

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>		<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DtG 	Data: versione 27/09/2023		Pagina 1 di 39

## **Piano dei controlli della** **Indicazione Geografica Protetta**

**Mela Rossa Cuneo**

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b>  <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i></p>	<p align="right"><b>PC28</b>  Rev. 1</p>
Approvato da:  DTG	Data: versione 27/09/2023	Pagina 2 di 39

## Indice generale

<b>0.</b>	<b>Premessa .....</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>Definizioni e abbreviazioni .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>Accesso al sistema di controllo e certificazione.....</b>	<b>5</b>
3.1	Modalità di presentazione delle domande. ....	5
<b>4.</b>	<b>PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO.....</b>	<b>5</b>
4.1	Lotto idoneo al confezionamento .....	6
4.2	Controlli sul lotto idoneo al confezionamento .....	6
4.3	Riconoscimento dell'operatore .....	6
<b>5.</b>	<b>Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti .....</b>	<b>7</b>
5.1	Modalità specifiche per le Aziende Agricole: integrazione/riduzione dei meleti.....	7
<b>6.</b>	<b>Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro .....</b>	<b>7</b>
<b>7.</b>	<b>Requisiti di conformità.....</b>	<b>8</b>
<b>8.</b>	<b>Indicazioni per i soggetti della filiera.....</b>	<b>8</b>
8.1	Produttori (Aziende Agricole) .....	8
8.2	Intermediari.....	9
8.3	Condizionatori.....	9
<b>9.</b>	<b>Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC.....</b>	<b>10</b>
<b>10.</b>	<b>Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti .....</b>	<b>10</b>
10.1	Controlli documentali .....	11
10.1.1	<b>Valutazione della conformità delle etichette.....</b>	<b>11</b>
10.2	Controlli ispettivi ordinari .....	11
10.2.1	<b>Entità dei controlli ispettivi ordinari .....</b>	<b>11</b>
10.3	Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari) .....	11
10.4	Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione) .....	12
10.4.1	<b>Certificazione a campione .....</b>	<b>12</b>
<b>11.</b>	<b>Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC.....</b>	<b>12</b>
<b>12.</b>	<b>Non conformità.....</b>	<b>13</b>
12.1	NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo.....	13
12.2	Ricorsi.....	13
<b>13.</b>	<b>ALLEGATI .....</b>	<b>15</b>
13.1	Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione .....	15
13.2	Tab.2. Comunicazione periodiche operatori .....	19
13.3	Tab.3. Frequenza delle visite .....	19
13.4	Tab. 3.1 Numero di visite l'anno .....	19
13.5	Tab. 4 Frequenza controlli metrici e analitici.....	20
13.6	Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti .....	20

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 3 di 39

## 0. PREMESSA

Il Reg. UE n.1151/12 sulle denominazioni di origine protette (DO) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DO siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

INOQ SOC. COOP. - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito ODC) - ha definito per la denominazione MELA ROSSA CUNEO IGP, il presente *Piano di Controllo* (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *Piano* descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera della MELA ROSSA CUNEO IGP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IGP: Aziende Agricole, Intermediari e Condizionatori.

## 1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (UE) n. 1151/2012, del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Disciplinare di produzione della MELA ROSSA CUNEO IGP consultabile sul sito [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) e pubblicato in GURI n. 225 del 26-09-2023 con Decreto del 14 settembre 2023;
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
- D. Lgs 19 novembre 2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari'

## 2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
-----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 4 di 39

Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DO, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DO
OdC	Organismo di controllo autorizzato (INOQ SOC. COOP.)
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DO e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per la MELA ROSSA CUNEO IGP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
Azienda agricola di produzione/ Produttore	Soggetto riconosciuto che attraverso la coltivazione produce in conformità al disciplinare, mele rosse idonee alla Denominazione MELA ROSSA CUNEO
Intermediario	Soggetto riconosciuto che si interpone tra l'Azienda Agricola ed il Condizionatore nel flusso della mela destinata alla produzione della denominazione, ritirando mele idonee alla IGP stessa e consegnandolo al condizionatore con o senza attività di stoccaggio;
Condizionatore	Soggetto riconosciuto che lavora, confeziona e vende il prodotto finito apponendovi la denominazione "MELA ROSSA CUNEO".
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CEC)
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori della MELA ROSSA CUNEO IGP
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione'

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DTG 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 5 di 39

### 3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

INOQ, ricevuta la richiesta di interesse all'accesso al sistema di controllo, trasmette al soggetto richiedente copia del presente Piano dei Controlli, comprensivo di allegati e copia del Piano Tariffario approvato.

