

# **“CARCIOFO DI PAESTUM” I.G.P.**

**PIANO DEI CONTROLLI**  
PER LA CERTIFICAZIONE DI CARCIOFI CORRISPONDENTI AI REQUISITI DEL  
“CARCIOFO DI PAESTUM” I.G.P.

I  
S  
M  
E  
C  
E  
R  
T

**PIANO DEI CONTROLLI**  
PER LA CERTIFICAZIONE DI CARCIOFI CORRISPONDENTI AI REQUISITI DEL  
“CARCIOFO DI PAESTUM ” I.G.P.

<a href="#">1. PREMESSA:</a>	<a href="#">2</a>
<a href="#">2. RIFERIMENTI E DEFINIZIONI</a>	<a href="#">3</a>
<a href="#">3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE</a>	<a href="#">5</a>
<a href="#">3.1 Iscrizione dei terreni all’elenco</a>	<a href="#">5</a>
<a href="#">3.2 Mantenimento dei terreni nell’elenco</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">3.2.1 Adempimenti e controlli annuali</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">3.2.2 Controlli documentali</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">3.2.3 Verifiche Ispettive</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">3.2.4 Controlli alla raccolta</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">3.2.5 Numerosità del campione da sottoporre a prova</a>	<a href="#">8</a>
<a href="#">3.2.6 Consistenza e modalità di prelevamento del campione</a>	<a href="#">9</a>
<a href="#">3.2.7 Riepilogo degli adempimenti del Coltivatore</a>	<a href="#">9</a>
<a href="#">3.3 Requisiti per l'iscrizione all’elenco degli intermediari</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">3.4 Mantenimento dei requisiti degli intermediari</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">3.4.1 Adempimenti dell’intermediario</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">3.4.2 Adempimenti e controlli annuali</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">3.4.3 Controlli annuali documentali</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive</a>	<a href="#">10</a>
<a href="#">3.4.5 Caratteristiche del prodotto</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">3.4.6 Riepilogo adempimenti dell’intermediario</a>	<a href="#">11</a>
<a href="#">3.5 Iscrizione dei confezionatori all’elenco</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">3.6 Mantenimento dei requisiti dei confezionatori</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">3.6.1 Adempimenti del confezionatore</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei confezionatori</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">3.6.3 Controlli documentali</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive</a>	<a href="#">12</a>
<a href="#">3.6.5 Controlli sul prodotto finito dei confezionatori</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">3.6.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">3.6.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">3.6.8 Riepilogo adempimenti del confezionatore</a>	<a href="#">13</a>
<a href="#">3.7 Soggetti idonei all’utilizzo della denominazione protetta</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">3.7.1 Controlli documentali</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">3.7.2 Verifiche Ispettive</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">3.7.3 Designazione e presentazione</a>	<a href="#">15</a>
<a href="#">3.7.4 Validità delle prove, autorizzazione all’etichettatura</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">3.7.5 Controlli sulla presentazione</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">3.7.6 Riepilogo adempimenti del soggetto certificato</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">4 PROVVEDIMENTI IN CASO DI MANCATO SODDISFACIMENTO DEI REQUISITI</a>	<a href="#">16</a>
<a href="#">4.1 Intensificazione temporanea dei controlli</a>	<a href="#">17</a>
<a href="#">5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:</a>	<a href="#">18</a>

### 1. PREMESSA:

Il presente documento rappresenta in sintesi lo schema di certificazione redatto da IS.ME.CERT. (di seguito indicato come Istituto), per il “CARCIOFO DI PAESTUM” I.G.P. (denominazione registrata con Reg. CE n. 465/2004 del 12 marzo 2004) e di seguito indicato come “prodotto”. Lo schema è realizzato secondo quanto

previsto dalla proposta di disciplinare di produzione del “CARCIOFO DI PAESTUM” I.G.P. pubblicato sulla GU 106 del 9 giugno 2001 e modificato come indicato nella nota del MiPAF n° 63052 del 6 luglio 2001.

Il Piano è conforme alle norme internazionali applicabili ed ai requisiti fissati dal D.M. 29.05.98 “*Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette*” e successive modifiche.

