

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA
DOP POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	16/04/2018	Piccolo Alfonso	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli
01	16/04/2019	Piccolo Alfonso	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2 Riferimenti normativi	3
3. Termini e definizioni	4
4. Soggetti coinvolti.....	6
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	6
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	6
4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento	7
4.2 Ritiro o cessazione dell'attività	8
5. Requisiti di conformità.....	8
6. Piano dei controlli.....	9
6.1 Generalità	9
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive	10
6.3 Documentazione di identificazione del prodotto	11
6.4 Prodotto destinato alla trasformazione	11
6.5 Documenti di trasporto	11
6.6 Prescrizioni accessorie.....	12
6.7 Etichettatura.....	14
6.8 Iter per il rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità	14
6.9 Esiti delle prove	15
6.10 Autocontrollo.....	15
7. Gestione delle non conformità	16
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	16
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	16
8. Ricorsi.....	17
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	18

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

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

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

- ✓ la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- ✓ 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 di produzione disciplinare di produzione del prodotto a denominazione protetta "POMODORINO DEL PIENNOLO DEL VESUVIO" pubblicato in G.U.R.I. n. 2 del 04/01/2010

Provvedimento del 7 agosto 2017 (GU n. 192 del 18 agosto 2017) - disciplinare di produzione della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio

Regolamento (UE) n. 1238/2009 della Commissione, dell'11 dicembre 2009 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette Pomodorino del Piennolo del Vesuvio (DOP)

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

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

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

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

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

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

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

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

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

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

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

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

Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 0016629 del 19 luglio 2010 riportante chiarimenti sulla attuazione del piano di controllo del "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio"

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

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

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

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

3. Termini e definizioni

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

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio e il procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **consorzio di tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14;
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato e notificato che svolge esclusivamente attività di acquisto, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo dello stesso presso i propri impianti, ed infine vendita a Confezionatori e o Trasformatori.
- ✓ **lotto:** insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche"; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **non conformità gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio";
- ✓ **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio"
- ✓ **operatore:** soggetto (produttore agricolo, intermediario, confezionatore) che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli e che è iscritto al sistema di controllo della DOP;
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 2011/91/UE "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori;
- ✓ **prodotto:** frutti degli ecotipi di pomodorini della specie *Lycopersicon esculentum* Mill. riconducibili alle denominazioni popolari "Fiaschella", "Lampadina", "Patanara", "Principe borghese", "Re Umberto", prodotti nella zona delimitata al successivo art. 3 del disciplinare di produzione, ed aventi i seguenti caratteri distintivi: pianta ad accrescimento indeterminato; frutto di forma ovale o leggermente pruniforme con apice appuntito ed eventuale costolatura della parte peduncolare; buccia spessa, è escluso l'impiego di ibridi;
- ✓ **prodotto finito:** prodotto, fresco o conservato avente le caratteristiche di conformità definite dal disciplinare di produzione per la immissione al consumo;
- ✓ **prodotto confezionato:** prodotto fresco o conservato confezionato in conformità a quanto definito dal disciplinare di produzione.
- ✓ **produttore agricolo:** soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la coltivazione del prodotto "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" DOP prevista dal disciplinare di produzione;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

4. Soggetti coinvolti

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

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

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

I produttori agricoli che intendono produrre per la DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio, devono presentare la propria domanda di adesione al sistema dei controlli completa di allegati ad Agroqualità entro il 31 maggio di ogni anno, (modulo MDC1 ed allegato elenco terreni) indicando i locali destinati allo stoccaggio, per tutti gli altri operatori (confezionatori e intermediari) la domanda di adesione potrà essere presentata in qualsiasi periodo dell'anno comunque prima dell'inizio della intermediazione confezionamento dei pomodorini (MDC2).

Le domande di adesione dovranno essere compilate in tutte le sue parti, completi degli allegati richiesti. Gli operatori saranno tenuti al versamento delle quote dovute entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura. L'importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è da riferirsi all'anno solare, indipendentemente dal mese in cui la domanda di adesione viene presentata.

