

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
«FAGIOLI DI SARCONI»**

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile qualità	VERIFICATO Direttore	APPROVATO Presidente
0	3/8/00			
1	16/12/00			
2	27/12/00			
3	19/02/01			
4	12/03/01			

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

INDICE GENERALE

1. PREMESSA	3
2. GENERALITÀ.....	3
2.1 ASSOGGETTAMENTO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	3
2.2 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	3
3. RIFERIMENTI	4
4. TERMINI E DEFINIZIONI	4
5. PIANO DEI CONTROLLI.....	5
5.1 GENERALITÀ	5
5.2 AUTOCONTROLLO DEI PRODUTTORI.....	6
5.3 AUTOCONTROLLO DEI CONFEZIONATORI.....	9
6. CONTROLLO SVOLTO DA AGROQUALITÀ	12
6.1 VERIFICHE DOCUMENTALI.....	20
6.2 VERIFICHE ISPETTIVE SUGLI OPERATORI	20
6.3 CONTROLLI SUL PRODOTTO DA PARTE DI AGROQUALITÀ.....	21
6.4 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	21
6.4.1 <i>Da parte di Agroqualità</i>	21
6.4.2 <i>Da parte dei Produttori e Confezionatori</i>	21
6.5 GESTIONE DEI MODULI COLLEGATI AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO	23

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

1. Premessa

AGROQUALITÀ, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della Legge 21 dicembre 1999, n. 526, per il prodotto agroalimentare a Indicazione Geografica Protetta (d'ora in poi IGP) «Fagioli di Sarconi», ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente documento descrive l'insieme dei controlli predisposti per verificare la conformità al disciplinare (pubblicato in G.U. del ____) del processo produttivo e del prodotto che è destinato ad essere immesso sul mercato con la Denominazione di Origine Protetta «Fagioli di Sarconi».

2. Generalità

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo per il Controllo di conformità della IGP Fagioli di Sarconi tutti gli operatori (Produttori, Confezionatori) coinvolti nella produzione di fagioli destinati all'immissione sul mercato come IGP «Fagioli di Sarconi».

Le attività di controllo di AGROQUALITÀ si svolgono verificando periodicamente il processo produttivo presso i campi e gli impianti di confezionamento e/o attraverso le registrazioni effettuate dagli operatori in conformità alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo per documentare l'autocontrollo svolto, e verificando la conformità al Disciplinare delle caratteristiche del prodotto finito, attraverso analisi chimico fisiche e visive.

AGROQUALITÀ autorizza l'immissione al consumo delle sole partite di fagioli di cui ha verificato la conformità al Disciplinare relativamente allo svolgimento della produzione e alle caratteristiche del prodotto finito.

2.1 Assoggettamento al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intenda immettere sul mercato una partita di fagioli identificandola come IGP «Fagioli di Sarconi», deve preventivamente far Domanda di Assoggettamento ai controlli di AGROQUALITÀ entro e non oltre il 30 Settembre di ogni campagna agricola, attraverso il modulo "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP Fagioli di Sarconi" (MDC1 Fagioli) allegandovi il modulo "Previsione sui quantitativi di fagioli" (MDC2 Fagioli) che riporta, tra l'altro, gli operatori (Produttori, Confezionatori) coinvolti nella produzione prevista per la campagna agricola.

2.2 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni operatore della filiera produttiva riportato nel modulo MDC2 Fagioli deve manifestare la propria volontà di aderire al sistema dei controlli attraverso i moduli "Adesione al sistema dei controlli" (MDC3 Fagioli per i Produttori e MDC5 Fagioli per i Confezionatori) inviati ad Agroqualità entro il 30 settembre di ogni anno.

I Produttori di fagioli, contestualmente all'adesione al sistema dei controlli per il primo anno devono presentare un rapporto di analisi che riporti le caratteristiche del terreno in relazione al calcare e all'acidità.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

3. Riferimenti

- ✓ **Disciplinare della IGP «Fagioli di Sarconi»** approvato in sede europea.
- ✓ **Regolamento CEE n. 2081/92** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- ✓ **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 - articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15
- ✓ **Decreto 18 dicembre 1997** "strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti"
- ✓ **UNI CEI EN 45001 Marzo 1998** "Criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova"

4. Termini e Definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 8402 e UNI CEI EN 45020 con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. CEE 2081/92.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata nel Disciplinare per la produzione della IGP "Fagioli di Sarconi".
- ✓ **Concessionario:** soggetto che ha ottenuto da AGROQUALITÀ l'attestazione di conformità di una determinata partita di fagioli.
- ✓ **Partita di fagioli:** lotto omogeneo di fagioli per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.
- ✓ **Produttore:** soggetto identificato che produce fagioli da destinare alla IGP "Fagioli di Sarconi" con campi ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che confeziona artigianalmente o conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione e confeziona i fagioli conferiti dal Produttore.
- ✓ **Autocontrollo:** attuazione delle attività per la produzione della IGP «Fagioli di Sarconi» in conformità al Disciplinare e documentazione/registrazione delle attività stesse.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale AGROQUALITÀ verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi» specificati nel Disciplinare ai fini dell'autorizzazione al commercio di fagioli IGP Fagioli di Sarconi.
- ✓ **Non conformità critiche:** situazioni che rendono il prodotto non conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e determinano la non identificazione della partita di fagioli come IGP «Fagioli di Sarconi»;

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- ✓ **Non conformità secondarie:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto ma può nel tempo comprometterla. La partita di fagioli può essere identificata come IGP «Fagioli di Sarconi».
- ✓ **Osservazioni** situazioni sulle quali viene richiamata l'attenzione dell'Operatore, ai fini di prevenire non conformità
- ✓ **Lotto di Confezionamento:** partita di fagioli da destinare al confezionamento.

