in merito si veda paragrafo 5 punto C.1), concorrono alla produzione di una partita di castagne che si vuole identificare come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP.

E' cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo modalità e frequenze riportate nel presente dispositivo di controllo.

##### 4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni operatore, che intende produrre per la denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo", deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 30 giugno di ogni campagna agricola, attraverso il modulo "Adesione al sistema dei controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione Marrone di Caprese Michelangelo" (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC6 a seconda della tipologia di operatore).

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo dovrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione (modulo MDC1 Marrone – "Domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione Marrone di Caprese Michelangelo) con allegato l'elenco dei soggetti della filiera produttiva (MDC2 "Previsioni sui quantitativi di marroni"), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC6) attraverso il Consorzio stesso.

In caso la delega sia inerente anche ai rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà sarà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore.

##### 4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

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

###### Produttori

Entro 75 giorni dal termine per la presentazione delle domande di adesione, o comunque prima dell'inizio delle fasi di raccolta, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sui castagneti per la verifica delle dichiarazioni fornite nell'elenco terreni "Marrone di Caprese Michelangelo", allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal disciplinare:

- ubicazione dei castagneti;
- varietà, percentuale varietale;
- densità degli impianti: numero di piante per ettaro.

I castagneti che non hanno i requisiti previsti non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo".

L'iscrizione dei produttori idonei viene comunicata da Agroqualità agli operatori.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nel dispositivo dei controlli paragrafo 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive" e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Marrone di Caprese Michelangelo" a fronte del disciplinare.

###### Essiccatori, intermediari e confezionatori

Entro 75 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli o comunque prima dell'inizio delle operazioni di stoccaggio, di essiccazione, di cernita e calibratura, di eventuale cura e di confezionamento, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti degli essiccatori, degli intermediari e dei confezionatori

AGROQUALITA'	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	---	-------------------------------------

per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, l'ubicazione nella zona disciplinata e le reali condizioni d'idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli interessati, o al Consorzio di tutela qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nel dispositivo dei controlli paragrafo 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive" e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Marrone di Caprese Michelangelo" a fronte del disciplinare.

#### 4.1.2 Mantenimento nel sistema

Gli operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod MDC3, MDC4, MDC5, MDC6) compilata in ogni sua parte. In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo farà pervenire l'elenco dei propri associati che intendono assoggettarsi ai controlli per la campagna in oggetto attraverso i moduli MDC1 e MDC2, oltre alle singole domande di riconferma. In caso si verificano rispetto alla campagna precedente:

- per tutti gli operatori: variazioni anagrafiche;
- per i produttori: variazioni nell'elenco dei terreni iscritti;
- per gli essiccatori, gli intermediari e i confezionatori: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento;

devono essere comunicate ad Agroqualità attraverso i moduli preposti (moduli MDC3 ed Elenco terreni, MDC4, MDC5, MDC6). In tal caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Per gli impianti di stoccaggio/essiccazione/confezionamento, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegate le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora l'operatore (o il Consorzio) non dovesse provvedere ad inviare domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, Agroqualità non sarà tenuta ad eseguire l'attività di controllo e l'operatore non sarà inserito nell'elenco degli iscritti alla denominazione per la campagna produttiva in oggetto.

#### 4.2 Rinuncia o cessazione dell'attività

Gli operatori che intendono rinunciare alla produzione del Marrone di Caprese Michelangelo DOP devono inviare ad Agroqualità entro 15 giorni una comunicazione scritta datata e firmata.

Analogamente, gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare una comunicazione scritta ad Agroqualità entro 15 giorni dall'evento.

Agroqualità comunica all'autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti per la campagna in corso. L'operatore sarà comunque tenuto al pagamento delle quote maturate relativamente alla propria fase di processo.

### 5. Requisiti di conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo" devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare e al presente dispositivo di controllo. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del "Marrone di Caprese Michelangelo DOP". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le attività di controllo ad esse

AGROQUALITA'	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	--	-------------------------------------

relative contenute nella tabella dei controlli di conformità "Marrone di Caprese Michelangelo DOP" allegata al presente dispositivo.