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (Aziende Agricole, Intermediari e Condizionatori), ricevuta la documentazione di cui sopra, che intendono concorrere alla realizzazione della IGP Mela Rossa Cuneo devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 o All.2).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema ad INOQ tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la IGP Mela Rossa Cuneo e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le domande di adesione delle Aziende Agricole devono pervenire ad INOQ entro il 30 giugno dell'anno a partire dal quale si intende usufruire della denominazione, eventuali domande pervenute oltre tale data saranno valutate solamente se trasmesse non oltre la data di inizio della raccolta.

Si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

Con riferimento ai documenti di autocontrollo allegati al Piano dei Controlli, si fa presente che con l'eccezione degli allegati 1 e 2 l'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti parametri di processo disciplinati.

— — — — —

#### 3.1 Modalità di presentazione delle domande.

La *Domanda* di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata all'OdC:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda;

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

### 4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e, qualora l'Azienda sia disponibile (anche in base all'inizio effettivo della produzione), pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva INOQ invia il contratto che riporterà le quote dovute descritte nel Tariffario approvato, provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il Verbale di Accettazione

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 6 di 39

Domanda (MD17) mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto, i dettagli della verifica ispettiva.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

a) Per i soggetti che effettuano attività proprie ai **produttori (Aziende Agricole)**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. ubicazione dei meleti, gruppi varietali di appartenenza dichiarati e relativa densità, ecc...).

b) Per i soggetti che effettuano attività proprie agli **intermediari**: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto e l'eventuale stoccaggio separato, delle mele idonee e non idonee alla produzione IGP ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima.

c) Per i soggetti che effettuano attività proprie ai **condizionatori**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del prodotto idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di lavorazione.

Ai soggetti di cui alla lettera c) sarà richiesta la predisposizione di un primo **Lotto idoneo al confezionamento** contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

#### 4.1 Lotto idoneo al confezionamento

Il lotto idoneo al confezionamento deve avere una consistenza minima di 5 Kg di mele.

Le Aziende che effettuano l'attività di condizionamento del prodotto si impegnano a comunicare all'OdC la data di produzione del lotto di prova.

#### 4.2 Controlli sul lotto idoneo al confezionamento

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'OdC effettuerà, sul lotto idoneo al confezionamento, sia verifiche fisiche di tipo non distruttivo che verifiche di tipo distruttivo (aroma, sapore e valutazione del tenore zuccherino) mediante apertura e misurazione di almeno 10 mele appartenenti al medesimo lotto di prova.

Non conformità rilevate sul lotto idoneo al confezionamento comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto su richiesta dell'operatore.

N.B. In caso di esito conforme dei controlli sul lotto idoneo al confezionamento e previo riconoscimento di cui al §4.3, l'OdC comunica all'operatore l'inserimento dell'operatore *nell'Elenco dei soggetti riconosciuti* della denominazione e l'autorizzazione alla commercializzazione del lotto idoneo al confezionamento stesso.

#### 4.3 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati dei controlli eseguiti sul Lotto di prova se previsti, il soggetto all'interno dell'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore *nell'Elenco dei soggetti riconosciuti* della MELA ROSSA CUNEO IGP. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei pubblicato sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it) e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

L'OdC provvederà ad inviare ad inizio campagna produttiva ad ogni Azienda Agricola la propria superficie in ettari iscritta in albo e la capacità produttiva massima distinta tra i quattro gruppi varietali disciplinati e trasmetterà l'aggiornamento di tale comunicazione in seguito all'esito positivo delle richieste di integrazione di cui al §5.1.

NB: La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzazione del primo lotto di prodotto

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 7 di 39

## 5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad es variazioni strutturali degli impianti produttivi, dell'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec all'OdC) – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla IGP.

L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall'OdC secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*.

### 5.1 Modalità specifiche per le Aziende Agricole: integrazione/riduzione dei meleti

I produttori già riconosciuti sono tenuti a comunicare a INOQ, entro 30 giorni attraverso l'All.3 o altra documentazione analoga, le modifiche intervenute circa i propri appezzamenti, aggiornando la propria scheda e inviandola ad INOQ.

Entro 15 giorni dal ricevimento INOQ valuta la documentazione pervenuta (che costituisce autodichiarazione sostitutiva ai sensi del DPR n. 445 del 28/12/2000), e:

- nel caso di riduzione degli appezzamenti coltivati a meleto, aggiorna conseguentemente l'albo della Mela Rossa Cuneo;
- nel caso di integrazione dei meleti presenti in albo con altri appezzamenti, le aziende che ne faranno richiesta saranno automaticamente inserite nell'elenco delle aziende agricole da verificare nel corso della campagna produttiva (tra quelle estratte come da §10), al fine di verificare (attraverso verifica in campo) anche la rispondenza dei requisiti a quanto dichiarato nella domanda di ampliamento.

Le integrazioni dei meleti, comunicate entro **il 31 luglio** di ogni annata produttiva, se ritenute idonee e conformi al disciplinare di produzione possono essere considerate valide per l'anno in corso; viceversa, le integrazioni inviate successivamente a questa data, avranno valore per la campagna produttiva seguente.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate da INOQ secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

## 6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC almeno 7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa da altro soggetto su specifica delega). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione (nel caso delle Aziende agricole la comunicazione deve pervenire comunque entro il 31 luglio).

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'OdC esegue, in corrispondenza della prima produzione/vendita, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.



	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 8 di 39

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* dall'OdC; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IGP.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IGP per un periodo di 24 mesi.

In tal caso l'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- Viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- L'operatore riconosciuto è dichiarato fallito;

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del CEC (se non comporta la modifica del certificato) nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (cioè nei casi in cui al subentro di nuovo operatore, questo operi modifiche strutturali/gestionali sostanziali che mutano gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti), l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

## 7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

## 8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare le seguenti disposizioni.

### 8.1 Produttori (Aziende Agricole)

Ciascun produttore ai fini dell'idoneità delle mele destinate alla IGP e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- L'acquisto del materiale di propagazione (piantini) per i nuovi meleti o per le integrazioni/modifiche successive, da cui risulti evidente il gruppo varietale di appartenenza (o il clone/nome commerciale ad esso relativo);
- La registrazione degli interventi colturali (es. quaderno di campagna);
- La documentazione di vendita (DDT, fatture o registri di C/S);



	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da:  DTG	Data: versione 27/09/2023	Pagina 9 di 39

- Un registro di Carico/scarico suddiviso per varietà (che può essere sostituito dalla corretta compilazione ed archiviazione di tutti i DDT e fatture di vendita di cui al punto precedente);
- l'effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a Mela Rossa Cuneo (INOQ ad integrazione della visita preliminare sugli appezzamenti, può eseguire questo controllo anche dalla propria sede attraverso la consultazione del sito istituzionale della Regione Piemonte che archivia tutti i fascicoli aziendali).

## 8.2 Intermediari

L'operatore che esercita l'attività di intermediario deve:

- Assicurarsi – contattando l'OdC o verificando direttamente sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it) l'elenco degli operatori iscritti - che le nuove Aziende Agricole dalle quali intende acquistare/ritirare le mele siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tali mele possano effettivamente essere destinate alla filiera tutelata;
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- Tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di mele entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente;
- Identificare eventuali celle di stoccaggio, garantire la separazione delle mele idonee da quelle non idonee;
- Dare evidenza del rispetto delle eventuali modalità di conservazione del prodotto secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative

Si precisa inoltre che:

- L'OdC provvede a comunicare agli intermediari il/i nominativi del/i conferente/i incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema aggiornando l'elenco idonei pubblicato sul sito [www.inoq.it](http://www.inoq.it);
- Il soggetto venditore deve accompagnare, ciascuna fornitura di mele idonee, con una dichiarazione riportante la frase "mele potenzialmente idonee a Mela Rossa Cuneo IGP" o simili;
- Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità, le mele sono da considerarsi non idonee e pertanto non potranno essere destinate alla filiera tutelata;
- La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di mele va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori dell'OdC.

## 8.3 Condizionatori

I condizionatori predispongono un piano di autocontrollo aziendale (in allegato al presente PdC è proposto un piano di autocontrollo tipo - ALL.5 - che potrà essere modificato e personalizzato dal Condizionatore) dal quale deve risultare in che modo vengono effettuate le verifiche (documentali, metriche e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla tab.1 di cui nel seguito e rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate:

- 1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
  - Data di acquisto del prodotto;
  - Identificazione dell'Azienda Agricola/Intermediario di provenienza;
  - Q.tà di prodotto acquistato fresco;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 10 di 39

- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Q.tà di prodotto condizionato ed etichettato come Mela Rossa Cuneo IGP venduta sul mercato e/o la quantità di prodotto venduto a trasformatori per la successiva elaborazione.

2) **cartelli/etichette/ procedure** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto (Gruppo varietale);
- Lotto;
- Fornitore.
- modalità di conservazione del prodotto secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative;

3) **Scheda di valutazione interna** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto confezionato (requisiti esterni: - forma, calibro, peso, colore dell'epicarpo, ed interni – colore e consistenza della polpa, tenore zuccherino e durezza) e delle eventuali mele non conformi scartate;

4) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

## 9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE ALL'ODC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell'OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tab. 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l'OdC solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

## 10. CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano di Controllo*, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3.

In particolare, l'OdC verifica:

- La capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- L'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- La presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

Nel caso specifico delle Aziende Agricole, oggetto della valutazione saranno il controllo delle registrazioni dei parametri di processo disciplinati dei seguenti aspetti:

- tecniche di coltivazione (registrazione operazioni colturali es. su quaderno di campagna);
- verifica delle registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza.

Nell'ambito del campione di Aziende Agricole di cui alla Tab. 3 verrà estratto un subcampione rappresentativo del 12% del totale delle aziende agricole riconosciute su cui verrà effettuato anche il

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 11 di 39

controllo dei requisiti strutturali degli impianti frutticoli. Oggetto della valutazione saranno anche i seguenti aspetti:

- effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata e nei limiti altimetrici previsti dal disciplinare;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso o successive integrazioni;
- caratteristiche colturali (gruppo varietale, densità, tecniche di coltivazione, ecc.).

#### 10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

##### 10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

L'OdC verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IG, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IG, i confezionatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC autorizzato, prima dell'immissione in commercio del prodotto certificato, l'operatore può trasmettere al Consorzio di Tutela, ove riconosciuto, la bozza dell'etichetta prima della stampa e/o ristampa ai fini di verificare la conformità della medesima nell'esercizio delle sue funzioni di tutela della IG Mela Rossa Cuneo.

#### 10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della MELA ROSSA CUNEO IGP. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

##### 10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3.1 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di Agosto per ciascuna categoria di soggetti iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

#### 10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- Segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- Specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva *tab. 5 Elenco non conformità*;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 12 di 39

- Eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- Nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

#### **10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)**

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati dall'OdC controlli fisici ed analitici.

Il campionamento viene effettuato secondo le seguenti modalità:

- Nel caso di campionamento su prodotto già confezionato: miscelazione di tre campioni elementari di prodotto proveniente da partita omogenea (imballi o confezioni ognuno costituito da almeno 10 frutti e con peso non inferiore a 1 kg) da cui ricavare il campione (costituito a sua volta da almeno 10 frutti) destinato all'analisi sul posto;
- Nel caso di campionamento su prodotto sfuso, questo deve essere prelevato alla fine della selezione e prima del confezionamento. Il campione deve essere costituito da almeno 10 frutti scelti a caso dall'Ispettore al termine della linea di lavorazione.

Considerati i requisiti fisici e analitici che devono essere valutati secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione (fisici: peso e calibro; analitici: tenore zuccherino e durezza) l'ispettore dell'OdC eseguirà queste misurazioni direttamente in Azienda (senza necessità di prelevamento di campioni da inviare a laboratori esterni) a fronte di strumentazione (aziendale o in possesso dell'ispettore) correttamente tarata secondo i principi della norma internazionale UNI EN ISO 17025.

Nel dettaglio:

- Per la misurazione del tenore zuccherino verrà utilizzato un rifrattometro tarato al bisogno con soluzioni certificate;
- Per la misurazione della durezza verrà utilizzato un penetrometro tarato con pesi certificati;
- Per la misurazione del calibro verrà utilizzato un set di anelli da calibratura tarati con calibro certificato;
- Per la misurazione del peso verrà utilizzata una bilancia tarata a fronte di pesi certificati

##### **10.4.1 Certificazione a campione**

L'OdC effettua presso gli operatori della filiera interessati (Condizionatori) misurazione e analisi di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella 4 che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

L'esito di queste misurazioni ed analisi viene riportato dall'ispettore sul verbale di espertizzazione che viene condiviso e sottoscritto dall'Azienda.

Per la gestione delle non conformità accertate dall'OdC a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

#### **11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL'ODC**

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

**Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:**

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 13 di 39

- elenco dei requisiti verificati;
  - spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
  - firma e/o timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo o altri metodi di firma o sottoscrizione digitale o simili purché sia garantita l'identità del soggetto che riceve il verbale.
- Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

**Gli elementi base di ciascun verbale di espertizzazione campione sono:**

- data e luogo del campionamento;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- valori misurati ed esito;

## 12. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

**Misura di controllo rinforzato (MCR):** ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

**Esclusione del prodotto dal circuito IGP:** provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IGP fino al ripristino delle condizioni di conformità;

**Richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata **tabella 5** sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

### 12.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 12.3).

### 12.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC.

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>		<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DTG 	Data: versione 27/09/2023		Pagina 14 di 39

La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte e ripartite così come indicato dalla Giunta di Appello stessa.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi hanno valore definitivo e sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DTG 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 15 di 39

### 13. ALLEGATI

#### 13.1 Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Dettaglio requisito	Cod. Req.	RIF. DISCIPL.
Azienda Agricola	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3	A01	Art. 3
Azienda Agricola	Altitudine	Compresa tra 280 e 650 m s.l.m.	A02	Art. 3
Azienda Agricola	Gruppi Varietali	Red Delicious, Gala, Fuji e Braeburn	A03	Art. 2
Azienda Agricola	Distanze, sesti e densità massima	Le distanze ed i sesti di impianto sono quelli normalmente utilizzati nell'area di coltivazione della "Mela Rossa Cuneo". La densità massima di impianto non deve essere superiore alle 4.000 piante/ettaro.	A04	Art.5
Azienda Agricola	Forme di allevamento	le forme di allevamento devono massimizzare la permeabilità della chioma alla radiazione luminosa, la quale rappresenta il fattore determinante al fine dell'ottenimento della tipica colorazione dei frutti.	A05	Art. 5
Azienda Agricola	Potatura	La particolare brillantezza dell'epicarpo viene ottenuta attraverso gli indispensabili interventi di potatura, nella misura di un intervento invernale e di almeno un intervento di potatura estiva. Tale secondo intervento è finalizzato a garantire la ottimale illuminazione dei frutti necessaria a far sviluppare la tipica colorazione dei frutti.	A06	Art. 5
Azienda Agricola	Irrigazione	L'irrigazione può essere effettuata sia "per scorrimento", sia con impianti di distribuzione localizzata, i quali consentono di dosare gli apporti agli effettivi fabbisogni idrici.	A07	Art. 5
Azienda Agricola	Raccolta	Al fine di ottenere la ottimale qualità e conservabilità, la raccolta è effettuata al raggiungimento del corretto grado di maturazione di ogni singola cultivar. Deve essere eseguita con un accurato distacco dei frutti. L'inizio del periodo di raccolta coincide con il momento in cui il frutto raggiunge la colorazione rossa ottimale.	A08	Art. 5
Azienda Agricola	Resa massima	La produzione unitaria massima ammessa per la "Mela Rossa Cuneo" è di 60 t/ha.	A09	Art. 5



	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>		<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DTG 	Data: versione 27/09/2023		Pagina 16 di 39

Azienda Agricola	Identificazione e rintracciabilità	Le mele idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle mele non idonee	A10	Art.4
Intermediario	Acquisto mele idonee a Mela Rossa Cuneo IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	B01	Art.4
Intermediario	Conservazione (se presente lo stoccaggio)	La conservazione della "Mela Rossa Cuneo" IGP avviene, secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative.	B02	Art. 5
Intermediario	Identificazione e rintracciabilità	Le mele idonee devono essere sempre identificate e rintracciabili in ogni fase e separate dalle mele non idonee	B03	Art. 4
Condizionatori	Acquisto mele idonee a Mela Rossa Cuneo IGP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	C01	Art. 4
Condizionatori	Conservazione	La conservazione della "Mela Rossa Cuneo" IGP avviene, secondo i metodi tradizionali, attraverso la tecnica della refrigerazione, assicurando valori di temperatura, di umidità e di composizione atmosferica tali da preservarne le peculiari caratteristiche qualitative.	C02	Art. 5
Condizionatori	Conservazione	Tra le pratiche di conservazione, prima del confezionamento, è ammessa la ceratura del prodotto con cere naturali (coating) previste dalla normativa sanitaria.	C03	Art.5

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>		<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DTG 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 17 di 39	

Condizionatori	Caratteristiche del prodotto	<p><b>RED DELICIOUS:</b>  <u>Epicarpo</u>: rosso intenso vinoso, con estensione ≥ 90% della superficie della buccia; esente da untuosità e rugginosità, confinata all'interno della cavità peduncolare  <u>Forma</u>: tronco-conica  <u>Calibro</u>: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g  <u>Tenore zuccherino</u>: ≥ 11 °Brix  <u>Polpa</u>: color bianco o bianco crema, talora con sfumature e venature verde chiaro; consistenza fondente  <u>Durezza</u>: ≥ 5 kg /cm<sup>2</sup></p> <p><b>GALA:</b>  <u>Epicarpo</u>: rosso intenso brillante, con estensione ≥ 80% della superficie della buccia; distribuzione prevalentemente striata, talora sfumata  <u>Forma</u>: da sferoidale a tronco-conica  <u>Calibro</u>: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g  <u>Tenore zuccherino</u>: ≥ 12 °Brix  <u>Polpa</u>: color bianco crema, soda, croccante e succosa, di fine tessitura  <u>Durezza</u>: ≥ 5 kg /cm<sup>2</sup></p> <p><b>FUJI:</b>  <u>Epicarpo</u>: rosso da chiaro a intenso, con estensione ≥ 60% della superficie della buccia  <u>Forma</u>: da sferoidale a cilindrica  <u>Calibro</u>: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g  <u>Tenore zuccherino</u>: ≥ 12 °Brix  <u>Polpa</u>: colore bianco o bianco crema; soda, di tessitura fine croccante e succosa  <u>Durezza</u>: ≥ 6 kg /cm<sup>2</sup></p> <p><b>BRAEBURN:</b>  <u>Epicarpo</u>: dal rosso arancio al rosso intenso, prevalentemente striato, con estensione ≥ 80% della superficie  <u>Forma</u>: da sferoidale a tronco-conica  <u>Calibro</u>: diametro ≥ 65 mm, oppure peso ≥ 155 g  <u>Tenore zuccherino</u>: ≥ 11,5 °Brix  <u>Polpa</u>: colore bianco o bianco crema; consistente, di tessitura fine croccante e succosa  <u>Durezza</u>: ≥ 6 kg /cm<sup>2</sup></p>	C04	Art. 2
Condizionatori	Caratteristiche del prodotto	Al momento dell'immissione al consumo i frutti devono essere interi, di aspetto fresco e sano, puliti e privi di sostanze ed odori estranei, in possesso dei requisiti stabiliti dalle categorie commerciali Extra e I.	C05	Art. 2
Condizionatori	Caratteristiche del prodotto	Per le mele destinate esclusivamente alla trasformazione sono previsti tutti i requisiti richiesti dal Disciplinare di Produzione, con l'eccezione di categoria, calibro o peso, durezza. Tali frutti possono fregiarsi della Mela Rossa Cuneo I.G.P. ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.	C06	Art. 2

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>		<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DTG 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 18 di 39	

Condizionatori	Periodo di commercializzazione	Gala: Da inizio agosto a fine maggio Red Delicious: da inizio settembre a fine giugno Braeburn: da fine settembre a fine luglio Fuji: da inizio ottobre a fine luglio	C07	Art.5
Condizionatori	Etichettatura e confezionamento	La Mela Rossa Cuneo viene immessa al consumo utilizzando gli imballaggi ammessi dalla normativa vigente	C08	Art. 8
Condizionatori	Etichettatura e confezionamento	L'identificazione del Prodotto IGP dovrà avvenire sulle confezioni e/o sui singoli frutti su cui dovrà apparire la dicitura "Mela Rossa Cuneo" IGP in modo chiaro e perfettamente leggibile e con dimensione prevalente su ogni altra dicitura presente.	C09	Art.8
Condizionatori	Etichettatura e confezionamento	Nel caso di identificazione mediante bollino, la bollinatura dovrà interessare almeno il 70% dei frutti.	C10	Art.8
Condizionatori	Etichettatura e confezionamento	Sulle confezioni dovrà inoltre essere riportato il simbolo comunitario della IGP.	C11	Art.8
Condizionatori	Etichettatura e confezionamento	E' consentito in abbinamento alla dicitura "Mela Rossa Cuneo" IGP, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.	C12	Art.8
Condizionatori	Etichettatura e confezionamento	L'identificazione del prodotto IGP destinato esclusivamente alla trasformazione, che non può essere destinato tal quale al consumatore finale, dovrà avvenire sulle confezioni che dovranno riportare la dicitura "Mela Rossa Cuneo IGP destinata alla trasformazione".	C13	Art.8
Condizionatori	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	C14	Art. 4
Condizionatori	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	C15	PdC §8

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 19 di 39

### 13.2 Tab.2. Comunicazione periodiche operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	Codice Comunicaz.	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Azienda Agricola (Produttore)	AC 01	<i>Quantitativi mele, distinte per gruppo varietale, prodotte e vendute destinate al circuito IGP e relativo destinatario.</i> (**)	Una volta all'anno (entro il 31 dicembre)
Intermediario	BC01	<i>Dichiarazione quantità mele acquistate divisa per gruppo varietale e fornitore</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	BC02	<i>Dichiarazione quantità mele vendute divisa per gruppo varietale e per cliente</i>	
Condizionatore	CC01	<i>Dichiarazione quantità mele acquistate divisa per gruppo varietale e fornitore</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Dichiarazione quantità di prodotto IGP venduto diviso per gruppo varietale</i></li> <li>- <i>Dichiarazione quantità prodotto IGP venduto ad aziende di trasformazione divisa per gruppo varietale</i></li> </ul>	

(\*\*) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso l'intermediario/Condizionatore di riferimento.

### 13.3 Tab.3. Frequenza delle visite

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
AZIENDA AGRICOLA	33% (di cui 12% in campo e 21% documentali come da §10) +2%(**)
INTERMEDIARI	100%
CONDIZIONATORI	100%

(\*) il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno.

(\*\*) il 2 % interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti.

Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei condizionatori sarà, opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo la seguente tabella:

### 13.4 Tab. 3.1 Numero di visite l'anno

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CONDIZIONATORI	fino a 1.000 t. venduti	1
	Da 1.001 a 10.000 t. venduti	2
	oltre 10.001 t. venduti	3

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: DTG 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 20 di 39

### 13.5 Tab. 4 Frequenza controlli metrici e analitici

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
CONDIZIONATORI	fino a 1.000 t. venduti	1
	Da 1.001 a 10.000 t. venduti	2
	oltre 10.001 t. venduti	3

### 13.6 Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice req.	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione OdC
Azienda Agricola	01	Meleti sotto i 280m s.l.m. o sopra i 650 m s.l.m. ± 100m	A02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	02	Utilizzo di gruppi varietali non consentiti	A03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	03	Densità > 4.000 piante/ha	A04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	04	Forme di allevamento non conformi	A05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	05	Potatura non eseguita	A06	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	06	Irrigazione non eseguita o eseguita con metodologie non consentite	A07	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	07	Raccolta di mele senza il giusto grado di colorazione	A08	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Azienda Agricola	08	Resa > di 60 t/ha	A09	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Intermediari	09	Acquisizione di mele da operatore non riconosciuto	B01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Intermediari	10	Conservazione non idonea	B02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Condizionatori	11	Acquisizione di mele da operatore non riconosciuto	C01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Condizionatori	12	Conservazione non idonea	C02 C03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>		<b>PC28</b>
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023		Rev. 1
			Pagina 21 di 39

Condizionatori		13	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto non conformi	C04 C05 C06	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR per la valutazione fisica, chimica e organolettica su lotto successivo
Condizionatori		14	Commercializzazione del prodotto in periodi non consentiti	C07	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
Condizionatori		15	Modalità di imballaggio o etichettatura non conformi su prodotto non ancora commercializzato	C08 C09 C10 C11 C12 C13	L	Eliminazione degli imballaggi o delle etichette non conformi, modifica degli stessi e riconfezionamento del prodotto	Verifica adeguamento dei sistemi di imballaggio ed etichettatura
Condizionatori		16	Modalità di imballaggio o etichettatura non conformi su prodotto già commercializzato	C08 C09 C10 C11 C12 C13	G	Eliminazione degli imballaggi o delle etichette non conformi modifica degli stessi e riconfezionamento del prodotto eventualmente ancora presente	MCR
Condizionatori		17	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	C14	L	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo e, nel caso di mancato adeguamento, MCR e analisi organolettiche e chimiche
Condizionatori		18	Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	C14	G	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	MCR per verifica implementazione delle procedure di autocontrollo e campionamento del prodotto
TUTTE LE FASI	Az. Agricola	19	Identificazione/registrazione senza perdita di conformità e tracciabilità	A10 B03 C14	L	Richiesta adeguamento e invio evidenza all'OdC	Verifica della documentazione inviata ed eventuale richiesta di integrazioni. MCR nel caso di valutazione negativa o mancata integrazione
	Intermediari	20					
	Condizionatori	21					

	<b>PIANO DI CONTROLLO DELLA</b> <i>"Mela Rossa Cuneo IGP"</i>	<b>PC28</b>  Rev. 1
Approvato da: 	Data: versione 27/09/2023	Pagina 22 di 39

TUTTE LE FASI	Az. Agricola	22	Identificazione/registrazione assenti	A10 B03 C14	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	MCR
	Intermediari	23					
	Condizionatori	24					
TUTTE LE FASI	Az. Agricola	25	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità'	<i>Punto 5 del piano</i>	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Intermediari	26					
	Condizionatori	27					
TUTTE LE FASI	Az. Agricola	28	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità'	<i>Punto 5 del piano</i>	G (*)	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Intermediari	29					
	Condizionatori	30					
TUTTE LE FASI	Az. Agricola	31	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	AC BC CC	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche	Verifica della documentazione inviata. MCR nel caso di mancata integrazione
	Intermediari	32					
	Condizionatori	33					

(\*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a IGP.