



“CASTAGNA DI MONTELLA” I.G.P.

PIANO DEI CONTROLLI
PER LA CERTIFICAZIONE DI CASTAGNE CORRISPONDENTI AI REQUISITI
DELLA “CASTAGNA DI MONTELLA ” I.G.P.

PIANO DEI CONTROLLI
PER LA CERTIFICAZIONE DI CASTAGNE CORRISPONDENTI AI REQUISITI DELLA
“CASTAGNA DI MONTELLA” I.G.P.

INDICE

<u>1. PREMESSA:</u>	<u>3</u>
<u>2. RIFERIMENTI E DEFINIZIONI</u>	<u>3</u>
<u>3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE</u>	<u>5</u>
<u>3.1 Iscrizione all’elenco degli agricoltori</u>	<u>5</u>
<u>3.2 Mantenimento dei terreni nell’elenco</u>	<u>6</u>
<u>3.2.1 Adempimenti e controlli annuali</u>	<u>6</u>
<u>3.2.2 Controlli documentali</u>	<u>6</u>
<u>3.2.3 Verifiche Ispettive</u>	<u>6</u>
<u>3.2.4 Controlli alla raccolta</u>	<u>6</u>
<u>3.2.5 Riepilogo degli adempimenti dell’agricoltore</u>	<u>7</u>
<u>3.3 Requisiti per l’iscrizione all’elenco degli intermediari</u>	<u>8</u>
<u>3.4 Mantenimento dei requisiti degli intermediari</u>	<u>8</u>
<u>3.4.1 Adempimenti dell’intermediario</u>	<u>8</u>
<u>3.4.2 Adempimenti e controlli annuali</u>	<u>8</u>
<u>3.4.3 Controlli annuali documentali</u>	<u>8</u>
<u>3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive</u>	<u>9</u>
<u>3.4.5 Caratteristiche del prodotto</u>	<u>9</u>
<u>3.4.6 Riepilogo adempimenti dell’intermediario</u>	<u>9</u>
<u>3.5 Iscrizione dei trasformatori/confezionatori all’elenco</u>	<u>10</u>
<u>3.6 Mantenimento dei requisiti dei trasformatori/confezionatori</u>	<u>10</u>
<u>3.6.1 Adempimenti del trasformatore/confezionatore</u>	<u>10</u>
<u>3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei trasformatori/confezionatori</u>	<u>10</u>
<u>3.6.3 Controlli documentali</u>	<u>11</u>
<u>3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive</u>	<u>11</u>
<u>3.6.5 Controlli sul processo di trasformazione/confezionamento</u>	<u>11</u>
<u>3.6.6 Controlli sul prodotto finito</u>	<u>12</u>
<u>3.6.7 Numerosità del campione da sottoporre a prova</u>	<u>13</u>
<u>3.6.8 Consistenza e modalità di prelevamento del campione</u>	<u>13</u>
<u>3.6.9 Riepilogo adempimenti del trasformatore/confezionatore</u>	<u>13</u>
<u>3.7 Soggetti idonei all’utilizzo della denominazione</u>	<u>14</u>
<u>3.7.1 Controlli documentali</u>	<u>14</u>
<u>3.7.2. Verifiche Ispettive</u>	<u>14</u>
<u>3.7.3 Designazione e presentazione</u>	<u>14</u>
<u>3.7.4 Validità delle prove, autorizzazione all’etichettatura</u>	<u>15</u>
<u>3.7.5 Controlli sulla presentazione</u>	<u>15</u>
<u>3.7.6 Riepilogo adempimenti del soggetto certificato</u>	<u>15</u>
<u>4 PROVVEDIMENTI IN CASO DI MANCATO SODDISFACIMENTO DEI REQUISITI</u>	<u>16</u>
<u>4.1 Intensificazione temporanea dei controlli</u>	<u>16</u>
<u>5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:</u>	<u>17</u>

1. PREMESSA:

Il presente documento rappresenta in sintesi lo schema di certificazione redatto da IS.ME.CERT. (di seguito indicato come Istituto), per la “CASTAGNA DI MONTELLA” I.G.P. (di seguito indicata come prodotto). Lo schema è realizzato secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione della “CASTAGNA DI MONTELLA” I.G.P. (DM 5 dicembre 1987) depositato presso il MiPAF.