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

- 1) origine (territorio);
- 2) processo produttivo (tecnica colturale e lavorazione);
- 3) prodotto;
- 4) possesso dei requisiti di conformità del prodotto al momento dell’immissione al consumo.

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

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

## **2. RIFERIMENTI E DEFINIZIONI**

Sono in particolare considerati ai fini del presente Piano i seguenti riferimenti normativi e/o documenti:

- \* Regolamento CEE 2081/92 del 14.06.92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari.
- \* Reg. CE n. 465/2004 del 12 marzo 2004 relativo alla registrazione della I.G.P. “Carciofo di Paestum”.
- \* Disciplinare di produzione del “Carciofo di Paestum” I.G.P.
- \* Legge 16 dicembre 1999 n° 529 “disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999”.

Per le definizioni particolari riferibili al presente schema valgono:

- \* Prodotto: “Carciofo DI Paestum” I.G.P.;
- \* Agricoltore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle la materia prima (Carciofo di Paestum I.G.P.), destinata alle fasi successive di confezionamento;
- \* Intermediario: soggetto che movimentando a vario titolo partite di prodotto è responsabile del mantenimento della rintracciabilità;
- \* Confezionatore: soggetto che acquista, condiziona, confeziona e vende sul mercato il prodotto ai canali commerciali di partite di prodotto oggetto di certificazione;
- \* Soggetti idonei all’utilizzo della denominazione: soggetti che hanno richiesto la certificazione del prodotto ed a cui l’Istituto ha rilasciato l’autorizzazione all’utilizzo della denominazione;

- \* Istituto - IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare): organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) n° 2081;
- \* Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MiPAF secondo quanto previsto dall'art. 14 della legge 526/99;
- \* Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del CARCIOFO DI PAESTUM, per le attività svolte presso i propri siti produttivi;
- \* Trattamento della non conformità (come previsto dal piano di controllo MiPAF): l'insieme delle azioni intraprese (dall'Istituto) al fine di risolvere la non conformità in senso stretto;
- \* Azioni correttive (come previsto dal piano di controllo MiPAF): l'insieme delle azioni intraprese (dall'Istituto) al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali.

IS  
ME  
CERT

### 3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE

#### 3.1 Iscrizione dei terreni all'elenco.

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

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

L'Istituto garantisce, per le domande pervenute entro il **1 giugno** di ogni anno, l'espletamento degli accertamenti in tempo utile per la certificazione della produzione dell'anno successivo. Per le domande pervenute oltre il **1 giugno** di ogni anno non è garantito il controllo iniziale, vincolante per l'accesso al sistema, entro la produzione dell'anno successivo.

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

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

- a) La zona di produzione, che deve essere compresa nella parte del territorio dei seguenti comuni della Provincia di Salerno:

Agropoli, Albanella, Altavilla Silentina, Battipaglia, Bellizzi, Campagna, Capaccio, Cicerale, Eboli, Giungano, Montecorvino Pugliano, Ogliastro Cilento, Pontecagnano Faiano, Serre.

Più precisamente il confine dell'area interessata inizia a Sud dalla strada che, a partire dall'intersezione tra il Mar Tirreno ed il Fiume Solofrone (Carta I.G.M. 1:25000 di Agropoli Foglio 198 III Sud Ovest), giunge alla Stazione di Ogliastro Cilento e, da qui, prosegue verso Est costeggiando la località Tempa della Monaca e Mattine, attraversa la località Piscone fino ad incrociare il vallone San Pietro in corrispondenza del confine comunale tra Agropoli ed Ogliastro Cilento; prosegue, quindi, incrociando il confine comunale tra Ogliastro Cilento e Cicerale, passa nei pressi delle località Terzerie, Ficocelle e San Felice dove abbandona la suddetta via seguendo la curva a quota 49, passando, prima, al di sotto del torrente la Mola poi, risalendo verso Nord, incrocia il suddetto torrente entrando nel territorio comunale di Giungano. Qui imbocca la via che passa in prossimità delle località San Giuseppe e Convingenti, attraversa il vallone Tremonti, costeggia la località Lampione, si immette sulla strada che da Giungano porta alla Strada Statale n. 18 percorrendola per breve tratto e, quindi, devia lungo la via che costeggia Terra Lunga attraversando il confine comunale con Capaccio, passa per la località C.se Picilli, poi per la località Cannito e la località Font. Strazzano e, quindi, discende lungo il sentiero che attraversa il vallone Cannito e giunge ad immettersi sulla vecchia strada Cilentana in corrispondenza della località Pisciole. Da qui prosegue (Carta I.G.M. 1 :25000 di Paestum Foglio 198 III Nord Ovest), sempre lungo la strada Cilentana, passando per Chiumara, ed all'altezza di Gian Cesare, risale a monte fino ad immettersi, all'altezza del Km 2, sulla Strada Provinciale n. 13. Da qui discende fino alla località Pietrale