5. Piano dei Controlli

5.1 Generalità

I controlli sulle attività di produzione per la IGP Fagioli di Sarconi e sul prodotto destinato a tale denominazione possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo): attività svolte e documentate dai Produttori e dai Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità riportati nel Disciplinare;
- ✓ Controlli esterni (controlli di conformità):, verifiche attuate da AGROQUALITÀ su documenti/processo/strutture degli operatori della filiera produttiva e prove di tipo sul prodotto per verificare che sia stata rispettata la conformità al disciplinare nelle attività produttive e nel prodotto.

Nel presente paragrafo sono riportate le attività di controllo che gli operatori ed Agroqualità eseguono per garantire la conformità delle attività svolte per la produzione della IGP Fagioli di Sarconi e del prodotto stesso al disciplinare.

AGROQUALITÀ utilizza per i propri controlli di conformità anche le attività di verifica svolte in autocontrollo dai Produttori e dai Confezionatori.

Nel presente Dispositivo sono riportati in Appendice dei facsimile che possono essere presi a riferimento per la predisposizione della documentazione necessaria a dare evidenza dell'autocontrollo svolto.

A scelta degli operatori, i dati richiesti in tale modulistica di riferimento per la identificazione e rintracciabilità del prodotto, possono essere desunti dagli ispettori di AGROQUALITÀ dalla modulistica già utilizzata nelle aziende per altri fini, opportunamente integrata degli eventuali dati mancanti. In questo caso prima dell'inizio delle attività di controllo il titolare del contratto per la certificazione dovrà sottoporre ad AGROQUALITÀ copia della modulistica che gli operatori intendono utilizzare per le registrazioni impegnandosi ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da AGROQUALITÀ per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

5.2 Autocontrollo dei Produttori

La tabella riporta, a fronte degli elementi del disciplinare verificabili, le attività svolte in autocontrollo dai Produttori e la documentazione che le comprova. Sono contrassegnate da asterisco (*) le attività/documenti riferibili ai soli Produttori che conferiscono il proprio prodotto ad altri soggetti che provvedono al confezionamento.

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/CONSERVARE
<p>TRACCIABILITÀ Per il prodotto a indicazione geografica protetta "Fagioli di Sarconi" si deve rintracciare o conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la provenienza dei fagioli, • le fasi di produzione subite, • le caratteristiche varietali e fisico chimiche; • la localizzazione degli impianti di confezionamento, e garantirne la conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare. <p>VARIETÀ DEI FAGIOLI <u>La IGP "Fagioli di Sarconi" è riservata ai seguenti ecotipi locali di cannellini e borlotti:</u> Borlotto: "San Michele" (rampicante), "ciuoti" o "regina" (nano) Cannellino: "Cannellino Rampicante" E inoltre ai seguenti ecotipi locali: nani: "fasuli risi", "verdolino", "fasuli russi", "napulitanu vasciu", "tabacchino", rampicanti: "fasuli risi", "tovagliedde rampicanti" (rosse e marroni), "napulitanu avuti", "munachedda", "nasieddo", "maruchedda", "muruseddu" e "truchisch".</p> <p>LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA DEI CAMPI E DEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE La zona di produzione dei fagioli ad IGP "Fagioli di Sarconi", comprende i territori amministrativi dei seguenti Comuni della provincia di Potenza: Sarconi, Grumento Nova, Marsiconuovo, Marsicovetere, Moliterno, Montemurro, Paterno, San Martino d'Agri, Spinoso, Tramutola, Viggiano.</p> <p>CARATTERISTICHE DEI TERRENI I terreni devono essere privi di calcare, con reazione neutra o sub acida.</p> <p>METODI DI COLTIVAZIONE Cannellino e Borlotto <u>Preparazione del terreno</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • epoca: periodo aprile-maggio; • modalità: da eseguirsi con l'ausilio di trattatrice dotata di monovomere o bivomere su ampie superfici e motocoltivatore su piccole aree ad una profondità compresa tra 30 e 50 cm, seguita da amminutamento delle zolle con frangizolle o fresa. <p>%</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conservare le ricevute dei conferimenti di fagioli ai confezionatori (*) • usare, per la produzione IGP, i soli ecotipi locali previsti dal disciplinare; • produrre i fagioli nella zona prevista dal Disciplinare; • <u>Far esaminare i propri terreni da laboratori accreditati</u> • rispettare le prescrizioni del disciplinare in relazione alla preparazione del terreno, alla semina, all'utilizzo dei sostegni, alla concimazione, ai trattamenti, alle irrigazioni, al diserbo e alla raccolta 	<ul style="list-style-type: none"> • Adesioni al sistema dei controlli, MDC3 • Mappe catastali • Quaderni di campagna • Facsimile DC6 "Registro raccolta fagioli" • Facsimile DC5 "Ricevuta conferimento fagioli"(*) • DDT dei fagioli al confezionatore (*) • Adesioni al sistema dei controlli, MDC3 • Adesioni al sistema dei controlli, MDC3 • Mappe catastali • <u>Certificati di analisi dei terreni</u> • Quaderni di campagna