#### **A. Identificazione e rintracciabilità**

**A.1** Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla produzione della materia prima alle fasi di lavorazione (solo per il prodotto secco) e al confezionamento del prodotto finito. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito (materia prima) verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso, delle aree di immagazzinamento, degli eventuali essiccatoi e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

**A.2** Tutte le fasi del processo produttivo debbono essere monitorate, documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli essiccatori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità dell'intera filiera di produzione 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 presente piano di controllo.

#### **B. Varietà dei marroni**

**B.1** La denominazione di origine protetta (D.O.P.) "Marrone di Caprese Michelangelo" è riservata esclusivamente ai frutti allo stato fresco e secco della specie *Castanea sativa* Mill. che corrispondono alle condizioni e ai requisiti descritti nel disciplinare di produzione.

**B.2** Per la produzione del "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP vengono utilizzati i frutti dell'ecotipo locale "Marrone di Caprese Michelangelo" riconducibile alla varietà "Marrone", da utilizzarsi per il consumo fresco e secco.

**B.3** Al fine di garantire una efficace impollinazione negli impianti possono essere presenti fino ad un massimo del 10% altre varietà.

#### **C. Zona di produzione**

**C.1** L'area geografica di produzione, di essiccazione e condizionamento del "Marrone di Caprese Michelangelo" è rappresentata dal territorio montano dei seguenti comuni in provincia di Arezzo:

Comune di Caprese Michelangelo, intero territorio amministrativo;

Comune di Anghiari, la parte di territorio nord a partire dall'incrocio del confine amministrativo del comune di Caprese Michelangelo delimitato dalla strada provinciale n. 57 Catenaia, fino all'inizio del confine del comune di Subbiano.

#### **D. Caratteristiche di coltivazione**

**D.1** Per la tecnica colturale non sono previste particolari condizioni, se non la preparazione del terreno prima della raccolta che deve essere effettuata esclusivamente con mezzi meccanici.

**D.2** Possono essere consentiti trattamenti fitoiatrici nei confronti della Cidia e del Balanino esclusivamente mediante prodotti ammessi per la castanicoltura biologica.

**D.3** Possono essere consentiti interventi di fertilizzazione del suolo mediante prodotti ammessi per la castanicoltura biologica.

**D.4** La densità degli impianti in produzione non deve superare le 120 piante ad ettaro.

#### **E. Periodo e modalità di raccolta**

**E.1** La raccolta è consentita dal 20 settembre, escludendo l'impiego della bacchiatura o di altri mezzi meccanici e/o chimici che anticipano o accelerano il distacco dall'albero.

**E.2** E' consentito l'uso della raccattatura meccanica, dell'andanatura dei ricci con apposite macchine, della battitura meccanica dei pegliai (ovvero piccole ricciaie), della spazzatura delle foglie con ventilatori meccanici, purché tali interventi non danneggino le caratteristiche del prodotto.

#### **F. Ottenimento dei frutti destinati al consumo fresco**

**F.1** La cernita viene effettuata per eliminare i frutti lesionati da patogeni o da altri fattori. La cernita viene svolta manualmente.



AGROQUALITA'	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	---	-------------------------------------

**F.2** La percentuale massima di frutti non rispondenti alle caratteristiche suddette non deve superare il 5% del peso.

**F.3** La calibratura viene effettuata esclusivamente sulla varietà "Marrone". La stessa può essere eseguita anche prima della cernita e della eventuale curatura. Può essere effettuata anche con apposite macchine calibratrici.

**F.4** Il numero dei frutti non deve superare 90 unità per Kg.

**F.5** Il prodotto che non presenta le caratteristiche stabilite dal disciplinare per essere destinato al consumo fresco, può essere utilizzato per la produzione in castagna secca.

**F.6** La curatura dei frutti serve al mantenimento della serbevolezza del prodotto e non è obbligatoria. Qualora la stessa venga effettuata, deve essere eseguita esclusivamente mediante acqua, sia a freddo con immersione in acqua a temperatura ambiente per un periodo dai 5 ai 9 giorni; sia a caldo, consistente nell'immersione dei frutti in acqua calda a 48 °C per 50' e successivamente tenuti in acqua fredda per altri 50'. Tale processo non danneggia le caratteristiche tipiche del prodotto.