In caso di domande incomplete Agroqualità valuterà l'accettabilità della domanda presentata previa l'invio delle integrazioni necessarie.

Per gli anni successivi al primo per gli intermediari e confezionatori, l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia; per i produttori agricoli la domanda va presentata ogni anno. La campagna di produzione è riferita al periodo (1 giugno – 31 maggio).

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

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà, dietro formale delega, trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (MCD1 ed MDC2). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (modulo MDC1 ed MDC2), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel presente dispositivo di controllo. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio del modulo (moduli MDC1 ed MDC2), il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

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

Produttori agricoli

Prima dell'inizio delle operazioni di raccolta del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale predispone ed effettua il controllo presso i terreni, per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla coltivazione e ove presente la conformità dei locali di stoccaggio e movimentazione di prodotto, nonché i registri predisposti per la tracciabilità dei pomodorini.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

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

Agroqualità comunica agli operatori, attraverso pubblicazione sul sito o con lettere inviate a mezzo mail, l'esito dei controlli di adesione.

A seguito dell'esito positivo dei controlli di adesione i controlli saranno eseguiti come da frequenza indicata al paragrafo 6.2

Intermediari

Prima dell'inizio dell'attività di intermediazione del prodotto, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo presso gli impianti (ove possibile) per verificarne la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata con la domanda di adesione, nonché la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti.

In assenza di locali di stoccaggio e movimentazione del prodotto il controllo sarà rivolto a verificare la documentazione e le registrazioni predisposte per assicurare la tracciabilità dei pomodorini.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono operare per la DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio.

Agroqualità comunica agli operatori, attraverso pubblicazione sul sito o con lettere inviate a mezzo mail, l'esito dei controlli di adesione.

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

A seguito dell'esito positivo dei controlli di adesione i controlli saranno eseguiti come da frequenza indicata al paragrafo 6.2

Confezionatori

Prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione e di confezionamento del prodotto, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo presso gli impianti per verificarne la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata con la domanda di adesione, nonché la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti.

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

Agroqualità comunica agli operatori, attraverso pubblicazione sul sito o con lettere inviate a mezzo mail, l'esito dei controlli di adesione.

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

A seguito dell'esito positivo dei controlli di adesione i controlli saranno eseguiti come da frequenza indicata al paragrafo 6.2

4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

L'adesione annuale per intermediari e confezionatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità, per i produttori agricoli la domanda completa di allegati e modello "Elenco terreni" deve essere presentata annualmente entro il 31 maggio.

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

Per variazioni sostanziali devono intendersi, tutte le modifiche che vadano a variare lo stato dei luoghi rispetto a quelli indicati in domanda e riconosciuti da Agroqualità, tutte le modifiche che hanno, o possono avere, la capacità di pregiudicare lo stato di conformità dei prodotti, dei processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuterà l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione e/o richieste di integrazioni documentali.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

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

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

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

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

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano usufruire della denominazione di origine protetta "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della DOP e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Il Disciplinare di Produzione della DOP "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" sulla è consultabile nel sito ufficiale del M.I.P.A.A.F. all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Tutte le fasi del processo produttivo devono essere monitorate documentando per ognuna gli input (prodotto in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione e dei confezionatori è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

B. Descrizione del prodotto

B.1 Denominazione: La denominazione d'origine protetta (D.O.P.) «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» è riservata ai pomodori che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

B.2 Descrizione del prodotto La denominazione d'origine protetta (D.O.P.) «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» designa il frutto degli ecotipi di pomodorino della specie *Lycopersicon esculentum* Mill. riconducibili alle seguenti denominazioni popolari «Fiaschella», «Lampadina», «Patanara», «Principe Borghese» e «Re Umberto» tradizionalmente coltivati sulle pendici del Vesuvio, aventi i seguenti caratteri distintivi: pianta ad accrescimento indeterminato; frutto di forma ovale o leggermente pruniforme con apice appuntito e frequente costolatura della parte peduncolare; buccia spessa, è escluso l'impiego di ibridi.