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/ CONSERVARE																																
<p>%</p> <p><u>Semina</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • quantità: 80-140 Kg/ha. Per Cannellino e Borlotto si deve usare seme selezionato ; • epoca: scalare, dalla terza decade maggio fino a metà luglio; • modalità: manualmente o con seminatrice meccanica, alla profondità di 4-7 cm; <p>sesto d'impianto: a seconda il tipo di seminatrice adoperata, generalmente a file distanti da 50 a 70 cm e con i semi sulla fila a 7-8 cm ;</p> <p>Ecotipi locali nani e rampicanti</p> <p><u>Preparazione del terreno</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • epoca: periodo giugno-luglio; • modalità: da eseguirsi con l'ausilio di trattrice dotata di monovomere o bivomere su ampie superfici e di motocoltivatore su piccole aree ad una profondità compresa tra 30 e 50 cm, seguita da amminutamento delle zolle con frangizolle o fresa. <p><u>Semina</u></p> <table border="1" data-bbox="188 1070 735 1413"> <thead> <tr> <th>FAGIOLO</th> <th>Distanza tra le file (cm)</th> <th>Distanza sulla fila (cm)</th> <th>Quantità di seme (kg/ha)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nano</td> <td>50</td> <td>7-8</td> <td>80-100</td> </tr> <tr> <td>Rampicante</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>•A postarelle</td> <td>80-90</td> <td>80-90</td> <td>7-8 semi/postar</td> </tr> <tr> <td>•A fila binata</td> <td>70-90</td> <td>5-6</td> <td>60-70</td> </tr> <tr> <td>•Consociato con mais</td> <td>60-70</td> <td>25 (fag)-25 (mais)</td> <td>60-70</td> </tr> <tr> <td>•Secco a postarelle</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>80-90</td> </tr> <tr> <td>•Con rete</td> <td>100-120</td> <td>8-10</td> <td>70-80</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Sostegni</u> Pertiche di castagno, canne, rete, filo di ferro</p> <p><u>Concimazioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • naturali: letamazione con 400-500 q.li/ha • chimiche: 40-50 kg di azoto, occasionalmente e solo in ambienti freddi, somministrandolo alla semina; 80-110 Kg/ha di perfosfato minerale in pre-semina e circa 100 Kg/ha di solfato di potassio in pre-semina. <p><u>Trattamenti</u> Consigliati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uso di seme non infetto; • distruzione dei residui colturali infetti; • rotazione delle superfici utilizzate. <p>Concessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prodotti a base di rame e anticrittogamici per la concia dei semi. <p>%</p>	FAGIOLO	Distanza tra le file (cm)	Distanza sulla fila (cm)	Quantità di seme (kg/ha)	Nano	50	7-8	80-100	Rampicante				•A postarelle	80-90	80-90	7-8 semi/postar	•A fila binata	70-90	5-6	60-70	•Consociato con mais	60-70	25 (fag)-25 (mais)	60-70	•Secco a postarelle	30	30	80-90	•Con rete	100-120	8-10	70-80	<p>%</p> <ul style="list-style-type: none"> • indicare nei quaderni di campagna le modalità di svolgimento delle operazioni previste nel disciplinare <ul style="list-style-type: none"> • rispettare le prescrizioni del disciplinare in relazione alla preparazione del terreno, alla semina, all'utilizzo dei sostegni, alla concimazione, ai trattamenti, alle irrigazioni, al diserbo e alla raccolta • indicare nei quaderni di campagna le modalità di svolgimento delle operazioni previste nel disciplinare 	<p>%</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quaderni di campagna
FAGIOLO	Distanza tra le file (cm)	Distanza sulla fila (cm)	Quantità di seme (kg/ha)																															
Nano	50	7-8	80-100																															
Rampicante																																		
•A postarelle	80-90	80-90	7-8 semi/postar																															
•A fila binata	70-90	5-6	60-70																															
•Consociato con mais	60-70	25 (fag)-25 (mais)	60-70																															
•Secco a postarelle	30	30	80-90																															
•Con rete	100-120	8-10	70-80																															

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/ CONSERVARE
<p>%</p> <p><u>Irrigazioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • interventi irrigui: ripetuti in funzione del fabbisogno della pianta e in relazione all'andamento climatico e alle caratteristiche di giacitura del terreno; • sistemi di irrigazione: per aspersione, per scorrimento, a goccia. <p><u>Diserbo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • tipo: sarchiatura meccanica tra le file e manuale sulle file o con prodotti chimici autorizzati per il fagiolo. <p><u>Raccolta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • verde: con il baccello verde senza filo con i semi in via di formazione; • cerosa: con baccelli con striature e colorazione marcate ed evidenti, tipiche delle cultivar; • secco: dopo il disseccamento della pianta e del baccello. • metodi di raccolta: manuale; <p>RESA DEI TERRENI</p> <ul style="list-style-type: none"> • resa a maturità cerosa: Cannellino, 7-8 t/ha Borlotto 9-10 t/ha Ecotipi 4-5 t/ha • resa del seme a maturità secca: Borlotto e Cannellino: media 2,0-2,5 t/ha ecotipi locali: media 1-1,5 t/ha <p>TIPOLOGIE DI FAGIOLI IGP COMMERCIALIZZABILI I fagioli ad IGP "Fagioli di Sarconi", con l'eventuale specificazione del nome o dell'ecotipo locale, possono essere prodotti come baccelli da sgranare allo stato fresco o a piena maturazione per la granella secca.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificare lo stato di maturazione • Effettuare la raccolta manuale • Registrare i controlli dello stato di maturazione e le modalità di raccolta nei quaderni di campagna • verificare la resa per ettaro • Riportare nei DDT la specificazione dell'ecotipo (se richiesto dal confezionatore) e la tipologia (baccelli da sgranare o granella secca) (*) 	<ul style="list-style-type: none"> • Quaderno di campagna • Facsimile DC6 Fagioli "Registro raccolta fagioli" • DDT (*)

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

5.3 Autocontrollo dei Confezionatori

La tabella riporta, a fronte degli elementi del disciplinare verificabili, le attività svolte in autocontrollo dai Confezionatori e la documentazione che le comprova. Sono contrassegnate da asterisco (*) le attività/documenti riferibili ai soli Confezionatori che non confezionano il proprio prodotto ma lo acquisiscono dai Produttori.