**F.7** Non è consentito in alcun caso l'uso di additivi chimici.

### **G. Ottenimento della castagna secca**

**G.1** Per la produzione di castagne secche "Marrone di Caprese Michelangelo" è ammessa l'utilizzazione dei frutti della varietà "Marrone".

**G.2** Tale prodotto viene ottenuto tramite essiccazione e successiva sbucciatura dei frutti.

**G.3** L'essiccazione viene effettuata con la tradizionale tecnica del seccatoio a legna, oppure mediante utilizzo di essiccatoi ad aria calda. Gli essiccatoi tradizionali sono delle costruzioni, monocamera, localizzate sia nei castagneti che nei pressi delle abitazioni, in cui internamente è predisposto, un graticcio orizzontale costruito con paletti di castagno, sul quale viene disteso uno strato minimo di 30 cm di castagne. Sul pavimento dell'essiccatoio viene tenuto acceso un fuoco "morto" ovvero senza fiamma. L'essiccazione si completa entro 40 giorni, a partire dal momento in cui si immettono le castagne sui graticci, in funzione del raggiungimento delle caratteristiche tipiche della castagna secca "Marrone di Caprese Michelangelo".

**G.4** L'essiccazione può essere attuata anche mediante essiccatoi ad aria calda, operanti con temperature opportunamente variate durante l'essiccazione e comprese tra i 25 e i 45 °C. Il giusto grado di essiccazione si ottiene entro un massimo di 15 giorni a partire dall'immissione delle castagne nell'essiccatoio.

**G.5** La sbucciatura viene effettuata mediante l'utilizzo di macchine sbucciatrici.

**G.6** E' uso consolidato da tempi antichissimi confezionare insieme il prodotto essiccato delle due varietà.

### **H. Caratteristiche dei frutti per il consumo fresco e secco**

**H.1** Per il consumo allo stato fresco del "Marrone di Caprese Michelangelo" sono ammessi soltanto i frutti della varietà "Marrone". Le caratteristiche carpologiche al consumo della castagna fresca sono le seguenti:

Frutti: buccia di colore avana con striature marroni, più o meno intense;

Forma: tendenzialmente ellittico-arrotondata o, nel frutto centrale, tendenzialmente quadrangolare;

Polpa: di colore bianco avorio poco incisa dall'episperma (pellicina sottile che la riveste), croccante e zuccherina, caratterizzata da lievi note profumate di mandorla e vaniglia.

**H.2** Le caratteristiche al consumo della castagna secca devono essere le seguenti:

aspetto dei frutti: sano, integro, con non oltre il 5 % di frutti deformati o con tracce di bacatura o di muffa;

colore: avorio o paglierino chiaro.

### **I. Designazione e presentazione**

**I.1** Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto fresco sono le seguenti:

Per il confezionamento il prodotto prevede l'impiego di contenitori, opportunamente sigillati, da Kg 1, 2, 3, 5, 10, 25.

E' consentita la vendita al dettaglio di frutti sfusi prelevati da contenitori sigillati esposti al pubblico.

Indicazioni in etichetta:

- "Marrone di Caprese Michelangelo" e "Denominazione di Origine Protetta" in caratteri superiori a tutte le altre iscrizioni;

- "Prodotto della Montagna";

- logo della D.O.P. obbligatorio;

- ragione sociale di chi ha effettuato il confezionamento;

- eventuali informazioni per il consumatore.

**I.2** Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto secco sono le seguenti:

Il confezionamento della castagna secca avviene in contenitori, opportunamente sigillati, da Kg. 0,5, 1, 2, 3, 5, 10, 25.

Indicazioni in etichetta:

- "Marrone di Caprese Michelangelo" e "Denominazione di Origine Protetta" in caratteri superiori a tutte le altre iscrizioni;

AGROQUALITA'	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	---	-------------------------------------

- “Prodotto della Montagna”;
- logo della D.O.P;
- ragione sociale di chi ha effettuato il confezionamento;
- eventuali informazioni a garanzia del consumatore.

**I.3** Il condizionamento dei frutti pelati utilizzati per il consumo allo stato essiccato è uguale a quello per i frutti non pelati destinati al consumo fresco.

**I.4** Il logo di identificazione è rappresentato da una castagna stilizzata costituita da un corpo centrale di colore blu (C 100%,M 96%,Y 12%,K 7%) che racchiude l’effigie di Michelangelo Buonarroti rappresentato con una tonalità sfumata di grigio. La castagna inoltre presenta uno spessore colorato in ARGENTO e in cima sono riportate 2 foglie di castagno in colore ORO; sempre in ORO è raffigurata al centro del logo una “M” (carattere VIVALDID, dimensione 200) che indica contestualmente la dicitura “Marrone e Michelangelo”.

Il nome del prodotto “MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO” è posto in alto e rappresentato con carattere AMAZE, dimensione 18 e colore NERO. Infine in basso sono collocate le diciture “DENOMINAZIONE D’ORIGINE PROTETTA” rappresentata con carattere CALLIGRAPH421BT, dimensione 18 colore NERO e “PRODOTTO DELLA MONTAGNA” rappresentata con carattere CALLIGRAPH421BT, dimensione 16 colore NERO.

## 6. Piano dei controlli

### 6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla denominazione “Marrone di Caprese Michelangelo” 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, registrazione, misura e prove svolte dai produttori, dagli essiccatori, dagli intermediari e dai confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e 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 di conformità che Agroqualità intende effettuare presso i terreni, le strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità del prodotto destinato alla DOP Marrone di Caprese Michelangelo alle prescrizioni del disciplinare e del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella dei controlli di conformità Marrone di Caprese Michelangelo DOP sono descritti, in riferimento alle diverse fasi di processo, i controlli e le attività che produttori, essiccatori, intermediari e confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di castagne come Marrone di Caprese Michelangelo DOP, nonché la tipologia e la frequenza dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

### 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio della frequenza e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente dispositivo “TDC Marrone di Caprese Michelangelo”.

Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Produttore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamenti	Ubicazione; conformità varietale, densità di impianto,

<b>AGROQUALITA'</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
---------------------	---	-------------------------------------

	controllo	33 % degli iscritti della campagna in corso + 2% iscritti già controllati gli anni precedenti	Tutti gli anni prima della raccolta	Processo produttivo; rintracciabilità prodotto
Essiccatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamenti	Ubicazione ed infrastrutture
	controllo	100 % degli iscritti della campagna in corso	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Intermediario	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamenti	Ubicazione ed infrastrutture
	controllo	100 % degli iscritti della campagna in corso	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione ed in caso di cambiamenti	Ubicazione ed infrastrutture
	controllo	100 % degli iscritti della campagna in corso	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Prodotto fresco	controllo	100% richiedenti autorizzazione al confezionamento	Una verifica sul prodotto ogni 50.000 Kg della produzione di ciascun confezionatore	Caratteristiche del prodotto valutate in azienda (paragrafo H) Rintracciabilità lotto
Prodotto essiccato	controllo	100% richiedenti autorizzazione al confezionamento	Una verifica sul prodotto ogni 50.000 Kg della produzione di ciascun confezionatore	Caratteristiche del prodotto valutate in azienda (paragrafo H) Rintracciabilità lotto Percentuale di frutti danneggiati sul totale

In caso la verifica di sorveglianza non coincida con la produzione/lavorazione, essa si svolgerà su base documentale. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo, pertanto, 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 VI supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dai produttori, dagli essiccatori, dagli intermediari o dai confezionatori emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti.

### 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di castagne fresche o essiccate per le quali si richiede l'autorizzazione al confezionamento devono essere supportate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia ad Agroqualità insieme alla richiesta di verifica del prodotto:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)\* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di castagne: ad esempio dal produttore al trasformatore e/o all'intermediario e da questi al confezionatore. I documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario;
- ✓ ricevute conferimento castagne;

AGROQUALITA'	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	---	-------------------------------------

- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di cernita, calibratura, curatura e confezionamento, che mostrino la rintracciabilità delle partite di castagne;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di trasformazione (essiccazione, sgusciatura e confezionamento, che mostrino la rintracciabilità delle partite di castagne);
- ✓ indicazione dei contenitori/magazzini/aree di stoccaggio presso l'essiccatore/l'intermediario/il confezionatore.

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Agroqualità non rilascerà autorizzazioni al confezionamento alle partite di castagne non accompagnate dai documenti che ne dimostrino la rintracciabilità\*\*.

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 delle castagne all'essiccatore e/o all'intermediario e/o al confezionatore sarà testimoniata da una ricevuta di colui che riceve la merce, che ne deve conservare copia, rilasciata al produttore e contenente gli elementi previsti per il ddt.

\*\* Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di trasformazione/confezionamento, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atti a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

#### 6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario:

- ✓ il quantitativo di castagne;
- ✓ la varietà;
- ✓ la dicitura "prodotto destinato alla DOP Marrone di Caprese Michelangelo";
- ✓ la data di raccolta delle castagne.

#### 6.5 Prescrizioni accessorie

##### Operatori della filiera

È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. È cura di ogni operatore accertarsi di trattare castagne destinate alla DOP ottenute da operatori iscritti. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

##### Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo". In particolare nel caso in cui le produzioni siano separate "spazialmente" gli operatori devono identificare i terreni, le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione ad Agroqualità con la richiesta di adesione o anche successivamente.

Il rispetto della separazione delle produzioni è adeguatamente documentato attraverso apposite registrazioni aziendali ed è oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle visite ispettive.

##### Produttori

L'inizio dell'attività di raccolta deve essere comunicato ad Agroqualità. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. I produttori devono comunicare ad Agroqualità la produzione complessiva di castagne (proveniente dai terreni iscritti all'iter dei controlli della denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo") raccolte durante la campagna entro una settimana dal termine della raccolta stessa e comunque a richiesta di Agroqualità. I produttori devono registrare gli interventi colturali effettuati e tenere a disposizione degli ispettori il quaderno di campagna (o documento sostitutivo) per la

AGROQUALITA'	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	---	-------------------------------------

verifica dei trattamenti effettuati. Alla consegna delle castagne all'essiccatore, all'intermediario o al confezionatore devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate. E' cura di ogni operatore accertarsi di conferire le castagne ad operatori iscritti alla denominazione. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

### **Essiccatori, Intermediari, Confezionatori**

In fase di accettazione l'essiccatore, l'intermediario e il confezionatore devono accertarsi che la partita di castagne atta a divenire "Marrone di Caprese Michelangelo" provenga da operatori iscritti alla DOP e sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità. In caso di richiesta delle prove sul prodotto inviata dal detentore, dopo il prelievo le partite di castagne non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né essere mescolate con altre partite di castagne fresche o secche da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. L'inizio dell'attività di confezionamento deve essere comunicato ad Agroqualità. Dopo il rilascio dell'autorizzazione al confezionamento, è cura degli operatori inviare mensilmente ad Agroqualità l'aggiornamento della rintracciabilità relativamente alla propria fase di processo, specificando i quantitativi confezionati come DOP.

### **6.6 Verifiche lotti di confezionamento**

Il processo attraverso il quale vengono verificati i lotti di castagne destinati alla commercializzazione come "Marrone Caprese di Michelangelo" DOP nel corso della campagna di produzione si articola nelle fasi di seguito descritte.

- 1) il soggetto che intende confezionare il proprio prodotto come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP (richiedente) deve comunicare attraverso il modulo MDC7 "Richiesta prove sul prodotto", almeno 10 giorni prima dalla data di inizio del primo confezionamento per la campagna in corso, i quantitativi di prodotto fresco e secco che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell'attività di confezionamento;
- 2) Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di prove da effettuare sul prodotto per la campagna in corso, in ragione di una campione ogni 50.000 kg di prodotto fresco o secco ed il periodo in cui effettuare tali verifiche e ne dà comunicazione al richiedente;
- 3) Agroqualità incarica il valutatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo MDC7, i dati necessari per svolgere le verifiche sul prodotto. La data della prima verifica della campagna sarà contestuale all'avvio del confezionamento dei primi lotti a DOP;
- 4) il valutatore contatta e concorda con il responsabile dell'impianto di confezionamento la data in cui effettuare la verifica sul prodotto e la rintracciabilità del lotto;
- 5) il valutatore procede alla verifica del prodotto secondo le seguenti modalità:
  - a. Controlla tutta la rintracciabilità del prodotto entrato fino a quel momento e se l'esito risulta conforme procede al prelievo.
  - b. La valutazione viene effettuata su un quantitativo di campione di almeno un kg di prodotto idoneo al confezionamento ricavato da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A. Le castagne devono essere prelevate dalla linea di lavorazione o di stoccaggio e dalla linea di confezionamento.

Tabella A Criteri di formazione del campione globale

Massa della partita in kg	Campione globale in kg
Fino a 200	10
Da 201 a 500	20
Da 501 a 1000	30
Da 1001 a 5000	60
Oltre 5000	100 (minimo)

AGROQUALITA'	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	---	-------------------------------------

La valutazione del prodotto fresco per l'autorizzazione al confezionamento deve essere effettuata sui seguenti parametri:

- varietà;
- forma frutto;
- caratteristiche buccia;
- caratteristiche polpa;
- pezzatura;
- sapore.

La valutazione del prodotto secco per l'autorizzazione al confezionamento deve essere effettuata sui seguenti parametri:

- aspetto frutto;
- percentuale di castagne deformate, con tracce di bacatura o di muffa;
- colore;
- polpa.

- c. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche sopra esposte del campione risultano conformi, si può ritenere completata l'attività di valutazione sul prodotto.
  - d. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche del campione prelevato risultano non conformi, il valutatore procede al prelievo di un nuovo campione di castagne dal lotto in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche al consumo del nuovo campione risultano anch'essi non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP. Se al contrario le caratteristiche al consumo risultano conformi, il valutatore procede al prelievo di un terzo campione dal lotto e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.
- 6) Il valutatore, effettuata la verifica sul prodotto, compila il verbale relativo e lo inoltra congiuntamente alla rintracciabilità del lotto oggetto di valutazione tempestivamente ad Agroqualità che rilascia un'autorizzazione a confezionare castagne a denominazione per un massimo di 50.000 Kg. Per quantitativi superiori è necessario richiedere (attraverso il modello MDC7) una nuova verifica su un lotto di prodotto.
  - 7) Durante il periodo di validità dell'autorizzazione, il confezionatore deve inviare mensilmente ad Agroqualità l'aggiornamento relativo alla rintracciabilità dei lotti di confezionamento. Agroqualità controlla tale documentazione e, nel caso si verificano non conformità tali da compromettere la rintracciabilità o il rispetto dei requisiti disciplinati, provvede a comunicare la non conformità all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari.
  - 8) A chiusura di ogni campagna di produzione, Agroqualità comunica a ciascun operatore iscritto i quantitativi totali di prodotto "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP.

## 6.8 Etichette

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere valutate ed approvate dal Consorzio di tutela prima del loro utilizzo. In caso non vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le etichette devono essere controllate ed approvate da Agroqualità. È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare le bozze delle etichette che si intende utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità per renderle conformi al disciplinare e al presente dispositivo di controllo prima del loro utilizzo. L'operatore, che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

AGROQUALITA'	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------	--	-------------------------------------

Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei tre giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza definitiva, eventualmente modificata sulla base delle indicazioni fornite da Agroqualità per renderla conforme al disciplinare e al presente dispositivo di controllo.

In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. In tal caso è cura del Consorzio inviare ad Agroqualità le etichette approvate con l'elenco dei confezionatori presso i quali sono detenute le etichette stesse.

Agroqualità verifica presso i confezionatori che le etichette utilizzate siano quelle approvate dal Consorzio di tutela.

## 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 (produttori, essiccatori, intermediari, confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di castagne come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella produzione/lavorazione/confezionamento delle castagne DOP, 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 definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come "Marrone di Caprese Michelangelo". 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 "Marrone di Caprese Michelangelo", 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 "Marrone di Caprese Michelangelo" 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 "Marrone di Caprese Michelangelo";
- ✓ 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 "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e 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:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP;
- **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP.

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono

<b>AGROQUALITA'</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
---------------------	---	-------------------------------------

gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo". Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione competente e 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. Qualora la non conformità riscontrata abbia impatto diretto sul prodotto e non sia pertanto risolvibile nella campagna produttiva in corso, la verifica ispettiva sarà effettuata nella campagna successiva. 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 di "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.



<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	DC Marrone Rev. 0 Data 01/06/10
--------------------	---	------------------------------------

### 8. 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
<b>MDC1 Marrone</b> "Domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione Marrone di Caprese Michelangelo" DOP "	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza delle prescrizioni da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare.	deve essere inviato ad Agroqualità dal Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf che intende aderire alla DOP
<b>MDC2 Marrone</b> "Previsione sui quantitativi di castagne";	è allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	deve essere spedito ad Agroqualità allegato al modello MDC1 Marrone.
<b>MDC3 Marrone</b> "Adesione al sistema dei controlli - Produttori"; <b>MDC4 Marrone</b> "Adesione al sistema dei controlli – Essiccatori" <b>MDC5 Marrone</b> "Adesione al sistema dei controlli - Intermediari" <b>MDC6 Marrone</b> "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori".	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli, la dichiarazione della conoscenza delle prescrizioni da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la DOP Marrone di Caprese Michelangelo, l'assunzione di responsabilità e inoltre: MDC4 Marrone: i dati tecnici degli impianti; MDC5 Marrone: i dati tecnici degli impianti; MDC6 Marrone: i dati tecnici degli impianti.	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
<b>Elenco castagneti "Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	E' allegato al modello MDC3 Contiene i dati catastali dei terreni e la loro capacità produttiva.	Deve essere inviato dal produttore ad Agroqualità, contestualmente al modulo MDC3.
<b>MDC7 Marrone</b> "Richiesta prove sul prodotto"	Contiene la richiesta di verifica sul prodotto per ottenere l'autorizzazione al confezionamento come Marrone di Caprese Michelangelo DOP.	Deve essere inviato ad Agroqualità dall'essiccatore/intermediario/confezionatore all'inizio delle proprie attività.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Marrone di Caprese Michelangelo</b>	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
--------------------	---	-------------------------------------

Di seguito vengono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per documentazione necessaria a dare evidenza dell'autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate nei ddt, quando presenti. Gli operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa. In tal caso, prima dell'inizio delle attività di controllo, l'operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L'operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e le modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>Facsimile "Ricevuta conferimento castagne"</b>	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il ddt delle castagne, in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo.</p> <p>Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le castagne, il quantitativo, la varietà, etc.</p>	deve essere fornito dall'intermediario, dall'essiccatore o dal confezionatore, che ne tiene copia, al produttore e allegato in copia alle partite di castagne cui si riferisce.
<b>Facsimile "Attività di essiccazione"</b>	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di essiccazione.</p> <p>Insieme ai suoi allegati ddt permette di conoscere il tipo di trattamenti effettuati, le aree di stoccaggio, le modalità del processo di essiccazione.</p>	deve essere tenuto a cura dell'essiccatore, insieme ai suoi allegati, e messo a disposizione di Agroqualità che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone la spedizione mensile.
<b>Facsimile "Ricevimento e movimentazione Marrone di Caprese Michelangelo"</b>	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione ed eventuale movimentazione delle castagne.</p> <p>Contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto e le movimentazioni subite presso l'impianto di stoccaggio.</p>	deve essere tenuto a cura dell'intermediario e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente mensilmente la spedizione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Marrone di Caprese Michelangelo	DC Marrone Rev. 00 Data 01/06/10
-------------	--	-------------------------------------

<b>Facsimile "Attività di confezionamento"</b>	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione, stoccaggio, lavorazione e confezionamento.</p> <p>Contiene l'indicazione degli operatori da cui si è ricevuto il prodotto, i riferimenti ai ddt, ai locali/celle di stoccaggio, alle lavorazioni, ai quantitativi confezionati in base alle varie tipologie.</p>	<p>deve essere tenuto a cura del confezionatore (che confeziona anche castagne prodotti da terzi), messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente mensilmente la spedizione.</p>
--	---	--