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.
- * Disciplinare di produzione della “CASTAGNA DI MONTELLA” depositato presso il MiPAF
- * Legge 16 dicembre 1999 *“disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999”*.

Per i termini particolari utilizzati dal presente Piano valgono le seguenti definizioni:

- * Prodotto: “CASTAGNA DI MONTELLA” I.G.P.
- * Agricoltore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle la materia prima (CASTAGNA DI MONTELLA), destinata alle fasi successive di eventuale trasformazione e di confezionamento.
- * Intermediario: soggetto che movimentando a vario titolo partite di prodotto è responsabile del mantenimento della rintracciabilità.
- * Trasformatore/confezionatore: soggetto che controlla i processi di essiccazione - e della eventuale sghusciatura - e che 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 della CASTAGNA DI MONTELLA I.G.P., 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.

3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE

3.1 Iscrizione all'elenco degli agricoltori.

I produttori agricoli che intendono iscriversi all'*Elenco Agricoltori - Castagna di Montella I.G.P.* devono presentare la domanda d'iscrizione, compilata in tutte le sue parti (in particolare per i dati catastali, la densità d'impianto e le varietà), 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 o diritto di raccolta sullo stesso
- fotocopia documento d'identità

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

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

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

- a) La zona di produzione, che deve essere compresa nel territorio di seguito individuato:
l'intera circoscrizione dei comuni di Montella, Bagnoli Irpino, Cassano Irpino, Nusco, Volturara Irpina e, per il comune di Montemarano, la contrada Bolifano che si identifica nella zona delimitata dalla statale 7 e precisamente quella ubicata a sud della stessa strada.
- b) I castagneti da frutto devono essere ubicati fra i 500 ed i 1.000 metri s.l.m. su terreni di giacitura ed esposizione adatti.
- c) I biotipi, presenti nel castagneto, che devono essere per almeno per il 90% della varietà «Pallumina» e, per il restante 10% al massimo, di altre varietà e in particolare dalla «Verdola».
- d) I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura e di raccolta devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dei frutti.
- e) È vietata ogni pratica di forzatura.
- f) La resa massima di frutti ammessa per la produzione della “Castagna di Montella” è stabilita in Kg. 25 per pianta ed in q.li 30 per ettaro. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa per ettaro di castagne che utilizzeranno la denominazione di origine controllata dovrà essere riportata ai suddetti limiti di produttività attraverso un'accurata cernita dei frutti che assicuri la rispondenza del prodotto ai requisiti qualitativi di cui al successivo punto 3.8.5.
- g) Il numero di piante per ettaro varia da un minimo di 80 ad un massimo di 160.

I parametri di cui ai punti da a) b), c) d) e g) sono valutati dall'ispettore durante la verifica iniziale di ingresso al sistema; i parametri e) ed f) sono verificati durante i controlli di mantenimento.

La verifica di tali requisiti avviene, laddove possibile, attraverso la verifica diretta dell'ispettore (ad es. biotipi, densità d'impianto, 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 dell'avvenuta iscrizione con l'indicazione della produzione massima ammessa, riceve copia della "Agenda del produttore di "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P. (mod D/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 del terreno.

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

3.2.1 Adempimenti e controlli annuali.

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

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

Entro il **31 dicembre** di ogni anno i produttori di "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P. che hanno presentato denuncia preventiva di produzione, inviano il mod D/01B della "Agenda del produttore di "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P. con l'indicazione della quantità di "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P. prodotta.

3.2.2 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda del produttore) valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di "CASTAGNA DI MONTELLA" 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 35% dei soggetti iscritti (per i quali sono pervenute le denunce preventive), durante la coltivazione; di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato nella fase di raccolta.

3.2.4 Controlli alla raccolta

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

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

3.2.5 Riepilogo degli adempimenti dell'agricoltore

- a) Domanda d'iscrizione all'elenco produttori, con documenti allegati.
- b) Dichiarazione preventiva della produzione ottenibile, da presentarsi entro il **31 luglio**.
- c) Comunicazione di raccolta (max quindicinale).
- d) Dichiarazione annuale della produzione realizzata, da presentarsi entro il **31 dicembre**.
- e) Compilazione dell'Agenda del produttore (autocontrollo).

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

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

- certificato iscrizione Camera di 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 in campo, mirano ad accertare le seguenti caratteristiche strutturali (per l'accesso al sistema di controllo) e quelle operative (per il mantenimento dell'iscrizione):

- a) idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto (se presenti);
- b) idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto;
- c) idoneità dei controlli sulla merce in entrata.

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

Il controllo di tali requisiti avviene, laddove possibile, mediante verifica diretta dell'ispettore, altrimenti mediante controllo delle registrazioni effettuate sull'agenda dell'intermediario o su documento equivalente.

L'Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica 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" "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P.

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, esclusi i casi che riguardino dati amministrativi, predispone una verifica ispettiva presso l'azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l'iscrizione all'elenco.

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

3.4.2 Adempimenti e controlli annuali.

L'intermediario deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il **31 luglio**) la stima delle quantità di prodotto che presume di trattare (dichiarazione preventiva, mod E/02A); 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 "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P. trattate (mod D/02B), entro il **31 dicembre**.

3.4.3 Controlli annuali documentali.

Annualmente l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda dell'intermediario) per tutti gli intermediari iscritti all'elenco,

valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di prodotto, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto (punto 3.4.5) e le quantità totali trattate.

3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.

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

3.4.5 Caratteristiche del prodotto.

È effettuato il controllo sulla corrispondenza tra il prodotto trattato e quanto registrato sulla documentazione della rintracciabilità.

3.4.6 Riepilogo adempimenti dell'intermediario

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

3.5 Iscrizione dei trasformatori/confezionatori all'elenco.

Le aziende che intendono trasformare il prodotto fresco in prodotto essiccato ed eventualmente sgucciato o sfarinato e/o provvedere al suo confezionamento devono presentare domanda (mod 00) di iscrizione all'*Elenco trasformatori/confezionatori*, allegando i seguenti documenti:

- certificato iscrizione Camera commercio;
- descrizione e lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto;
- autorizzazione sanitaria.

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

Le ispezioni in campo, mirano ad accertare le seguenti caratteristiche strutturali (per l'accesso al sistema di controllo) e quelle operative (per il mantenimento dell'iscrizione):

- a) localizzazione degli impianti nel territorio della Provincia di Avellino;
- b) idoneità degli impianti per la lavorazione del prodotto;
- c) idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto;
- d) idoneità del processo di trasformazione.

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

Il controllo di tali requisiti avviene, laddove possibile, mediante verifica diretta dell'ispettore, altrimenti mediante il controllo delle registrazioni effettuate sull'agenda del trasformatore/confezionatore o su documento equivalente.

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

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente, oltre alla comunicazione, riceve copia della "Agenda del trasformatore" e/o della "Agenda del confezionatore" di "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P..

3.6 Mantenimento dei requisiti dei trasformatori/confezionatori.

3.6.1 Adempimenti del trasformatore/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, esclusi i casi che riguardino 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 trasformatore/confezionatore deve dare comunicazione all'Istituto entro 15 giorni.

3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei trasformatori/confezionatori.

Il trasformatore/confezionatore deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il **31 luglio**) la stima delle quantità di prodotto che presume di lavorare, ciò al fine di stabilire su quali trasformatori/confezionatori effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità immesse nel circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni. Il trasformatore deve inoltre trasmettere all'Istituto i dati relativi alle quantità di "CASTAGNA DI MONTELLA" I.G.P. trasformate e/o confezionate, entro il **31 dicembre**

3.6.3 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo per tutti i trasformatori/confezionatori iscritti all'elenco, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di CASTAGNA DI MONTELLA I.G.P., i controlli aziendali sulla conformità di prodotto (punto 3.4.5) e le quantità totali trasformate/confezionate.

3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.

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

3.6.5 Controlli sul processo di trasformazione/confezionamento

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

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

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamenti del prodotto con la "cura" e con la «disinfestazione», rispettivamente in acqua fredda ed in acqua calda, devono avvenire secondo le tecniche già acquisite localmente.

L'essiccazione deve avvenire su metalli o graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da fascine e da legna di qualunque essenza, secondo le tecniche locali tradizionali già acquisite dai produttori.

Ai fini della commercializzazione il prodotto può essere conservato, per graduarne la vendita, in locali idonei.

3.6.6 Controlli sul prodotto finito

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

La "Castagna di Montella" corrisponde alle seguenti caratteristiche:

pezzatura: media o medio piccola (75-90/Kg):

forma: prevalentemente rotondeggiante, con faccia inferiore piatta, base convessa, *sommità* ottusa mediamente pelosa;

torcia: di limitata lunghezza;

cicatrice stilare: di forma ellittica;

pericarpo: sottile, di colore marrone carico, facilmente staccantesi dall'episperma che, a sua volta, si separa con facilità dal seme,

seme: di polpa bianca. croccante e di gradevole sapore dolce.

inoltre:

a) prodotto fresco:

-selezionato, come quanto previsto dal decreto ministeriale 10 luglio 1939, recante norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne in modo tale che i frutti siano interi, sani, turgidi, asciutti, puliti di forma ed aspetto normali (*verifica diretta*), con le seguenti tolleranze:

- 5% di frutti con alterazioni nella polpa non interessanti la buccia all'esterno, prodotte da muffe, da insetti, o da altre cause (*controllo analitico a campione*);
- 3% di frutti bacati con fori di insetti nella buccia (*controllo analitico a campione*);
- 5% di frutti denutriti o con screpolature o altri difetti che ne pregiudichino l'aspetto. (*controllo analitico a campione*).

-calibrato in diverse pezzature, come quanto previsto dal decreto ministeriale 10 luglio 1939, recante norme speciali tecniche per l'esportazione delle castagne, in maniera tale che risulti:

- il peso complessivo dei 10 frutti più piccoli non sia inferiore a 80g (*controllo analitico a campione*);
- la differenza di peso del peso complessivo dei 10 frutti più piccoli e del peso complessivo dei 10 frutti più grossi non sia superiore a 80g (*controllo analitico a campione*);
- il numero dei frutti costituenti il chilo si compreso in una delle seguenti pezzature: 40-42; 42-44; 44-46; 46-48; 48-50; 50-55; 55-60; 60-65; 65-70; 70-75; 75-80; 80-85; 85-90; 90-95 (*controllo analitico a campione*).

-confezionato in sacchetti di juta, in reti o contenitori di plastica o di altro materiale idoneo. Sono ammesse anche le confezioni sottovuoto (*verifica diretta*).

-il prodotto fresco può essere immesso al consumo a partire dal 4 ottobre dell'anno di produzione (*verifica documentale*).

b) prodotto secco in guscio, sgusciato intero o sfarinato:

-umidità contenuta nei frutti interi o sfarinati non superiore al 15% (*controllo analitico a campione*);

-immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe etc.) (*controllo analitico a campione*);

-la resa in castagne secche con guscio relativa al q.le non può superare la percentuale del 60% (*controllo documentale*);

- le castagne secche sgusciate devono essere intere, sane, di colore bianco paglierino e con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni etc.) (*controllo analitico a campione*);
- le castagne secche in guscio, sgusciate intere o sfarinate devono essere commercializzate in contenitori di materiale idoneo alla conservazione previsto dalle leggi vigenti (*verifica diretta*);
- per il prodotto secco in guscio è facoltativo procedere alla calibratura per la vendita al fine di ottenere pezzature migliori (*attività concessa solo ai confezionatori siti in provincia di Avellino*).
- le confezioni possono essere di peso variabile in relazione alle richieste di mercato e devono riportare la denominazione di origine controllata “Castagna di Montella” (*verifica diretta*).

3.6.7 Numerosità del campione da sottoporre a prova.

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

Il numero di campioni minimo è:

fino a 10 T	1 campione
oltre 10 fino a 50 T	2 campioni
oltre 50 T	3 campioni + 1 campione ogni 50 T oltre prime 50 T di merce confezionata.

3.6.8 Consistenza e modalità di prelevamento del campione

Sono prelevate almeno 6 diverse confezioni scelte a caso. Il prodotto è miscelato e se ne traggono tre sottocampioni, di circa 1000g ognuno, che sono posti in contenitori sigillati con sigillo di piombo dell’Istituto. Di questi, 1 è prelevato dall’Ispettore e consegnato in laboratorio; 1 è prelevato dall’Ispettore e consegnato all’Istituto come controcampione, il terzo sottocampione è lasciato in custodia presso l’azienda quale controcampione.

3.6.9 Riepilogo adempimenti del trasformatore/confezionatore

- a) Domanda di iscrizione all’elenco, con allegata documentazione.
- b) Dichiarazione Preventiva del Trasformatore/Confezionatore, da presentarsi entro il **31 luglio**.
- c) Comunicazione delle quantità trasformate (max quindicinale).
- d) Dichiarazione annuale di trasformazione/produzione, da presentarsi entro il **31 dicembre**.
- e) Compilazione "Agenda del Trasformatore" e/o “Agenda del Confezionatore” (autocontrollo).

3.7 Soggetti idonei all'utilizzo della denominazione

La certificazione di conformità del prodotto è richiesta (mod 3.01) all'Istituto dai soggetti che intendono utilizzare la denominazione "CASTAGNA DI MONTELLA" 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 8 "Schema dei Controlli" e deve inviare la bozza dell'etichetta/e che intende utilizzare 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. 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:

1. Le confezioni devono riportare la denominazione di origine controllata "Castagna di Montella" I.G.P.
2. Alla denominazione di origine controllata "Castagna di Montella" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore.
4. È consentito altresì l'uso, sia per il prodotto fresco che per quello secco, di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località e aziende comprese nei territori dei comuni di cui all'art. 2 e dai quali effettivamente provengono le castagne con la denominazione di origine controllata.

Vanno riportati, inoltre:

5. gli estremi atti ad individuare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore;
6. l'annata di produzione delle castagne contenute;
7. la data di scadenza per il consumo;
8. i dati relativi alla pezzatura;
9. il peso;
10. il simbolo grafico di cui all'art. 10 del disciplinare, relativo all'immagine da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione di origine protetta;

11. il numero del certificato dell'azienda autorizzata all'utilizzo della denominazione.
12. il numero di etichetta
13. la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CEE 2081/92"

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 nell'Allegato 08 "Schema dei Controlli" (prove analitiche, verifica del processo e della rintracciabilità), ricevono l'autorizzazione all'etichettatura 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 08 (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 nello 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 Piano di controllo e di certificazione, comportano l'addebito all'azienda della relativa voce di costo prevista nella tariffa in vigore. (vedi tariffario allegato).

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

4.1 Intensificazione temporanea dei controlli

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

Tale intensificazione temporanea dei controlli si può realizzare tramite un accorciamento degli intervalli previsti tra una Verifica Ispettiva e l'altra (predisponendo una verifica suppletiva nell'anno in corso, per la verifica diretta della risoluzione della NC rilevata, o inserendo l'azienda tra quelle da verificare l'anno successivo, oltre la prevista percentuale di controllo annuale) ovvero, in caso di esito negativo di controlli analitici, tramite un ulteriore campionamento sui successivi lotti di prodotto realizzati dall'azienda. Il campione così successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella comunemente calcolata (vedi punti precedenti). Se durante una V.I. mirata alla verifica della risoluzione di Non Conformità l'azienda risulta ancora inadempiente per la medesima situazione di non conformità, l'Istituto cancella l'iscrizione e ritira il certificato.

5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:

- ALLEGATO 01 Agenda del produttore
Dichiarazione preventiva del produttore - Pag. 1 Agenda del produttore MOD D/01A
Dichiarazione annuale del produttore - Pag. 4 Agenda del produttore MOD D/01B
- ALLEGATO 02 Agenda dell'intermediario
Dichiarazione preventiva dell'intermediario - Pag. 1 Agenda dell'intermediario MOD D/02A
Dichiarazione annuale dell'intermediario - Pag. 4 Agenda dell'intermediario MOD D/02B
- ALLEGATO 03 Agenda del trasformatore
Dichiarazione preventiva del Confezionatore - Pag.1 Agenda del Trasformatore MOD D/03A
Dichiarazione annuale del Confezionatore - Pag. 4 Agenda del Trasformatore MOD D/03B
- ALLEGATO 04 Agenda del confezionatore
Dichiarazione preventiva del Confezionatore - Pag. 1 Agenda del Confezionatore MOD D/04A
Dichiarazione annuale del Confezionatore - Pag. 4 Agenda del Confezionatore MOD D/04B
- ALLEGATO 05 Domanda iscrizione Produttori Agricoli MOD D/05
- ALLEGATO 06 Domanda di iscrizione intermediari, trasformatori, confezionatori MOD 00
- ALLEGATO 07 Tariffario MOD 32.03D
- ALLEGATO 08 SCHEMA DEI CONTROLLI
- ALLEGATO 09 Domanda di certificazione del prodotto MOD 3.1