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/ CONSERVARE
<p>TRACCIABILITÀ Per il prodotto a indicazione geografica protetta "Fagioli di Sarconi" si deve rintracciare o conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la provenienza dei fagioli, • le fasi di produzione subite, • le caratteristiche varietali e fisico chimiche; • la localizzazione degli impianti di confezionamento, e garantirne la conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare. <p>TIPOLOGIE DI FAGIOLI IGP COMMERCIALIZZABILI I fagioli ad IGP "Fagioli di Sarconi", con l'eventuale specificazione del nome o dell'ecotipo locale, possono essere prodotti come baccelli da sgranare allo stato fresco o a piena maturazione per la granella secca.</p> <p>IMMISSIONE SUL MERCATO I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" possono essere immessi sul mercato con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baccelli verdi; - Baccelli da sgusciare (maturità cerosa) - Granella a maturità (prodotto secco) <p>e rispondenti alle caratteristiche tipiche di ogni ecotipo e varietà.</p> <p>CONFEZIONAMENTO E LOGO DISTINTIVO I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" allo stato di baccelli freschi da sgusciare devono essere commercializzati in cassette di legno, dove è apposto il logo allegato, dalla capacità massima di 15 kg. I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" allo stato di granella secca devono essere commercializzati con lo stesso logo in confezioni (di tessuto, cartacee o plastificate) di 250 o 500 g. Il logo, a forma di ovale con fondo verde chiaro, contiene la scritta "Fagioli di Sarconi" sotto cui è raffigurato un antico acquedotto con campi arati dai quali si snodano due corsi di acqua stilizzati a forma di coccarda, di colore blu cobalto, entro cui è inscritta la dicitura "I.G.P. ". Le estremità della coccarda lambiscono due baccelli di colore "buccia d'uovo chiaro": %</p>	<ul style="list-style-type: none"> • verificare nei documenti di trasporto la presenza dell'ecotipo (se richiesto) e la tipologia (baccelli da sgranare o granella secca) (*) • registrare i conferimenti dei fagioli (*) • separare i fagioli conferiti per la IGP dai fagioli non IGP; • utilizzare per il prodotto IGP confezioni/cassette con il logo • Verificare lo stato di maturazione dei prodotti da confezionare come IGP • definire i lotti di confezionamento • comunicare l'inizio delle attività di confezionamento • in seguito al prelievo per le prove fisiche ed organolettiche non miscelare i lotti • confezionare con il marchio IGP «Fagioli di Sarconi» i soli lotti dichiarati conformi. • rispettare le prescrizioni riportate nel Disciplinare per l'individuazione dei dati da indicare in etichetta/confezione. • inviare copie delle etichette/confezioni ad AGROQUALITÀ (ai fini di una verifica di conformità alle vigenti disposizioni sulle IGP e IGP) prima del loro utilizzo. • Riportare in etichetta il lotto di confezionamento. 	<ul style="list-style-type: none"> • DDT (*) • Facsimile DC2 "Ricevimento e movimentazione fagioli" (*) • Facsimile DC4 "Registro conferimento fagioli" (*) • Facsimile DC5 "Ricevuta conferimento fagioli" • confezioni/cassette etichette • facsimile DC3 Fagioli "Attività di Confezionamento" • rapporti di analisi • comunicazione della conformità dei lotti inviata da Agroqualità

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	AUTOCONTROLLO SVOLTO	DOCUMENTI DA PRODURRE/ CONSERVARE
<p>%</p> <p>uno aperto con quattro semi visibili di colore viola scuro e l'altro chiuso con striature di colore rosso; i baccelli sono raffigurati con il gambo in alto e disposti ad "X".</p> <p>Le scritte "FAGIOLI DI SARCONI" e "I.G.P.", ottenute con il carattere tipografico "Palatino" sono di colore nero.</p> <p>Per facilitare l'impressione sugli imballaggi tramite timbri ad inchiostro, potrà anche essere utilizzato il logo monocromatico.</p> <p>Al logo è vietata l'aggiunta di qualsiasi dicitura diversa da quelle previste dal seguente disciplinare di produzione.</p> <p>E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni aggiunte che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, aziende agricole purché il prodotto risponda sempre alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione e che non siano tali da trarre in inganno i consumatori.</p> <p>Nell'etichetta deve comparire dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92"</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riportare in etichetta la dicitura relativa alla garanzia del Ministero delle Politiche Agricole Forestali 	

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

6. Controllo svolto da Agroqualità

I controlli svolti da Agroqualità hanno le seguenti frequenze:

Soggetto/elemento Controllato	frequenza
Produttori puri	20% delle superfici coltivate a fagiolo inserite nel sistema dei controlli, ogni anno
Confezionatori puri	2 visite ciascuno l'anno
Produttori/Confezionatori	30% delle superfici coltivate a fagiolo inserite nel sistema dei controlli, ogni anno in fase di coltivazione
Produttori/Confezionatori	1 visita ciascuno l'anno in fase di raccolta e confezionamento
Acidità dei terreni e assenza di calcare	5% delle superfici coltivate a fagiolo inserite nel sistema dei controlli, ogni anno

I controlli svolti, la documentazione verificata, le non conformità riscontrabili e il loro trattamento sono riportati nella tabella che segue:

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>TRACCIABILITÀ Per il prodotto a indicazione geografica protetta "Fagioli di Sarconi" si deve rintracciare o conoscere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la provenienza dei fagioli, • le fasi di produzione subite, • le caratteristiche varietali e fisico chimiche; • la localizzazione degli impianti di confezionamento, e garantirne la conformità alle prescrizioni previste dal disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ documentale ▪ nei campi ▪ negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adesioni al sistema dei controlli, MDC3-5 ▪ Facsimile DC6 Fagioli "Registro raccolta fagioli" ▪ Facsimile DC2 Fagioli "Ricevimento e Movimentazione Fagioli" (*) ▪ Facsimile DC3 Fagioli "Attività di Confezionamento" (*) ▪ Facsimile DC 4 Fagioli "Registro conferimento Fagioli" (*) ▪ Facsimile DC5 Fagioli "Ricevuta conferimento Fagioli" (*) ▪ DDT dei fagioli agli impianti di confezionamento (*) o documentazione predisposta dall'azienda che abbia analogo contenuto informativo 	<p>Critiche Registrazioni assenti, incomplete, non sequenziali, che determinano l'impossibilità di risalire per una partita di fagioli confezionati o staccati dalla pianta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ all'origine dei fagioli, ▪ alla localizzazione degli impianti di lavorazione, ▪ all'esito delle verifiche sulle caratteristiche varietali, fisiche, chimiche e organolettiche <p>Secondarie Errori o incompletezza nella registrazione dei dati nella modulistica predisposta, quando i dati sono comunque desumibili da altra documentazione o dall'osservazione diretta</p>	<p>Esclusione delle partite di cui non c'è tracciabilità dalla produzione IGP</p> <p>Richiesta di correzione/integrazione delle registrazioni e acquisizione della documentazione probatoria</p>
<p>VARIETÀ DEI FAGIOLI <u>La IGP "Fagioli di Sarconi" è riservata ai seguenti ecotipi locali di cannellini e borlotti:</u> Borlotto: "San Michele" (rampicante), "ciuoti" o "regina" (nano) Cannellino: "Cannellino Rampicante" <u>E inoltre ai seguenti ecotipi locali:</u> nani: "fasuli risi", "verdolino", "fasuli russi", "napulitanu vasciu", "tabacchino", rampicanti: "fasuli risi", "tovagliedde rampicanti" (rosse e marroni), "napulitanu avuti", "munachedda", "nasieddo", "maruchedda", "muruseddu" e "truchisch".</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei campi ▪ Negli impianti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varietà delle piante ▪ Varietà dei fagioli conferiti /lavorati 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Campi coltivati con varietà non ammesse ▪ Presenza di varietà di fagioli non conformi nel prodotto conferito per la IGP 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cancellazione dei campi non conformi dal sistema dei controlli ▪ Esclusione delle partite di fagioli non conformi dalla produzione IGP

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RICONTRABILI	TRATTAMENTO
LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA DEI CAMPI E DEGLI IMPIANTI DI TRASFORMAZIONE La zona di produzione dei fagioli ad IGP "Fagioli di Sarconi", comprende i territori amministrativi dei seguenti Comuni della provincia di Potenza: Sarconi, Grumento Nova, Marsiconuovo, Marsicovetere, Moliterno, Montemurro, Paterno, San Martino d'Agri, Spinoso, Tramutola, Viggiano.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documentale ▪ Nei campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adesioni al sistema dei controlli ▪ localizzazione territoriale 	Critica Localizzazione dei campi al di fuori del territorio ammesso	Cancellazione dei campi non conformi dal sistema dei controlli
CARATTERISTICHE DEI TERRENI I terreni devono essere privi di calcare, con reazione neutra o sub acida.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analisi chimica dei terreni 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grado di acidità dei terreni ▪ assenza di calcare 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reazione acida ▪ Presenza di calcare 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione dei terreni non idonei alla coltivazione dei fagioli.
METODI DI COLTIVAZIONE <u>Preparazione del terreno</u> <ul style="list-style-type: none"> • epoca: periodo aprile-maggio Cannellino e Borlotto periodo giugno-luglio Ecotipi locali nani e rampicanti; • modalità: da eseguirsi con l'ausilio di trattore dotata di monomere o bivomere su ampie superfici e motocoltivatore su piccole aree ad una profondità compresa tra 30 e 50 cm, seguita da amminutamento delle zolle con frangizolle o fresa. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica della preparazione dei terreni: epoca, utilizzo delle attrezzature previste, modalità di svolgimento. ▪ Quaderni di campagna 	Critica <ul style="list-style-type: none"> ▪ Diformità delle attrezzature e dei metodi da quelli descritti tali da pregiudicare l'idoneità del terreno alla produzione. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di adeguamento, ove ritenuto possibile. ▪ Esclusione dei terreni non idonei alla coltivazione dei fagioli.

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RICONTRABILI	TRATTAMENTO																																
<p><u>Semina</u> Cannellino e Borlotto</p> <ul style="list-style-type: none"> • quantità: 80-140 Kg/ha. Per Cannellino e Borlotto si deve usare seme selezionato; • epoca: scalare, dalla terza decade maggio fino a metà luglio; • modalità: manualmente o con seminatrice meccanica, alla profondità di 4-7 cm; <p>sesto d'impianto: a seconda il tipo di seminatrice adoperata, generalmente a file distanti da 50 a 70 cm e con i semi sulla fila a 7-8 cm ;</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica delle attività di semina: uso di seme selezionato ove previsto, epoca, modalità ▪ Quaderno di campagna 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso di seme di Borlotto e Cannellino non selezionato 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione dei campi seminati con seme non selezionato. 																																
<p>Ecotipi locali nani e rampicanti</p> <table border="1" data-bbox="170 820 562 1192"> <thead> <tr> <th>FAGIOLO</th> <th>Distanza tra le file (cm)</th> <th>Distanza sulla fila (cm)</th> <th>Quantità di seme (kg/ha)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nano</td> <td>50</td> <td>7-8</td> <td>80-100</td> </tr> <tr> <td>Rampicante</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>A postarelle</td> <td>80-90</td> <td>80-90</td> <td>7-8 semi/p</td> </tr> <tr> <td>A fila binata Consociato con mais</td> <td>70-90 60-70</td> <td>5-6 25 (fag)- 25</td> <td>ostar 60-70 60-70</td> </tr> <tr> <td>Secco a postarelle</td> <td>30</td> <td>(mais)</td> <td>80-90</td> </tr> <tr> <td>Con rete</td> <td>100-120</td> <td>30</td> <td>70-80</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>8-10</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	FAGIOLO	Distanza tra le file (cm)	Distanza sulla fila (cm)	Quantità di seme (kg/ha)	Nano	50	7-8	80-100	Rampicante				A postarelle	80-90	80-90	7-8 semi/p	A fila binata Consociato con mais	70-90 60-70	5-6 25 (fag)- 25	ostar 60-70 60-70	Secco a postarelle	30	(mais)	80-90	Con rete	100-120	30	70-80			8-10					
FAGIOLO	Distanza tra le file (cm)	Distanza sulla fila (cm)	Quantità di seme (kg/ha)																																	
Nano	50	7-8	80-100																																	
Rampicante																																				
A postarelle	80-90	80-90	7-8 semi/p																																	
A fila binata Consociato con mais	70-90 60-70	5-6 25 (fag)- 25	ostar 60-70 60-70																																	
Secco a postarelle	30	(mais)	80-90																																	
Con rete	100-120	30	70-80																																	
		8-10																																		

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RICONTRABILI	TRATTAMENTO
<p><u>Sostegni</u> Pertiche di castagno, canne, rete, filo di ferro</p> <p><u>Concimazioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • naturali: letamazione con 400-500 q.li/ha • chimiche: 40-50 kg di azoto, occasionalmente e solo in ambienti freddi, somministrandolo alla semina; 80-110 Kg/ha di perfosfato minerale in pre-semina e circa 100 Kg/ha di solfato di potassio in pre-semina. <p><u>Trattamenti</u> Consigliati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uso di seme non infetto; • distruzione dei residui colturali infetti; • rotazione delle superfici utilizzate. <p>Concessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • prodotti a base di rame e anticrittogamici per la concia dei semi. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica dell'uso dei sostegni consentiti, dove necessario, ▪ Verifica delle modalità e tempi di effettuazione delle concimazioni ▪ Quaderno di campagna 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Uso di concimi non previsti dal disciplinare ▪ Utilizzo di prodotti diversi da quelli specificati per la concia dei semi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione dei campi concimati in modo non conforme ▪ Esclusione dei campi seminati con seme conciato in modo non conforme
			<p>Secondarie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzo di seme infetto ▪ mancata distruzione dei residui infetti ▪ mancato utilizzo della rotazione dei campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Richiesta di adeguamento, ove ritenuto possibile.
<p><u>Irrigazioni</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • interventi irrigui: ripetuti in funzione del fabbisogno della pianta e in relazione all'andamento climatico e alle caratteristiche di giacitura del terreno; • sistemi di irrigazione: per aspersione, per scorrimento, a goccia. <p><u>Diserbo</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • tipo: sarchiatura meccanica tra le file e manuale sulle file o con prodotti chimici autorizzati per il fagiolo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica dell'utilizzo dei prodotti diserbanti consentiti per i fagioli ▪ Quaderni di campagna 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzo di diserbanti non consentiti 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di fagioli trattate con diserbanti non ammessi dalla produzione IGP

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
<p><u>Raccolta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • verde: con il baccello verde senza filo con i semi in via di formazione; • cerosa: con baccelli con striature e colorazione marcate ed evidenti, tipiche delle cultivar; • secco: dopo il disseccamento della pianta e del baccello. • metodi di raccolta: manuale; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica del grado di maturazione del prodotto raccolto ▪ Verifica de effettuazione di raccolta manuale ▪ Quaderno di campagna ▪ uso delle cassette 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Raccolta a maturazione non conforme ▪ Raccolta con mezzi meccanici 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione delle partite di fagioli con maturazione non conforme
<p>RESA DEI TERRENI</p> <ul style="list-style-type: none"> • resa a maturità cerosa: Cannellino, 7-8 t/ha Borlotto 9-10 t/ha Ecotipi 4-5 t/ha • resa del seme a maturità secca: Borlotto e Cannellino: media 2,0-2,5 t/ha ecotipi locali: media 1-1,5 t/ha 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nei campi ▪ Negli impianti di confezionamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica della resa dei terreni ▪ Facsimile DC 4 Fagioli "Registro conferimento Fagioli" (*) ▪ Facsimile DC5 Fagioli "Ricevuta conferimento Fagioli" (*) 	<p>Critica Superamento del limite</p>	<p>Esclusione delle partite di fagioli provenienti dagli campi che hanno superato il limite dalla produzione IGP</p>
<p>IMMISSIONE SUL MERCATO</p> <p>I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" possono essere immessi sul mercato con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Baccelli verdi; - Baccelli da sgusciare (maturità cerosa) - Granella a maturità (prodotto secco) e rispondenti alle caratteristiche tipiche di ogni ecotipo e varietà. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti di confezionamento o presso i Produttori/Confezionatori 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica delle tipologie di fagioli confezionate come IGP Fagioli di Sarconi ▪ verifica del grado di maturazione dei fagioli confezionati per le varie tipologie 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Confezionamento di prodotti non conformi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Esclusione dalla vendita come IGP delle partite di fagioli non conformi confezionate
<p>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</p> <p>Verifica delle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspetti morfologici dei baccelli e della granella; - contenuto in sostanza secca (50-55% a maturazione cerosa); - contenuto in sostanza secca (87-90% a maturazione fisiologica). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Presso gli impianti di confezionamento o i campi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica visiva delle caratteristiche morfologiche ▪ Verifica analitica del contenuto in sostanza secca ▪ Rapporti di esame organolettico e chimico fisico ▪ Rapporti di verifica del prodotto 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche morfologiche non conformi ▪ Contenuto in sostanza secca non conforme 	<p>Esclusione dalla vendita come IGP delle partite di fagioli non conformi</p>

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RICONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>CONFEZIONAMENTO E LOGO DISTINTIVO I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" allo stato di baccelli freschi da sgusciare devono essere commercializzati in cassette di legno, dove è apposto il logo allegato, dalla capacità massima di 15 kg. I fagioli ad Indicazione Geografica Protetta "Fagioli di Sarconi" allo stato di granella secca devono essere commercializzati con lo stesso logo in confezioni (di tessuto, cartacee o plastificate) di 250 o 500 g. Il logo, a forma di ovale con fondo verde chiaro, contiene la scritta "Fagioli di Sarconi" sotto cui è raffigurato un antico acquedotto con campi arati dai quali si snodano due corsi di acqua stilizzati a forma di coccarda, di colore blu cobalto, entro cui è inscritta la dicitura "I.G.P. ". Le estremità della coccarda lambiscono due baccelli di colore "buccia d'uovo chiaro": uno aperto con quattro semi visibili di colore viola scuro e l'altro chiuso con striature di colore rosso; i baccelli sono raffigurati con il gambo in alto e disposti ad "X". Le scritte "FAGIOLI DI SARCONI" e "I.G.P.", ottenute con il carattere tipografico "Palatino" sono di colore nero. Per facilitare l'impressione sugli imballaggi tramite timbri ad inchiostro, potrà anche essere utilizzato il logo monocromatico. Al logo è vietata l'aggiunta di qualsiasi dicitura diversa da quelle previste dal seguente disciplinare di produzione.</p> <p>%</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Negli impianti di confezionamento o presso i Produttori/Confezionatori 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifica dell'utilizzo di contenitori/confezioni conformi, ▪ Verifica della presenza sui contenitori/confezioni utilizzati del logo e delle diciture conformi al disciplinare ▪ Verifica della presenza in etichetta della dicitura relativa alla garanzia del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ▪ Facsimile DC3 Fagioli "Attività di confezionamento" 	<p>Critica</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Utilizzo di contenitori non conformi ▪ Assenza o non conformità del logo e delle diciture previste su contenitori/confezioni 	<p>Richiesta di adeguamento dei contenitori/confezioni</p>

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

ELEMENTO DEL DISCIPLINARE	VERIFICA SVOLTA	DOCUMENTI/ELEMENTI ESAMINATI	NON CONFORMITÀ RISCONTRABILI	TRATTAMENTO
<p>% E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni aggiunte che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, aziende agricole purché il prodotto risponda sempre alle caratteristiche del presente disciplinare di produzione e che non siano tali da trarre in inganno i consumatori.</p> <p>Nell'etichetta deve comparire dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92"</p>				

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

6.1 Verifiche documentali

Agroqualità controlla la completezza della documentazione fornita dagli operatori che hanno aderito al sistema dei controlli e verifica i dati forniti per valutare l'ammissibilità della domanda di adesione nei moduli MDC3-5 Fagioli.

Gli operatori ammessi al sistema dei controlli ricevono un codice di identificazione e la notifica dell'accettazione della loro domanda.

6.2 Verifiche ispettive sugli operatori

AGROQUALITÀ esegue i propri controlli di conformità presso le strutture dei Produttori e dei Confezionatori attraverso delle verifiche ispettive. Lo scopo delle verifiche ispettive è di valutare la conformità alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Dispositivo di controllo dei processi attuati dai vari attori per la produzione della IGP «Fagioli di Sarconi».

La valutazione di conformità del processo è basata su colloqui, esame di documenti, verifica del modo di operare. Particolare attenzione deve essere dedicata alla verifica delle aree in cui sono state riscontrate delle non conformità in occasione delle eventuali visite precedenti.

I controlli di conformità vengono effettuati da Ispettori incaricati da AGROQUALITÀ, attraverso l'ausilio di liste di riscontro specifiche.

Gli Ispettori AGROQUALITÀ durante i controlli di conformità possono evidenziare dei rilievi: è loro cura stabilire se questi possono essere evidenziati come delle:

- non conformità critiche;
- non conformità secondarie;
- osservazioni.

Per le non conformità critiche e secondarie gli ispettori redigono un rapporto di non conformità dove gli operatori devono formalizzare la proposta di azioni correttive e i tempi di esecuzione.

Per ogni visita di verifica effettuata gli ispettori compilano un verbale. Il verbale è compilato in triplice copia e controfirmato dagli Ispettori AGROQUALITÀ e dal Responsabile aziendale. Una copia viene rilasciata al Responsabile aziendale oggetto di verifica, una copia viene consegnata dagli Ispettori ad AGROQUALITÀ e un'ulteriore copia viene conservata dagli Ispettori.

Su tale documento viene riportato un giudizio di idoneità dell'operatore verificato.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

6.3 Controlli sul prodotto da parte di AGROQUALITÀ

AGROQUALITÀ esegue delle prove di tipo sui fagioli da destinare all'immissione al consumo come IGP «Fagioli di Sarconi». Le prove di tipo sono svolte a campione sui lotti di confezionamento per verificarne la conformità alle caratteristiche riportate nel Disciplinare.

A seguito di comunicazione formale inoltrata dal titolare del contratto o con sua autorizzazione, effettuata attraverso il modulo "Inizio attività di confezionamento" (MDC7 Fagioli), AGROQUALITÀ da inizio al piano di campionamento e procede a prelevare periodicamente un campione rappresentativo della produzione da commercializzare come IGP Fagioli di Sarconi.

Il campione viene prelevato da un lotto identificato di prodotto pronto per il confezionamento. Sul campione viene svolto un esame visivo e successivamente l'analisi chimico fisica.

Le operazioni di prelievo e di analisi dei parametri sono svolte da Ispettori qualificati che registreranno le attività nel modulo MDC12 Fagioli "Verbale di controllo campioni fagioli".

L'esito dell'esame chimico verrà notificato al titolare del contratto insieme con l'autorizzazione al confezionamento.

6.4 Gestione delle non conformità

6.4.1 Da parte di Agroqualità

Le non conformità critiche che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da AGROQUALITÀ vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché possa essere destinato solo alla produzione di altri prodotti che non siano IGP «Fagioli di Sarconi». Ove necessario si procede all'eventuale smarcatura dei lotti di confezionamento già confezionati (nei casi in cui sia stato già identificato come IGP «Fagioli di Sarconi»).

Per le non conformità secondarie, gli operatori vengono invitati al loro trattamento e alla notifica ad Agroqualità delle misure che si intendono adottare.

Le non conformità sul prodotto, rilevate mediante l'esame visivo o l'esame chimico fisico, determinano l'esclusione della partita da cui provengono dalla commercializzazione come IGP e un ulteriore campionamento svolto su altre partite di prodotto da confezionare.

Il detentore della partita di fagioli da confezionare può richiedere fino a due ulteriori analisi sulle partite trovate non conformi. Due esiti negativi determinano l'esclusione definitiva della partita

6.4.2 Da parte dei Produttori e Confezionatori

Se a seguito delle attività svolte in autocontrollo, gli operatori rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ devono mantenere 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 definiti nel Disciplinare;

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

- ✓ nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni previste dal Disciplinare, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della IGP «Fagioli di Sarconi»;
- ✓ nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni previste dal Disciplinare, devono dare evidenza che i fagioli confezionati non vengano commercializzati come IGP «Fagioli di Sarconi»;
- ✓ devono comunicare tempestivamente ad AGROQUALITÀ le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

6.5 Gestione dei moduli Collegati al Presente Dispositivo di Controllo

I documenti e i moduli collegati al presente Dispositivo sono riportati di seguito con l'indicazione del loro uso:

MDC1 Fagioli "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP "Fagioli di Sarconi"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare.	deve essere inviato ad Agroqualità dal soggetto che intende stipulare il contratto di certificazione
MDC2 Fagioli "Previsione sui quantitativi di fagioli";	riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva	è allegato al modello MDC1 Fagioli, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
MDC3 Fagioli "Adesione al sistema dei controlli - Produttori"; MDC5 Fagioli "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP Fagioli di Sarconi, e inoltre: MDC3 Fagioli: i dati catastali dei terreni, MDC5 Fagioli: i dati tecnici degli impianti	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
MDC7 Fagioli "Inizio attività di confezionamento"	contiene la comunicazione di inizio delle attività di confezionamento e contiene le informazioni per procedere al campionamento dei lotti di confezionamento	devono essere inviati ad Agroqualità dal titolare del contratto per conto degli operatori della filiera
MDC8 Fagioli "Verbale di controllo in campo"	Contiene la registrazione dell'esito delle verifiche svolte dall'ispettore su un campo	Deve essere lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC10 Fagioli "Verbale di Controllo Confezionatore"	Contiene la registrazione dell'esito delle verifiche svolte dall'ispettore su un impianto di confezionamento	Deve essere lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad Agroqualità
MDC11 Fagioli "Rapporto di non conformità"	Contiene la registrazione di ogni anomalia del sistema di gestione della produzione o del prodotto che riguardi il rispetto della conformità al Disciplinare di produzione o al presente Dispositivo.	Deve essere compilato dal soggetto che rileva l'anomalia, l'operatore o l'ispettore di Agroqualità e deve essere inviato in copia ad Agroqualità.

AGROQUALITÀ	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP «Fagioli di Sarconi»	DC Fagioli Rev. 4 Data 12/03/01
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------

MDC12 Fagioli "Verbale di controllo campioni fagioli"	Contiene gli esiti dell'esame visivo dei fagioli .	Deve essere compilato dall'ispettore incaricato dell'esame visivo che ne lascia copia all'operatore e lo invia ad Agroqualità.
Facsimile DC2 Fagioli "Ricevimento e Movimentazione Fagioli"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione ed eventuale movimentazione dei fagioli . Contiene l'indicazione dei produttori da cui è stato fornito il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio dei fagioli presso l'impianto di confezionamento.	deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile DC3 Fagioli "Attività di Confezionamento"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile DC 4 Fagioli "Registro conferimento Fagioli"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dell'acquisizione dei conferimenti di fagioli. Contiene l'indicazione del Produttore che ha conferito i fagioli , il quantitativo, il tipo (verde o nero), etc.	deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione
Facsimile DC5 Fagioli "Ricevuta conferimento Fagioli"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di fagioli. Contiene l'indicazione dell'impianto a cui sono state conferite i fagioli , il quantitativo, il tipo (verde o nero), etc.	deve essere tenuto a cura del Produttore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione