

PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

1. Accertarsi che le mele acquistate provengano da soggetti correttamente iscritti al circuito di controllo (sul sito www.inoq.it è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati in alternativa l'Azienda può richiedere l'elenco aggiornato direttamente ad INOQ);
2. Verificare che sui documenti di conferimento (es. DDT) sia riportata correttamente, oltre alla provenienza ed al Gruppo varietale (o clone ad esso afferente), anche la denominazione "Mela Rossa Cuneo";
3. Compilare un registro di carico, riportando il nome del fornitore, la quantità acquistata, il gruppo varietale, il lotto (se indicato dal fornitore) ed il luogo di stoccaggio;
4. Accertarsi in autocontrollo che il prodotto finito prima del confezionamento presenti tutte le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare e secondo le frequenze previste dalla seguente tabella:

Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo

Le frequenze dei controlli da effettuarsi in autocontrollo a cura del soggetto che immette sul mercato la Igp Mela Rossa Cuneo sono evidenziate di seguito:

Specifiche tecniche	Frequenza del controllo
Caratteristiche fisiche (Epicarpo, forma, calibro e categoria)	Ogni lotto, in continuo nel corso delle operazioni ed annotazione sul Registro di Scarico o sulle schede di lotto aziendali o simili, per ogni varietà lavorata, con campione formato da almeno 10 frutti selezionati casualmente dal prodotto durante la selezione finale e prima del confezionamento;
Caratteristiche organolettiche (polpa)	
Caratteristiche Chimiche (Tenore zuccherino e durezza)	

5. Registrare/archiviare l'esito di questi controlli su una Scheda di valutazione interna - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto (requisiti esterni: - Epicarpo, forma, calibro e categoria ed interni – polpa, tenore zuccherino e durezza) e delle eventuali mele/lotti non conformi scartati;
6. Escludere il prodotto esaminato dal circuito della IGP qualora questo risultasse non conforme ai requisiti disciplinati;
7. A garanzia della separazione delle produzioni destinate a Mela Rossa Cuneo da altre produzioni, dalla raccolta e fino alla vendita, le mele destinate a "Mela Rossa Cuneo" IGP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dai frutti destinati ad altre produzioni.

Timbro e firma del responsabile Azienda: _____