immettendosi sulla Strada Statale n. 166 degli Alburni, in prossimità del Km. 3. Prosegue lungo questa via fino ad incrociare, oltrepassato il Km 5, il confine comunale tra Roccadaspide e Capaccio in prossimità di Seude di Rocca. Prosegue lungo il suddetto confine comunale, devia su strada che conduce, dopo breve tratto, alla strada che coincide con il confine comunale tra Capaccio ed Albanella, passando al di sotto di C.se Torre, di Masseria Scigliati congiungendosi con la via Consortile. Segue la via Consortile, attraversa la località Fravita fino a raggiungere l'abitato di Matinella del Comune di Albanella (Carta I.G.M. 1:25000 di Persano Foglio 198 IV Sud Ovest). Prosegue lungo la continuazione della stessa via fino a superare il Ponte la Cosa entrando nel Comune di Altavilla Silentina e raggiunge (Carta I.G.M. 1 :25000 di Altavilla Silentina Foglio 198 IV Sud Est) dopo un tratto pressoché rettilineo, l'abitato di Cerrelli. Dall'abitato di Cerrelli, imbocca la via che porta al Ponte sul Calore entrando nel Comune di Serre e prosegue verso Ovest lungo la stessa via fino ad incrociare (Carta I.G.M. 1:25000 di Campagna Foglio 198 IV Nord Est) la Strada Statale n. 19 delle Calabrie. Il confine prosegue lungo la suddetta strada passando sul Ponte Sele, entra nel Comune di Campagna, e, sempre lungo la Strada Statale n. 19, passa in prossimità a masseria S. Vito, quindi di San Paolo e7 sempre proseguendo lungo la Statale n. 19, entra nel Comune di Eboli, oltrepassa il fosso del Telegro (Carta I.G.M. di Eboli 1:25000 Foglio 198 Nord Ovest), passa in prossimità della Madonna della Catena e dell'abitato di Eboli. Prosegue, sempre lungo la suddetta strada, fino all'abitato di Battipaglia. Da qui imbocca la Strada Statale n. 18 all'altezza della Masseria Barra. Prosegue la suddetta strada fino al centro dell'abitato di Bellizzi (Carta I.G.M. 1:25000 di Pontecagnano Faiano Foglio 197 I Nord Est).

Qui imbocca la Strada Statale n. 164 delle Croci di Acerno (Carta I.G.M. 1:25000 di Eboli) e, all'altezza del Km. 3 della suddetta strada, devia verso la Strada Provinciale San Vito - Pagliarone.

Percorre, entrando nel Comune di Montecorvino Pugliano, la suddetta strada sfiorando C. Salerno e C. Alfano; passa, poi, sotto l'abitato di San Vito (Carta I.G.M. 1:25000 di Pontecagnano Faiano) e prosegue costeggiando le località Longobardo; a questo punto devia sulla strada che dalla località Longobardo raggiunge Pontirotti entrando nel Comune di Pontecagnano Faiano, passa sotto la masseria Cacciabene, attraversa la località Scontrafate e, quindi, si immette lungo questa strada di collegamento tra Faiano e Sant'Antonio a Pienza; continua lungo questa strada attraversando la località Conforti, quindi devia sulla strada che conduce a Trivio Granata. Da questa strada devia nuovamente, passando al di sotto della località Pollice, fino a congiungersi con la strada Statale n. 18 Tirrena Inferiore all'altezza del Km. 65. Il confine, poi, attraversa l'abitato di Pontecagnano-Faiano fino ad incrociare il corso del Fiume Picentino che segue fino al Mar Tirreno.

Da qui, procedendo verso Sud, il confine è segnato dal Mar Tirreno sino al punto di intersezione con il Torrente Solofrone passando per le carte I.G.M. di Pontecagnano Faiano, Aversana, Foce Sete, Paestum e Agropoli.

Tutta l'area delimitata sopra è riportata nell'allegato A, costituito da cartine I.G.M. in scala 1:25.000.

- b) **Il tipo morfologico "Carciofo di Paestum" I.G.P..**  
che deve presentare la qualità e le caratteristiche tipiche (pezzatura grossa, forma sub-sferica, sapore). É un tipo locale proveniente dal gruppo dei

carciofi di tipo Romanesco. Da questi si contraddistingue per una serie di caratteristiche peculiari conferitegli dall'ambiente di coltivazione. Innanzitutto la precocità che conferisce maggiore tenerezza e delicatezza ai capolini in particolare alla parte basale delle brattee ed al ricettacolo più carnoso e più gustoso.

c) il metodo di ottenimento e le condizioni ed i sistemi di coltivazione dei terreni:

1) La coltivazione del carciofo inizia con le operazioni di impianto consistenti in una accurata preparazione del terreno che prevede una aratura profonda, un interrimento dei concimi di fondo e/o sostanza organica, una o due erpicature ed un definitivo livellamento della superficie. Successivamente avviene il trapianto, tra il 15 di luglio e il 31 di agosto utilizzando piantine con il pane di terra allevate in alveoli, provenienti da vivai propri o specializzati, oppure tra il 1 settembre e il 30 settembre utilizzando carducci prelevati direttamente dalle piante madri.

2) Negli impianti già esistenti devono essere effettuate delle erpicature tra le file per arieggiare il terreno e procedere con l'irrigazione verso metà agosto per consentire il risveglio vegetativo della carciofaia.

3) La carciofaia deve essere mantenuta in coltivazione per non più di tre anni: l'Istituto iscriverà ogni singola carciofaia per un periodo massimo di 3 anni, al termine del quale l'iscrizione potrà essere rinnovata dal richiedente, dando evidenza del reimpianto della stessa. L'atto del reimpianto si prefigura, ai fini dei controlli in campo e delle tariffe applicate, come una nuova iscrizione.

4) Le forme di coltivazione devono essere quelle in uso generalizzato nella zona, con un sesto di impianto di 110-120 cm. tra le file e di 80-90 cm sulla fila.

5) È consentito un investimento massimo pari a 10.000 piante per ettaro.

6) È ammesso l'uso di cocci di terracotta per la protezione dei capolini

d) Periodo di raccolta e quantità raccolte:

1) La raccolta va effettuata nel periodo compreso dal 1° febbraio al 20 maggio.

2) La produzione unitaria massima di "Carciofo di Paestum" I.G.P. è fissata fino ad un massimo di 50.000 capolini ad ettaro;

e) Trattamenti: è richiesta dichiarazione del coltivatore che non siano stati effettuati trattamenti con fitoregolatori (gibberelline), comunque somministrati.

Durante la verifica iniziale di ingresso al sistema è valutato il parametro di cui al punto a), ed i parametri di cui ai punti b) e c) applicabili in quel momento. Il rispetto dei restanti parametri è verificato durante i controlli di mantenimento.

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

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

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione d'iscrizione del terreno con l'indicazione della produzione massima ammessa, riceve copia della "Agenda del produttore di "CARCIOFO DI PAESTUM" I.G.P. (mod I/01A e B).

### **3.2 Mantenimento dei terreni nell'elenco.**

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

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

#### **3.2.1 Adempimenti e controlli annuali.**

Entro il **1 gennaio** il produttore, che ha ottenuto l'iscrizione del proprio terreno all'elenco, invia la denuncia preventiva (stima) della produzione per l'anno corrente (mod I/01A).

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

Entro il **1 luglio** di ogni anno i produttori di "Carciofo di Paestum" I.G.P. che hanno presentato denuncia preventiva di produzione, inviano il mod I/01B della "Agenda del produttore di "Carciofo di Paestum" I.G.P. con l'indicazione della quantità di Carciofo di Paestum I.G.P. prodotte.

#### **3.2.2 Controlli documentali.**

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

#### **3.2.3 Verifiche Ispettive.**

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 100% dei soggetti iscritti (per i quali sono pervenute le denunce preventive), durante la coltivazione; di tale percentuale del 100% almeno il 14% dei controlli è realizzato nella fase di raccolta.

#### **3.2.4 Controlli alla raccolta**

Nel corso delle verifiche ispettive realizzate nella fase di raccolta (14% del 100% dei soggetti iscritti) sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda (agenda del produttore). Tali registrazioni devono tra l'altro evidenziare che i frutti siano raccolti nel periodo compreso dal 1° febbraio al 20 maggio.

L'assenza di trattamenti con gibberelline è verificata tramite prove di laboratorio su campioni di prodotto.

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

#### **3.2.5 Numerosità del campione da sottoporre a prova.**

La numerosità del campione da sottoporre ad analisi, è stata calcolata sulla base della realtà territoriale, descritta in Allegato 11, in modo da rendere tale campionamento significativo per il controllo del prodotto, e non inutilmente oneroso per le aziende.

Il numero di campioni minimo è stabilito in proporzione al numero di capolini prodotti:

fino a 250.000	1 campione
oltre 250.000 fino a 1.000.000	2 campioni



oltre 1.000.000  
oltre il primo.

3 campioni + 1 campione ogni 2 milioni

### **3.2.6 Consistenza e modalità di prelevamento del campione**

Sono prelevate 3 aliquote di 10 carciofi ciascuna in 5 diversi bancali (scelti a caso tra quelli presenti), sono poste in contenitori sigillati con sigillo di piombo dell'Istituto: 1 aliquota è prelevata dall'Ispettore e consegnate in laboratorio; le rimanenti 2 sono lasciate in custodia presso l'azienda quale controcampione.

### **3.2.7 Riepilogo degli adempimenti del Coltivatore**

- a) Domanda d'iscrizione all'elenco dei terreni con documenti allegati
- b) Dichiarazione preventiva (stima) della produzione da realizzare; entro **1 gennaio**
- c) comunicazione di raccolta (max quindicinale)
- d) Dichiarazione annuale (consuntiva) della produzione realizzata; entro **1 luglio**
- e) Compilazione Mod. "Agenda del produttore" (autocontrollo)

I  
S  
M  
E  
C  
E  
R  
T

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

I soggetti interessati ad essere iscritti nell'elenco degli intermediari ai fine della produzione dell' "Carciofo di Paestum" I.G.P. devono essere iscritti nell'*Elenco intermediari*.

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

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

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

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

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

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione d'iscrizione, riceve copia della "Agenda dell'intermediario".

### **3.4 Mantenimento dei requisiti degli intermediari.**

#### **3.4.1 Adempimenti dell'intermediario.**

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

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

#### **3.4.2 Adempimenti e controlli annuali.**

L'intermediario deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il **1 gennaio**) la stima delle quantità di prodotto che presume di trattare (dichiarazione preventiva, mod I/08A); ciò al fine di stabilire su quali intermediari effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità movimentate all'interno del circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni.

L'intermediario deve inoltre trasmettere all'Istituto i dati relativi alle quantità di "Carciofo di Paestum" I.G.P. trattate (mod I/08B), entro il **31 dicembre**.

#### **3.4.3 Controlli annuali documentali.**

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

#### **3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.**

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% degli intermediari iscritti; il campione del 35% è costituito esclusivamente dagli intermediari che hanno trasmesso

comunicazione preventiva entro il **1 marzo**. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del prodotto trattato.

#### **3.4.5 Caratteristiche del prodotto.**

Oltre ai requisiti previsti dalle norme comuni di qualità in vigore è effettuato il controllo sulla rispondenza morfologica dei capolini al tipo locale precedentemente descritto.

#### **3.4.6 Riepilogo adempimenti dell'intermediario**

- a) Domanda di iscrizione all'elenco
- b) Dichiarazione Preventiva dell'intermediario; entro il **1 gennaio**
- c) Comunicazioni delle quantità trattate (max quindicinale)
- d) Dichiarazione annuale di prodotto trattato; entro il **31 dicembre**
- e) Compilazione Agenda dell'intermediario (autocontrollo)

IS  
ME  
CERT

### **3.5 Iscrizione dei confezionatori all'elenco.**

Le aziende che intendono confezionare il prodotto "Carciofo di Paestum" I.G.P. devono presentare domanda (mod 00) di iscrizione all'*Elenco confezionatori*, allegando i seguenti documenti:

- Certificato iscrizione Camera commercio
- Descrizione e lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto e, se previsto dalle attività aziendali, dei locali a temperatura controllata destinati allo stoccaggio del prodotto.
- Autorizzazione sanitaria

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

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

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

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione, riceve copia della "Agenda del confezionatore".

### **3.6 Mantenimento dei requisiti dei confezionatori.**

#### **3.6.1 Adempimenti del confezionatore.**

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

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

#### **3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei confezionatori.**

Il confezionatore deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il **1 gennaio**) la stima delle quantità di prodotto che presume di confezionare (dichiarazione preventiva, mod I/02A); ciò al fine di stabilire su quali confezionatori effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità confezionate all'interno del circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni. Il confezionatore deve inoltre trasmettere all'Istituto i dati relativi alle quantità di "Carciofo di Paestum" confezionate (mod I/02B), entro il **31 dicembre**.

#### **3.6.3 Controlli documentali.**

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

#### **3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.**

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% dei confezionatori iscritti; il campione del 35% è costituito esclusivamente dai confezionatori che hanno trasmesso comunicazione preventiva entro il **1 marzo**. Di tale percentuale del 35% almeno il

14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del prodotto confezionato.

Durante le verifiche ispettive è verificato se, per dilazionarne la vendita, il prodotto sia conservato in locali idonei (verifica dell'autorizzazione sanitaria) ed eventualmente a temperatura controllata, non superiore a 4 gradi centigradi (parametro non vincolante), per un tempo massimo di 72 ore (parametro vincolante), attraverso il controllo delle registrazioni aziendali di carico e scarico magazzino.

### 3.6.5 Controlli sul prodotto finito dei confezionatori

Nel corso delle verifiche ispettive descritte al punto precedente sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda (agenda del confezionatore), relative alla identificazione e rintracciabilità, conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito, conformità della partita, conformità del confezionamento. Sono prelevati i campioni e realizzate le prove previste dallo schema di controllo.

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

1. le confezioni devono essere rigide, contenenti da 2 a 24 capolini
2. pezzatura media (non più di 4 capolini con gambo per Kg di prodotto);
3. capolini di forma sub-sferica, compatta, con caratteristico foro all'apice; con diametro della sezione massima trasversale compreso tra 8.5 e 10.5 cm. di diametro della sezione massima longitudinale compreso tra 7.5. e 12.5 cm., e con rapporto tra i due compreso tra 0.9 e 1.2;
4. colore verde, con sfumatura violetto-rosacea;
5. brattee esterne ovali, con apice arrotondato ed inciso, inermi;
6. brattee interne paglierino-verdastre con sfumature violette;
7. peduncolo di lunghezza inferiore a 10 cm.

La verifica delle suddette caratteristiche è realizzata, nel corso della visita, dall'ispettore dell'Istituto.

### 3.6.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova.

La numerosità del campione da sottoporre ad analisi, è stata calcolata sulla base della realtà territoriale, descritta in Allegato 11, in modo da rendere tale campionamento significativo per il controllo del prodotto, e non inutilmente oneroso per le aziende.

Il numero di campioni minimo è stabilito in proporzione al numero di capolini confezionati:

fino a 500.000	1 campione
oltre 500.000 fino a 2.000.000	2 campioni
oltre 2.000.000	3 campioni + 1 campione ogni 2 milioni oltre i primi 2 milioni

### 3.6.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione

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

### 3.6.8 Riepilogo adempimenti del confezionatore

- a) Domanda di iscrizione all'elenco, con allegata documentazione
- b) Dichiarazione Preventiva del Confezionatore mod I/02A (entro il **1 gennaio**)

- c) Comunicazione delle quantità confezionate (max quindicinale)
- d) Dichiarazione annuale di produzione mod I/02B (entro il **31 dicembre**)
- e) Compilazione "Agenda del Confezionatore" (autocontrollo)

I  
S  
M  
E  
C  
E  
R  
T

### **3.7 Soggetti idonei all'utilizzo della denominazione protetta**

La certificazione di conformità del prodotto è richiesta (mod 3.01) all'Istituto dai soggetti che intendono utilizzare la denominazione "Carciofo di Paestum" I.G.P. per la commercializzazione.

Il richiedente deve assicurare che il prodotto per il quale si richiede la certificazione provenga da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati e che subisca, o abbia subito, tutti i controlli stabiliti nell'Allegato 10 "Schema dei Controlli" e deve inviare la bozza dell'etichetta/e che intende utilizzare e la lettera di impegno dello stampatore (mod I/05) per la designazione del prodotto e, se conforme/i, riceve autorizzazione alla stampa ed all'uso della denominazione protetta.

#### **3.7.1 Controlli documentali.**

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

#### **3.7.2. Verifiche Ispettive.**

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

#### **3.7.3 Designazione e presentazione.**

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

sulle confezioni, o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, delle medesime dimensioni, le seguenti indicazioni:

- a) "Carciofo di Paestum" I.G.P.;
- b) il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice;
- c) la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.

Alla denominazione protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e simili.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare la denominazione protetta.

Le etichette devono, inoltre, riportare:

1. anno di produzione della materia prima;
2. numero di certificato della ditta autorizzata all'uso della denominazione;
3. numerazione progressiva;
4. estremi del provvedimento di protezione vigente.

5. Il simbolo grafico: esso è composto da una immagine del Tempio di Nettuno sito a Paestum circondato da un cielo di colore (CYAN 80% e MAGENTA 25%) e sfumato da nuvole di sottofondo e da piccoli spicchi di vegetazione la cui difformità varia da un composto di:

CYAN= 40%

MAGENTA = 40%

GIALLO = 70%

NERO = 40%

con una oscillazione a calare del 30% di MAGENTA e del 25% di NERO.

L'immagine del Tempio di Nettuno appare scontornata in una forma ovale e racchiusa esternamente da una bordatura costituita da una doppia linea (interna di colore nero ed esterna di colore Pantone Green CVP). La doppia linea viene interrotta a circa 3/4 dal lato superiore dell'ovale stesso da una dicitura "Carciofo di Paestum" I.G.P. di colore nero e di carattere "Times".

Nella parte basso/centrata dell'immagine del tempio è incastonato un ovale di colore bianco sul quale poggia l'immagine del carciofo di Paestum il cui gambo si interrompe sulla linea di bordatura esterna di colore Pantone Green CPV.

Entrambe le immagini (Tempio di Nettuno e Carciofo di Paestum) sono state create attraverso la sovrapposizione di quattro colori chiamata "QUADRICROMIA"; la quale è costituita dai colori basilari denominati:

CYAN -MAGENTA -.GIALLO -NERO

Per la realizzazione del logo i colori sopradescritti sono stampati su un fondo di colore bianco.

#### **3.7.4 Validità delle prove, autorizzazione all'etichettatura.**

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

#### **3.7.5 Controlli sulla presentazione.**

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

#### **3.7.6 Riepilogo adempimenti del soggetto certificato**

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

### **4 PROVVEDIMENTI IN CASO DI MANCATO SODDISFACIMENTO DEI REQUISITI.**

Quando, a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate nell'Allegato 10 (Schema dei Controlli), sono evidenziate situazioni di non conformità, rispetto ai requisiti disciplinati, il soggetto interessato deve provvedere a isolare il prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di



conformità; la segregazione del prodotto, il suo trattamento e quanto attuato per ricondurre il processo alle condizioni operative che consentono di realizzare prodotto conforme devono essere registrati.

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

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

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

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

#### **4.1 Intensificazione temporanea dei controlli**

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

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

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

**5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:**

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