I frutti ammessi a tutela devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) allo stato fresco, entro quattro giorni dalla raccolta:
 - pezzatura: non superiore a 30 g;
 - parametri di forma: rapporto fra i diametri maggiore e minore: compreso fra 1,2 e 1,3;
 - colore esterno (a maturazione): vermiglio;
 - colore della polpa: rosso;
 - consistenza: elevata;
 - sapore: vivace, intenso e dolce-acidulo;
 - residuo ottico (r.o.): min 6,5° Brix;
 - tenace attaccatura al peduncolo;
- b) allo stato conservato al piennolo:
 - colore esterno: rosso scuro;
 - colore della polpa: rosso;
 - consistenza: buona;
 - sapore: vivace ed intenso;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

turgore: ridotto a fine conservazione.

C. Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento

L'immissione al consumo della D.O.P. «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio», deve avvenire secondo le seguenti modalità:

- C.1. allo stato fresco, il prodotto deve essere posto in vendita allo stato di bacche o di grappoli, posti alla rinfusa in idonei contenitori sigillati, con capienza fino ad un massimo di 10 kg;
- C.2. conservato «al piennolo»; i piennoli devono avere un peso massimo di 5 kg ed essere posti in vendita o singolarmente con il logo identificativo della D.O.P. o in idonei contenitori sigillati;
- C.3. conservato allo stato di bacche o di grappoli, posti alla rinfusa in idonei contenitori sigillati, con capienza fino ad un massimo di 10 kg

Etichettatura

C.4. Sulle etichette apposte al prodotto o su quelle prestampate sui contenitori o sulle confezioni, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» e «Denominazione d'origine protetta» (e/o il suo acronimo D.O.P.), con dimensioni maggiori di qualsiasi altra dicitura o elemento riportato;
- il logo comunitario identificativo della D.O.P.;
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- la dicitura «Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf»;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti.

Dovrà figurare, inoltre, il logo di seguito descritto, da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione d'origine protetta.

Alla denominazione d'origine protetta di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi i termini: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente; tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di dimensioni inferiori per indicare la denominazione di origine protetta.

Rappresentazione grafica del logo

C.5. Il logo è costituito da una silhouette del «Pomodorino del Piennolo del Vesuvio» comprensiva di peduncolo, il cui prolungamento richiama il profilo del Vesuvio con l'annesso golfo; sulla vetta del Vesuvio risaltano, in nero, due nuvolette di fumo stilizzate. Nella parte inferiore campeggia la scritta arcuata: «pomodorino del piennolo del Vesuvio» realizzata con font «arial» e debitamente «convertita in curve». Nella parte superiore, come a racchiudere il «core» del logo, vi è una linea curva rossa, che è interrotta al suo apice dalla scritta «D.O.P.», realizzata con font «arial black» debitamente «convertita in curve».

Dal punto di vista colorimetrico, il logo è costituito dai colori in positivo rosso (pantone 485 CVC), verde (pantone 368 CVC 2X) e nero (pantone process black). Il rosso caratterizza il pomodorino e la linea curva che racchiude il logo; il verde caratterizza il peduncolo e le foglie raffigurati dal Vesuvio con relativo golfo nonché la scritta «pomodorino - piennolo - vesuvio»; il nero caratterizza il fumo del Vesuvio, la scritta D.O.P. e le scritte «del» all'interno della scritta «pomodorino del piennolo del vesuvio».

Il fondo è di colore bianco. Sono però consentiti fondi di colore diverso ad eccezione del nero, del rosso, del verde e relative sfumature.

Sono inoltre ammesse tre versioni monocromatiche: una interamente in rosso (pantone 485 CVC), una in verde (pantone 368 CVC 2X) ed un'ultima in scala di grigio (black- black 70% - black 50% e bianco). È possibile stampare la versione monocromatica esclusivamente su fondo contrastante ma non su fondo dello stesso colore.



6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni, corrispondenti alle attività di verifica e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità, ai parametri indicati dal disciplinare e dal presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

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

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

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

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

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Produttore agricolo	Iscrizione	100% dei richiedenti	Annuale	Conformità varietale; processo di coltivazione.
	Controllo annuale	100% dei soggetti iscritti	Annuale	Verifica Kg raccolti, stoccati, ceduti (rintracciabilità prodotto) caratteristiche fisiche e sensoriali come da disciplinare
Intermediario	Iscrizione	100% dei richiedenti	Al primo anno di adesione e in caso di cambiamenti	Ubicazione, idoneità attrezzature/impianti, adeguatezza sistemi identificazione e rintracciabilità
	Controllo annuale	35% dei soggetti iscritti	Annuale	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	Iscrizione	100% dei richiedenti	Annuale	Ubicazione, idoneità attrezzature/impianti, adeguatezza sistemi identificazione e rintracciabilità
	Controllo annuale	100% dei soggetti iscritti	da 0t a 25t - 1VI da 25,1t a 51t+1VI oltre le 51t + 1VI	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
	Conformità prodotto finito	100% dei richiedenti	da 0t a 25t - 1VI da 25,1t a 51t+1VI oltre le 51t + 1VI	Caratteristiche fisiche e sensoriali come da disciplinare

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire preferibilmente in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Presso il produttore agricolo, in fase di controllo annuale Agroqualità verificherà la corrispondenza tra il quantitativo raccolto con quello conferito e/o eventualmente stoccato (rintracciabilità), la stima del quantitativo del prodotto ancora da raccogliere ed il mantenimento dei requisiti di iscrizione. Il controllo di conformità sul prodotto fresco sarà volto ad accertare la conformità delle caratteristiche fisico chimiche e sensoriali. L'ispettore accertate la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali (forma, colore esterno, colore polpa, consistenza, sapore) precede al prelievo per le analisi chimico fisiche (pezzatura, residuo ottico) secondo la metodologia indicata al par. 6.8 punti da d) a g) e h). In caso di esito non conforme delle prove l'operatore dovrà dare evidenza dell'esclusione del lotto dal circuito DOP, qualora il lotto fosse stato già commercializzato/venduto, l'azienda applica la procedura di ritiro richiamo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

Per i confezionatori le verifiche saranno volte ad accertare i requisiti di conformità delle operazioni di confezionamento dell'identificazione e della rintracciabilità dei pomodorini, il numero delle verifiche verrà pianificato sulla base delle produzioni previste per la campagna ed in base alle rendicontazioni mensili inviate dagli operatori.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella tabella di controllo.

6.3 Documentazione di identificazione del prodotto

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

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

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

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente (confezionatore/intermediario), deve controllare la conformità della documentazione di accompagnamento registrandone gli estremi a conferma del controllo avvenuto.

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

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

6.4 Prodotto destinato alla trasformazione

Il pomodorino destinato alla trasformazione dovrà essere trasferito in contenitori idonei ed identificato mediante cartellini indicanti:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ numero colli;
- ✓ identificazione lotto;
- ✓ la dicitura “DOP Pomodorino del Piennolo”;
- ✓ l'indicazione destinati alla trasformazione;
- ✓ codice identificativo Agroqualità del fornitore.

6.5 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto (DDT)/fatture devono chiaramente indicare, oltre al mittente e destinatario

Per le partite di pomodorini atte a divenire DOP Pomodorino del Piennolo:

- ✓ peso della partita, in caso di più fornitori riportare una distinta per singolo soggetto indicando il codice di iscrizione al registro agricoltori della DOP Pomodorino del Piennolo;
- ✓ numero di colli;
- ✓ la dicitura “destinato alla DOP Pomodorino del Piennolo” (o diciture similari);

Per le partite di DOP Pomodorino del Piennolo:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ numero colli;
- ✓ identificazione lotto;
- ✓ la dicitura “DOP Pomodorino del Piennolo”;
- ✓ in caso di prodotto destinato alla trasformazione indicare la dicitura “destinato alla trasformazione” (o diciture similari).

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

6.6 Prescrizioni accessorie

Operatori della filiera

È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla, ove possibile, come registrazione del controllo avvenuto.

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

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

Stoccaggio

Lo stoccaggio dei pomodorini dovrà avvenire in locali idonei. I locali di stoccaggio dovranno essere notificati all’atto della presentazione della domanda di adesione. Il produttore agricolo che stocca presso altri operatori iscritti, sarà responsabile della corretta conservazione ed identificazione dei propri lotti. I pomodorini dovranno essere identificati correttamente con cartellini riportanti indicazioni del lotto, della data di raccolta, del totale Kg e della ragione sociale o codice identificativo del produttore. In caso di stoccaggio presso soggetti terzi bisogna comunicare contestualmente alla presentazione della domanda i locali presso cui verrà stoccato il prodotto.

Produttori agricoli

Il produttore agricolo deve destinare alla commercializzazione/vendita esclusivamente lotti di pomodorino conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo, mediante prove in autocontrollo (MDC3), deve operare esclusivamente all’interno dell’area definita all’Art. 3 del Disciplinare di Produzione, inoltre deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e del presente dispositivo dei controlli. Il produttore agricolo deve dare evidenza della provenienza del materiale vegetativo, in caso di autoproduzione con idonea dichiarazione (MDC4) riportante il numero di piantine ottenute la varietà ed il vivaio utilizzato per la germinazione delle sementi o nel caso di acquisto evidenza del documento di trasporto o documentazione equivalente riportante varietà e quantitativi. Il produttore può stoccare il pomodorino esclusivamente in locali idonei, notificati all’atto della presentazione della domanda di adesione. Il produttore agricolo deve garantire e mantenere inoltre in autocontrollo adeguate registrazioni in relazione ai terreni destinati alla coltivazione del Pomodorino ed alle modalità di coltivazione (preparazione del terreno, impianto, materiale di propagazione, sistemi di irrigazione, concimazioni, pratiche di geo disinfezione e modalità di raccolta), all’identificazione e registrazione del prodotto dal momento della raccolta sino al conferimento/vendita. A tal riguardo deve essere tenuto aggiornato un registro di produzione con la data di raccolta, le quantità di pomodorini raccolti stoccati e venduti/conferiti con relativo destinatario (MDC5). Il produttore agricolo si impegna a rispettare i limiti di produzione assegnati dall’OdC. Qualora il produttore riscontri un possibile sfioramento delle quantità stimate dovrà inviare richiesta di verifica ispettiva supplementare per l’accertamento delle quantità residue. Il prodotto destinato alla trasformazione dovrà essere stoccato per almeno 2 giorni prima di essere venduto ceduto. Il produttore agricolo si impegna a comunicare i dati relativi al prodotto destinato alla trasformazione (lotto e Kg) mensilmente entro il 15 del mese successivo, inoltre si impegna ad effettuare i controlli di conformità su ogni lotto destinato alla trasformazione (mod. MDC3). Nella fase di conferimento all’impianto di trasformazione o confezionamento il prodotto in uscita deve essere

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

accompagnato da apposita documentazione prevista al punto 6.3, 6.4. e 6.5. I produttori agricoli devono trasmettere, con almeno 2 giorni di preavviso, l'inizio delle attività di raccolta, inoltre devono inviare annualmente (entro il 15 settembre) opportuna denuncia annuale di produzione (attraverso l'invio del modello MDC5 o documentazione equivalente) indicando i quantitativi raccolti e conferiti, destinazione e quantitativi stoccati. La vendita del prodotto in giacenza dovrà essere comunicato mensilmente ad Agroqualità (entro il 15 del mese successivo) tramite il modello MDC5. In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del notifica della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. Qualora nel corso delle verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella tabella di controllo.

Intermediari

L'intermediario deve disporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli di Agroqualità, un proprio elenco di produttori agricoli riconosciuti (accompagnato dal codice identificativo attribuito da Agroqualità). L'intermediario deve registrare per ogni data di ricevimento, i quantitativi di Pomodorino in ingresso distinti per fornitore e relativa destinazione indicando se il prodotto è destinato alla trasformazione o al confezionamento. Inoltre deve dare evidenza del rispetto ai requisiti disciplinati del prodotto proveniente dai produttori agricoli, mantenere l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ingresso e in uscita.

Nella fase di conferimento il prodotto in uscita deve essere accompagnato da apposita documentazione prevista al punto 6.3, 6.4 e 6.5. L'intermediario potrà destinare alla trasformazione solo pomodorini conformi. Le procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità dei lotti di pomodorino durante le operazioni di ricevimento e di conferimento. Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da Agroqualità. Gli intermediari sono tenuti a trasmettere mensilmente (entro il 15 del mese successivo) le quantità di pomodorino idonee alla denominazione approvvigionate da ogni produttore agricolo, le quantità dei pomodorini idonei uscite/vendute indicando il destinatario (attraverso l'invio del modello MDC6 o documentazione equivalente). In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella tabella di controllo.

Confezionatori

Il confezionatore deve destinare al confezionamento esclusivamente lotti di pomodorino conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo. Ad evidenza della conformità della rintracciabilità e dell'attività di confezionamento, il confezionatore deve registrare, su apposita documentazione e rendere disponibile ai controlli di conformità adeguate registrazioni dalle quali risultino, per ogni giornata di confezionamento, la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati, i soggetti conferitori e le relative quantità in ingresso, le quantità confezionate come DOP. Il prodotto stoccato dovrà essere conservato in locali idonei e identificato correttamente indicando, data di raccolta provenienza e consistenza e numero di lotto. Il prodotto dovrà essere confezionato secondo le indicazioni riportate sul disciplinare di produzione e dal presente dispositivo dei controlli. Il prodotto confezionato per conto terzi dovrà essere stoccato per almeno 2 giorni prima di essere venduto ceduto, le operazioni di confezionamento per conto terzi devono essere comunicate entro un giorno dall'avvenuto confezionamento con indicazione del numero e titolare del lotto, dei Kg totali e del totale di confezioni. Il prodotto in uscita deve essere accompagnato da apposita documentazione prevista al punto 6.3, 6.4 e 6.5. Nel caso di vendita al dettaglio presso il punto vendita il soggetto deve identificare la produzione D.O.P. venduta. I confezionatori sono tenuti a trasmettere mensilmente (entro il 15 del mese successivo) le quantità di pomodorino idonee alla denominazione approvvigionate da ogni fornitore riconosciuto, le quantità di pomodorino confezionate come Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP e le quantità destinate alla trasformazione (attraverso modello MDC8 o documento equivalente). In caso di mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella tabella di controllo.

6.7 Etichettatura

Il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta¹, queste dovranno essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali o in sua assenza da Agroqualità prima del loro utilizzo. In caso di assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite.

¹ Per etichette si intende tutto il materiale utilizzato per la designazione e presentazione del prodotto

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

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

- a) Il confezionatore, che intende immettere in commercio "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" DOP, deve inviare ad Agroqualità, il primo anno di adesione tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio", i quantitativi (stima) di prodotto che intende realizzare nell'arco della campagna come DOP.
- b) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica i dati necessari per svolgere la verifica ispettiva ed il prelievo come da frequenza indicata alla tabella dei controlli par. 6.2.
- c) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con l'operatore la data in cui effettuare la verifica.
- d) L'ispettore una volta verificati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo per il controllo di conformità procede al prelievo dei pomodorini da un lotto di prodotto conservato pronto per essere confezionato come DOP o già confezionato. Il prodotto è prelevato dai depositi/locali di stoccaggio.
- e) L'ispettore preleva un campione globale di prodotto secondo i criteri riportati dalla tabella A dal lotto prescelto, dal campione prelevato 1 Kg (aliquota) verrà utilizzato per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali, (colore esterno, colore polpa, consistenza, sapore, turgore) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica prodotto.

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

Massa del lotto (kg)	Massa campione globale (kg)
Fino a 1000	5
Da 1001 a 5000	10
Da 5001 a 10000	15
Oltre 10000	20

- f) Se l'ispettore riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali (colore esterno, colore polpa, consistenza, sapore, turgore) dell'aliquota prelevata risultano conformi, si procede al prelievo dalla massa campione globale, per la verifica delle caratteristiche chimico fisiche sensoriali (multiresiduale). Se dalla verifica di conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali, l'aliquota analizzata risulti **non conforme**, l'ispettore ripeterà la verifica di conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali su un'altra aliquota, del peso di circa 1Kg dal campione globale prelevato (punto e). Se le caratteristiche verificate sulla seconda aliquota risultano anch'esse non conformi, il lotto non potrà essere destinato alla commercializzazione come DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio; se al contrario le caratteristiche fisiche e del secondo campione risultano conformi, il lotto è conforme e pertanto si può procedere con il prelievo per le prove fisico-chimiche.
- g) L'ispettore in caso di conformità fisica e sensoriale del campione procede a prelevare dalla massa campione globale tre aliquote di circa 1 Kg ciascuno. Delle aliquote prelevate una sarà consegnata come contro campione al richiedente, una viene inviata al laboratorio (conforme alla norma UN CEI

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

EN ISO/IEC 17025) per l'effettuazione delle prove chimico fisiche (multiresiduale) ed una viene inviata ad Agroqualità.

- h) L'ispettore, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto di pomodorini oggetto di campionamento, verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto.
- i) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito positivo delle prove, l'autorizzazione come DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio. La commercializzazione non può avvenire fino a quando non è accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Nel caso di non conformità del lotto Agroqualità rilascia una comunicazione di non idoneità del lotto. In questo caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal punto c) fino al punto i) su un'altra partita.
- j) Le successive verifiche fisiche e sensoriali previste nel corso della campagna, così come definite al precedente capitolo 6.2, sono svolte secondo le stesse modalità descritte dai punti c) al punto h) fermo restando che il richiedente potrà immettere commercio prodotto come DOP. I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità.
- k) Per le verifiche fisiche e sensoriali successive a quella di iscrizione il confezionatore potrà procedere anche prima dell'accertamento, da parte di Agroqualità, delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali alla commercializzazione del prodotto come DOP fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto durante il corso della campagna secondo le frequenze sopra riportate. Anche in tal caso il lotto oggetto di campionamento dovrà essere identificato e trattenuto fino all'accertamento della conformità o in alternativa potrà essere commercializzato come convenzionale. Per le successive campagne l'attività di campionamento verrà pianificata sulla base della comunicazione (Mod. MDC7) inviata dai confezionatori.

6.9

6.9 Esiti delle prove

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

Per i confezionatori, in caso di esito non conforme delle prove alla prima autorizzazione l'azienda non potrà commercializzare prodotto a marchio.

In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione si procede, ad un secondo campionamento su una partita differente, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova dà esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del piano dei controlli. Per poter riprendere la commercializzazione e/o la movimentazione del prodotto come DOP deve essere ripetuto il campionamento su ulteriori 2 lotti come previsto ai precedenti punti da a) ad i). Nel caso in cui la ripetizione delle analisi sui 2 lotti dia esito non conforme l'azienda non potrà commercializzare prodotto come DOP.

Per i produttori agricoli in caso di esito non conforme delle prove, ovvero nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi o nel caso questa abbia confermato l'esito non conforme, Agroqualità oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP, dispone un secondo campionamento su un lotto differente nel corso della stessa campagna, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste fino ad accertamento della conformità

6.10 Autocontrollo

Gli operatori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità le fasi svolte. E' responsabilità degli operatori (produttori agricoli confezionatori), accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche e sensoriali delle produzioni (**per il prodotto fresco**: forma, colore esterno, colore polpa, consistenza, sapore, residuo ottico e pezzatura **per il prodotto conservato**: colore esterno, colore polpa, consistenza, sapore, turgore) ai requisiti previsti per la denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo in continuo mediante valutazione del prodotto prima della sua immissione in commercio, In particolare la conformità del prodotto viene documentata in autocontrollo

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

mediante annotazione dei quantitativi di prodotto ottenuti da attuarsi su apposita documentazione di registrazione (MDC3). Con l'annotazione nei registri (MDC3, MDC5 e MDC8) delle quantità confezionate come DOP o commercializzate/vendute per la trasformazione, l'operatore dichiara sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 7.1). Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della denominazione "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi.

7. Gestione delle non conformità

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

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come DOP. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come DOP. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità. Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio", 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 "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio" rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

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

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

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

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

non conformità lievi: non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come "Pomodorino del Piennolo del Vesuvio"

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

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. In caso non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.01 del 16/04/2019
--------------------	---	--

correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, l'OdC pianificherà una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione a denominazione.

8. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata A.R. o posta elettronica certificata, all'Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

La Consulta nominata dal Consiglio di Amministrazione, è costituita in modo da garantire l'equilibrio degli interessi coinvolti e l'imparzialità di giudizio

In caso di esito non conforme delle prove analitiche sul lotto campionato l'operatore ha facoltà di richiedere le controanalisi entro sette giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata richiesta di controanalisi entro i termini indicati comporta che il lotto di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio (conforme alla norma UN CEI EN ISO/IEC 17025), l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. È compito di Agroqualità informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare ad Agroqualità e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del lotto, nel caso di conferma della non conformità Agroqualità il lotto sarà dichiarato non conforme. Per le prove si utilizza il campione depositato presso Agroqualità. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente

9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 Domanda di adesione al sistema di controllo DOP “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” – produttori agricoli.	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del produttore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la DOP Pomodorino del Piennolo del Vesuvio	Deve essere presentata ad Agroqualità dai produttori agricoli ad ogni campagna produttiva.
MDC2 Domanda di adesione al sistema di controllo DOP “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio” – intermediari e confezionatori	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità dell’intermediario, del confezionatore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la	Deve essere presentata ad Agroqualità dagli intermediari e dai confezionatori che intendano concorrere per la produzione della prima dell’inizio delle attività
Elenco terreni	Contiene i dati catastali dei terreni coltivati a DOP che l’azienda intende iscrivere e la registrazione delle attività disciplinate.	Deve essere inviato annualmente dal produttore agricolo. Il primo anno di adesione al sistema dei controlli deve essere allegato alla domanda di adesione MDC1.
MDC7 “Richiesta verifica DOP “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di prodotto per le verifiche di conformità chimico fisiche visive e sensoriali al disciplinare	Deve essere inviato il annualmente ad Agroqualità dal produttore agricolo e dal confezionatore prima della commercializzazione dei pomodorini.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP “Pomodorino del Piennolo del Vesuvio”	DC Pomodorino del Piennolo del Vesuvio Rev.00 del 16/04/18
--------------------	---	--

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 “Autocontrollo”	Registro delle attività di autocontrollo svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità	Deve essere tenuto a cura dell'operatore e messo a disposizione degli ispettori durante la verifica ispettiva
MDC4 “Autoproduzione materiale vegetativo”	Contiene dichiarazione riportante il numero di piantine ottenute la varietà ed il vivaio utilizzato per la germinazione delle sementi	Deve essere tenuto a cura dell'operatore e messo a disposizione degli ispettori durante la verifica ispettiva
MDC5 “rendicontazione produttori agricoli”	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall'operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura del produttore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato come descritto al cap. 6.6 ad Agroqualità.
MDC6 “rendicontazione intermediari”	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall'operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura dell'intermediario, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità.
MDC8 “rendicontazione confezionatori”	Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall'operatore nelle rendicontazioni periodiche	Deve essere tenuto a cura del trasformatore-confezionatore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità.