



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA**

**PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

# **PDC 110**

## **PIANO DEI CONTROLLI**

### **DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA**

#### **STATO DELLE REVISIONI**

<b>Data approvazione</b>	<b>Revisione</b>	<b>Motivo della revisione</b>
<b>Luglio 2023</b>	<b>0</b>	n.a.

<b>Redatto</b>	<b>Verificato</b>	<b>APPROVAZIONE</b>
Dott.ssa Federica Bianchi	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza Masaf



# PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

## INDICE GENERALE

1.	PREMESSA .....	1
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	1
3.	PIANO DEI CONTROLLI .....	1
4.	SCHEMA DEI CONTROLLI .....	1
5.	OPERATORI DEL CIRCUITO DI QUALITÀ TUTELATA DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA .....	2
6.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	2
7.	TERMINI E DEFINIZIONI .....	2
8.	MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO .....	5
8.1	Prima adesione produttori .....	5
8.2	Prima adesione confezionatori e intermediari .....	5
9	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO .....	6
9.1	Valutazione documentale della richiesta di prima adesione .....	6
9.2	Visita ispettiva iniziale .....	6
9.3	Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale .....	6
10.	ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI .....	7
10.1	Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli .....	7
10.2	Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli .....	7
10.3	Modalità di esecuzione delle verifiche .....	7
10.3.1	Esecuzione verifiche presso i produttori/coltivatori .....	7
10.3.2	Esecuzione verifiche presso i Confezionatori .....	7
10.3.3	Esecuzione verifiche presso gli intermediari .....	8
10.3.4	Esecuzione del prelievo per certificazione .....	8
11.	RICONFERMA .....	9
11.1	PRODUTTORI/COLTIVATORI .....	9
11.2	CONFEZIONATORI E/O INTERMEDIARI .....	9
12.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI .....	9
12.1	Obblighi generali degli operatori .....	9
12.2	Obblighi specifici degli operatori .....	10
12.2.1	Produttori .....	10
12.2.2	Confezionatori, Intermediari .....	10
13.	SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI .....	10
14.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE .....	10
15.	RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE .....	11
16.	OBBLIGHI OPERATORI IN CASO DI RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE .....	11
17.	VERIFICA ETICHETTE .....	11
18.	NON CONFORMITÀ .....	11
19.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI .....	12
20.	ALLEGATI .....	12



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

### 1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della Denominazione Origine Protetta (DOP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l. (di seguito 3A PTA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente PdC 110 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare di produzione, descrive le condizioni e i controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché quest'ultimo possa essere contrassegnato con i segni distintivi della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA ed in particolare:

- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- le procedure di controllo applicabili.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione della materia prima, alla descrizione del metodo di ottenimento, alle caratteristiche finali del prodotto finito e alle modalità di confezionamento ed etichettatura, si rimanda al disciplinare di produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA consultabile sul sito ufficiale del Masaf all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati della filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da 3A PTA al fine di verificare la rispondenza al disciplinare dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo originano delle registrazioni, esaminate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da 3A PTA.

Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da 3A PTA.

### 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli ha lo scopo di assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal Masaf. Lo stesso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA.

### 3. PIANO DEI CONTROLLI

È composto dallo schema dei controlli, dalla modulistica e dal tariffario. Tali documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale di 3A PTA. Riporta le procedure seguite da 3A PTA per il controllo della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici nonché gli obblighi a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

### 4. SCHEMA DEI CONTROLLI

Lo Schema dei Controlli è riportato come allegato al presente Piano dei Controlli ed è strutturato in forma di matrice, dove per gruppi simili di casistiche vengono riportati i possibili livelli di gravità applicabili a tutti gli operatori della filiera con le relative azioni a cura di 3A PTA e a cura dell'Operatore. Per ogni operatore, nello Schema dei Controlli, sono infatti riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo. Per 3A PTA, sempre nello Schema dei Controlli, viene riportato il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione correttiva corrispondente.

Lo Schema dei Controlli richiama il documento tecnico, in modo puntuale e per ciascuna fase di processo, nelle seguenti colonne:

- descrizione del requisito
- autocontrollo ed
- entità del controllo.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

### 5. OPERATORI DEL CIRCUITO DI QUALITÀ TUTELATA DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano i seguenti operatori:

- Coltivatori (Produttori);
- Confezionatori;
- Intermediari.

### 6. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2010/699 DELLA COMMISSIONE del 04 agosto 2010 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA» (DOP)].
- Provvedimento 06 agosto 2010 (GURI n. 192 del 18 agosto 2010) Iscrizione del nome “FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA” (DOP) nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA- Disciplinare di produzione – [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997, rif. Art. 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526.
- D.lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- D.lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (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 12 agosto 2016, n. 170 “Legge di delegazione europea”, pubblicato sulla GU n. 32 dell'8 febbraio 2018.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065: “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025: “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”.
- Nota ministeriale Masaf - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0663094 del 16/12/2021 recante la possibilità, in caso di assenza di metodi ufficiali, in linea con le disposizioni contenute nell' art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017, i laboratori possono utilizzare oltre che metodi ufficiali di analisi anche metodi di analisi normati, purché accreditati e in subordine metodi interni accreditati sviluppati e validati dai laboratori stessi.
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE UE n. 543/11 della Commissione del 07 giugno 2011 ed s.m. recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati e ss.mm.ii.
- Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- 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.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

### 7. TERMINI E DEFINIZIONI

Controllo di conformità	attività di valutazione di natura documentale, ispettiva o di prova mediante la quale 3A PTA accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare di produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA e nel presente Piano dei Controlli
Autocontrollo	verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA, per le attività svolte presso i propri siti produttivi finalizzata a dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel piano dei controlli applicabile al prodotto
Attività di Vigilanza	attività eseguita dall'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e dalla Regione Lazio
Non conformità grave (NC grave)	mancato soddisfacimento di requisiti specificati che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità. La non conformità grave pregiudica al prodotto la possibilità di fregiarsi della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Non conformità lieve (NC lieve)	mancato soddisfacimento di requisiti specificati che non pregiudica la conformità del prodotto. La non conformità lieve non pregiudica al prodotto la possibilità di fregiarsi della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA
Certificazione di Conformità	attività mediante il quale 3A PTA dichiara che il prodotto agroalimentare è conforme ai requisiti specificati dal disciplinare di produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA ed è ottenuto in accordo al presente piano dei controlli
Azione correttiva	insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata dall'OdC	azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Trattamento della non conformità	rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
OdC	Organismo di Controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto e autorizzato 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 Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Denominazione Origine Protetta (DOP)	Definizione di cui all'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Masaf	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari
Ispettore OdC	tecnico qualificato e incaricato a svolgere il controllo di conformità secondo le modalità previste dal piano dei controlli presso gli operatori assoggettati al controllo
Piano dei controlli	documento redatto da un Organismo di controllo autorizzato dal Masaf; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	disposizione presente nel piano dei controlli e nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare
Richiedente	soggetto (coltivatore, intermediario, confezionatore) che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per la Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA
Soggetto riconosciuto/Operatore	produttore e/o confezionatore e/o intermediario il cui nome ed i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione DOP "FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA" e che assume obblighi e responsabilità per tutte le attività svolte ai fini della denominazione tutelata
Coltivatore/Produttore	soggetto inserito nel sistema dei controlli della Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA che a qualsiasi titolo, come da documentazione allegata alla domanda di iscrizione comprovante la titolarità, conduce/coltiva i terreni ubicati nella zona di produzione specificata nel Disciplinare di Produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA in accordo al Disciplinare di Produzione citato e al presente Piano dei Controlli. Nel caso in cui il coltivatore svolga attività di intermediazione e/o confezionamento si assume obblighi e responsabilità anche per tali attività
Confezionatore	soggetto inserito nel sistema dei controlli della Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA che possiede a qualsiasi titolo uno stabilimento conforme alla vigente normativa sanitaria nel quale viene effettuato il confezionamento dell'Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA in conformità al Disciplinare di Produzione specifico e al presente Piano dei Controlli. Nel caso in cui il confezionatore svolga attività di coltivazione/produzione e/o intermediazione si assume obblighi e responsabilità anche per tale attività.
Intermediario	soggetto inserito nel sistema dei controlli della Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA che movimentata a vario titolo partite di prodotto prima che questo sia nella sua confezione definitiva e quindi non più alterabile. Non effettua alcuna manipolazione sul prodotto e, eventualmente, provvede solo ad un magazzino temporaneo dello stesso presso i propri impianti in accordo alla vigente normativa sanitaria. Nel caso in cui l'intermediario svolga attività di coltivazione/produzione e/o confezionamento si assume obblighi e responsabilità



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

	anche per tale attività
Lotto	quantità omogenea di prodotto, proveniente dai terreni ubicati nella zona di produzione specificata nel Disciplinare di produzione ottenuta, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la responsabilità dello stesso
Zona di Produzione	zona delimitata riportata nel Disciplinare di produzione della Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA
Prodotto finito	Fagiolo ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA e dal presente Piano dei Controlli e suscettibile di essere successivamente identificato ed immesso al consumo con la dicitura DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA
Particella	unità catastale costituita da una porzione continua di terreno situata in un solo comune e coltivata da soggetto legittimato all'utilizzo e/o godimento della stessa
SIAN	Sistema Informativo Agricolo Nazionale
Verifica conformità etichetta e modalità di confezionamento	atto mediante il quale 3A PTA verifica la conformità dell'etichetta e/o delle confezioni all'Art. 8 del Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA e alle disposizioni Masaf
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	attestato in cui si dichiara l'iscrizione dell'operatore nello specifico elenco
Elenco degli operatori controllati	elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli aggiornato annualmente da 3A PTA
Documento equivalente	documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da 3A PTA e approvati dal Masaf
Visita ispettiva iniziale	attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA
Visita ispettiva aggiuntiva o Visita supplementare	attività di controllo effettuata da 3A PTA a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento (ad esempio per variazioni significative successivamente descritte) o quando previsto dallo schema dei controlli
Variazioni significative	variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA e dal piano dei controlli
Elenco Coltivatori/Produttori	elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa 3A PTA sulla base della documentazione prodotta dai coltivatori/produttori. L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal presente PDC 110. Tale elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative ai coltivatori/produttori che comprendono i dati identificativi dello stesso ed i dati catastali delle particelle investite a fagiolo
Elenco Confezionatori	elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base dei dati forniti dal singolo confezionatore. L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal PDC 110. Tale elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative agli impianti di confezionamento che comprendono i dati identificativi del responsabile dell'impianto di



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

	confezionamento ed i dati relativi all'ubicazione dello stabile
Elenco intermediari	elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base dei dati forniti dal singolo intermediario. L'Elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal PDC 110. Tale elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative agli intermediari che comprendono i dati identificativi dell'intermediario ed i dati relativi all'ubicazione dello stesso

### 8. MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Gli operatori interessati ad iscriversi al sistema di controllo DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA dovranno compilare e trasmettere a 3A PTA entro le tempistiche previste nei successivi paragrafi 8.1 e 8.2 la richiesta di adesione al sistema di controllo (allegato B al PDC 110 Rev. 0) unitamente alla documentazione accessoria secondo quanto ivi previsto.

Le dichiarazioni allegata alla Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli sono effettuate in conformità al D.P.R. n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della vigente normativa sulla privacy.

La domanda dovrà essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti e potrà essere trasmessa a 3A PTA:

- direttamente dal richiedente stesso,
- dal Consorzio di Tutela, ove esistente, in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempimenti sono comunque a carico del soggetto richiedente.

Facendo richiesta di accesso al sistema di controllo, gli operatori accettano integralmente i contenuti del Piano dei controlli applicabile alla DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA, PDC 110 Rev. 0, assumendosi ogni responsabilità per tutte le attività svolte nell'ambito ed ai fini della denominazione.

Ogni operatore inserito nel sistema di controllo si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

Inoltre, tutti gli operatori si impegnano ad accettare le eventuali verifiche di accompagnamento al personale ispettivo 3A PTA incaricato del controllo svolto da parte di ispettori di Accredia o dell'Autorità di vigilanza in qualità di sorveglianza sull'attività dell'organismo di controllo.

#### 8.1 Prima adesione produttori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti i Produttori/Coltivatori che, avendone il diritto, hanno coltivato a FAGIOLO i terreni ricadenti nella zona di produzione prevista dall'articolo 3 del disciplinare di produzione applicabile

I produttori che intendono aderire alla DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA devono quindi inviare a 3A PTA, **entro il 31 maggio** la seguente documentazione:

- la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando il modulo di "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 110 Rev. 0)
- "**Allegato C – SCHEDA COLTURALE**" (Allegato C al PDC 110 Rev. 0 e relativa Copia del fascicolo aziendale aggiornato, se presente), tale documento dovrà essere integrato con le date di semina secondo le tempistiche previste al paragrafo 12.2.1;
- Ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 110 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 110 Rev. 0)

Eventuali domande di accesso pervenute oltre la data sopra indicata verranno valutate solamente trasmesse entro e non oltre il **30 giugno** di ogni campagna e comunque prima della raccolta del prodotto.

#### 8.2 Prima adesione confezionatori e intermediari

Gli operatori che intendono aderire al circuito di certificazione DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA come confezionatori e/o intermediari, devono inviare **entro il 30 settembre** a 3A PTA la "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 110 Rev. 0), allegando la seguente documentazione:

- Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- documento di iscrizione alla Camera di Commercio o visura camerale in corso di validità;



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- layout degli impianti di confezionamento/stoccaggio con indicazione delle linee dedicate alla gestione del prodotto "DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA";
- ultima pagina del "Tariffario" (Allegato A al PDC 110 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato di cui sopra.

Eventuali domande di accesso pervenute oltre la data sopraindicata verranno valutate solamente trasmesse entro e non oltre il **30 ottobre** di ogni campagna e comunque prima dell'intermediazione/movimentazione/confezionamento del prodotto.

### 9 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

#### 9.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, 3A PTA ne verifica adeguatezza, completezza e conformità entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della stessa.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	3A PTA, entro 30 giorni, dalla presentazione della domanda, qualora l'operatore sia disponibile, effettua la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento
Richiesta incompleta o inesatta	3A PTA <b>sospende l'iscrizione dell'operatore</b> nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera. Sino all'invio della documentazione 3A PTA non procederà ad effettuare la verifica ispettiva; la procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione dell'integrazione documentale. Laddove l'operatore non dovesse adempiere alle richieste di adeguamento entro 30 giorni, 3A PTA chiude l'istruttoria con l'invio di una corrispondente comunicazione
Richiesta rigettata	3A PTA informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

#### 9.2 Visita ispettiva iniziale

A seguito di positiva valutazione della domanda, 3A PTA effettua la verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato, anteriormente alle operazioni di raccolta/intermediazione/confezionamento, e a seconda della specifica tipologia dell'operatore:

- A** valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti, nonché la disponibilità di impianti e attrezzature idonei per il confezionamento ed un'eventuale attività di stoccaggio;
- B** valuta l'effettiva predisposizione e idoneità del sistema adottato per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;
- C** valuta la documentazione disponibile;
- D** segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- E** registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore.

#### 9.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

3A PTA per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Produttore/Coltivatore	100 %	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100 %	Documentale e ispettivo
Intermediario	100 %	Documentale e ispettivo

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte di 3A PTA sulla base dei riscontri documentali e dei rapporti di ispezione. I riscontri documentali e gli esiti della verifica ispettiva iniziale acquisiti vengono sottoposti al Comitato di Certificazione che ne valuta la conformità al Disciplinare di Produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA.

- **Se la valutazione da parte del Comitato di Certificazione è positiva**, 3A PTA iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15gg dalla data della delibera del Comitato di Certificazione;
- **Se la valutazione è negativa**, 3A PTA comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. 3A PTA può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non vengono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.





## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

**Nei casi di subentro di un nuovo operatore** (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica, ecc....) oppure subentro nella gestione dell'attività inerente al circuito di certificazione DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA da parte di una nuova azienda (acquisto, affitto), qualora dalla domanda iniziale si riscontri che i terreni e/o lo/gli stabilimento/i della nuova azienda sono già riconosciuti e verificati, ne consegue l'iscrizione della stessa nel relativo elenco senza l'effettuazione della verifica iniziale.

### 10. ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

#### 10.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. 3A PTA in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Produttore/Coltivatore	100 %	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100 %	Documentale e ispettivo e analitico (100% dei lotti per cui viene richiesta la certificazione)
Intermediario	100 %	Documentale e ispettivo

Si specifica che le percentuali sono riferite al totale degli operatori iscritti per ciascuna categoria: Produttore, Confezionatore e Intermediario

#### 10.2 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

3A PTA effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- nei casi previsti dallo Schema dei Controlli;
- nei casi derivanti da constatazione di Non Conformità GRAVI o nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, nei casi in cui non fosse possibile la risoluzione attraverso evidenze non esaminabili e comprovabili solo documentalmente;
- mancato invio di documenti previsti dal presente PDC dopo un sollecito;
- nei casi in cui l'operatore comunichi a 3A PTA variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) non valutabili solo documentalmente.

### 10.3 Modalità di esecuzione delle verifiche

#### 10.3.1 Esecuzione verifiche presso i produttori/coltivatori

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di dicembre della campagna di produzione, 3A PTA effettua le verifiche presso i produttori/coltivatori iscritti al circuito DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA. La percentuale di verifica dei produttori/coltivatori è dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 10.1.

Durante la verifica presso il produttore/coltivatore iscritto, l'ispettore incaricato da 3A PTA controlla:

- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso ed effettiva collocazione dei terreni investiti a fagiolo all'interno della zona delimitata (controllo documentale);
- le caratteristiche previste all'Art. 5 del Disciplinare di Produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA relativamente a "semina", "irrigazione", "raccolta" e "modalità di essiccazione" (controllo documentale/ispettivo);
- le registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza (controllo documentale).

#### 10.3.2 Esecuzione verifiche presso i Confezionatori

Con periodicità annuale, e comunque entro il 30 aprile, dell'anno successivo rispetto all'anno di adesione, 3A PTA esegue le verifiche presso i confezionatori iscritti al circuito DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA. La percentuale di verifica dei confezionatori viene dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 10.1.

Durante la verifica presso il confezionatore iscritto, l'ispettore incaricato da 3A PTA controlla:

- adeguatezza strutture ed impianti;
- caratteristiche previste all'Art. 8 del Disciplinare di Produzione della DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA relativamente alla tipologia delle confezioni ed etichettatura (controllo documentale/ispettivo);
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e successive integrazioni.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Per ciascun lotto campionato, il Confezionatore dovrà fornire all'ispettore incaricato la seguente documentazione a supporto dell'identificazione e della rintracciabilità:

- documentazione relativa all'ingresso di prodotto afferente al circuito "DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA";
- documentazione relativa al confezionamento "DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA";
- documentazione relativa all'uscita del prodotto "DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA";
- evidenza del rispetto delle tempistiche di invio a 3A PTA della documentazione come previsto al § 12.2.2.

### 10.3.3 Esecuzione verifiche presso gli intermediari

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di dicembre della campagna di produzione, 3A PTA effettua le verifiche presso gli Intermediari iscritti al circuito DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA. La percentuale di verifica degli intermediari viene dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 10.1.

Oggetto della valutazione saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- adeguatezza strutture ed impianti (se applicabile);
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e successive integrazioni;

La verifica presso l'Intermediario verrà effettuata sulla radice quadrata dei lotti che l'operatore avrà intermediato, fino al momento della verifica, nell'ambito del circuito DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA per la campagna di produzione in essere con lo scopo di verificare l'identificazione e la rintracciabilità lungo le fasi del processo nonché la corretta gestione della documentazione.

Per ciascun lotto campionato, l'intermediario dovrà fornire all'ispettore incaricato la seguente documentazione:

- documentazione relativa all'ingresso/uscita del prodotto afferente al circuito "DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA";
- registrazioni relative all'ingresso/uscita del/i lotti campionato/i;
- evidenza del rispetto delle tempistiche di invio a 3A PTA della documentazione come previsto al § 12.2.2.

### 10.3.4 Esecuzione del prelievo per certificazione

Ogni operatore iscritto che intenda certificare il prodotto come DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA invia a 3A PTA l'Allegato F (RICHIESTA DI PRELIEVO). Tale richiesta deve essere trasmessa a 3A PTA e pervenire a quest'ultima almeno 5 giorni lavorativi prima della data indicata nella richiesta di prelievo. 3A PTA, verificata la conformità della documentazione relativa al prodotto oggetto di prelievo, procederà alla programmazione delle attività di prelievo. Il prelievo verrà effettuato presso il Confezionatore e comunque prima del confezionamento ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti previsti dall'art. 2 del Disciplinare di produzione applicabile. Il Confezionatore non potrà conferire/vendere partite o lotti di prodotto fino al ricevimento dell'esito conforme e della certificazione di conformità da parte di 3APTA.

I campioni da analizzare sono prelevati dalla linea di stoccaggio o dalla linea di confezionamento. Le aliquote da prelevare insieme alla numerosità dei prelievi sono ricavate da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella sottostante:

MASSA DELLA PARTITA (kg)	MASSA DEL CAMPIONE GLOBALE	NUMERO CAMPIONAMENTI	Kg PRELEVATI
Fino a 200 kg	1	1 campionamento	1 kg
Da 201 a 500 kg	2	2 campionamenti	2 kg
Da 501 a 1000 kg	3	3 campionamenti	3 kg
Oltre i 1001 kg	4	4 campionamenti	4 kg

Dal campione globale vengono prelevate 4 aliquote di circa 0,25 kg ciascuno dalla massa di campione globale, di cui 1 è lasciata in azienda, 1 inviata al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, 2 rappresentano il contro campione di proprietà di 3A PTA.

Il prodotto prelevato e oggetto di campionamento potrà essere liberalizzato per l'immissione al consumo sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

In caso di non conformità analitica l'operatore può richiedere entro sei giorni dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta di proprietà di 3A PTA. L'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Tale ripetizione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi saranno a carico della parte



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

soccombente. In tal caso 3A PTA informerà l'operatore circa la data della ripetizione di analisi per poter assistere alle analisi. L'esito della ripetizione ha valore definitivo. L'operatore è tenuto a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate. Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi, 3A PTA richiederà l'esclusione dal circuito dell'intero lotto oggetto di campionamento.

A seguito di esito conforme delle prove effettuate sul campione prelevato il Comitato di Certificazione delibererà la trasmissione dell'esito positivo del lotto oggetto di prelievo (COMUNICAZIONE ESITO CHIMICO FISICO - Allegato G) e la relativa certificazione di conformità. Si specifica che solo dopo il rilascio della Certificazione di conformità da parte di 3A PTA il prodotto potrà essere commercializzato come "DOP Fagiolo Cannellino di Atina".

### 11. RICONFERMA

#### 11.1 Produttori/Coltivatori

I produttori/coltivatori già inseriti nel circuito di certificazione dovranno comunque provvedere ad inviare a 3A PTA entro il **31 maggio** di ogni anno la seguente documentazione:

- la richiesta di mantenimento dell'iscrizione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando il modulo di "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 110 Rev. 0) ed indicando l'opzione "Mantenimento iscrizione";
- "**Allegato C – SCHEDA COLTURALE**" (Allegato C al PDC 110 Rev. 0 e relativa Copia del fascicolo aziendale aggiornato, se presente) tale documento dovrà essere integrato con le date di semina/trapianto secondo le tempistiche previste al paragrafo 12.2.1;
- ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 110 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, **Tariffario** (Allegato A al PDC 110 Rev. 0).

Eventuali domande di riconferma pervenute oltre la data sopraindicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il **30 giugno** di ogni campagna e comunque prima della raccolta del prodotto.

#### 11.2 Confezionatori e/o Intermediari

Entro il **30 settembre** di ogni anno i Confezionatori e/o Intermediari che intendono rinnovare la propria adesione al circuito di certificazione DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA dovranno inviare a 3A PTA la seguente documentazione:

- la "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 110 Rev. 0) per dichiarare la volontà di rimanere iscritti al circuito (In tal caso le caratteristiche aziendali rispetto alla prima iscrizione si intendono confermate) indicando l'opzione "Mantenimento iscrizione";
- ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 110 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della **quota** prevista dal tariffario approvato di cui sopra.

Eventuali domande di riconferma pervenute oltre la data sopraindicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il **30 ottobre** di ogni campagna e comunque prima dell'intermediazione/movimentazione/confezionamento del prodotto.

### 12. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

#### 12.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B** registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA;
- D** gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di 3A PTA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E** conservano tutta la documentazione riguardante la DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** registrano le date delle produzioni relative alla DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- G** si accertano di conferire prodotto DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA a soggetti iscritti al sistema dei controlli;
- H** producono e forniscono evidenze oggettive del rispetto dei requisiti di conformità previsti, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP, delle relative modalità di trattamento delle non conformità eventualmente riscontrate e dell'esclusione dal circuito DOP di prodotto finito non conforme. Le registrazioni dovranno identificare e quantificare nel dettaglio le entrate e le uscite verificatesi per il prodotto idoneo DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA. Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione);



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- I l'azienda ha la possibilità di utilizzare propria modulistica, purché la stessa consenta la tracciabilità delle produzioni; gli allegati C, D ed E proposti hanno carattere indicativo e possono essere utilizzati come tali oppure sostituiti da altro tipo di documentazione, anche su supporto informatico, che riporti le medesime informazioni.

### 12.2 Obblighi specifici degli operatori

#### 12.2.1 Produttori

- Inviano a 3A PTA entro il **31 maggio** di ogni anno i documenti previsti dal paragrafo 8.1 e 11.1 del presente Piano dei Controlli
- Inviano a 3A PTA **"Allegato C - SCHEDA COLTURALE"** (Allegato C al PDC 110 rev.0) entro il 10 di agosto per quanto concerne le tempistiche relative alla semina ed entro il 10 gennaio dell'anno successivo il dato relativo al raccolto totale.
- Inviano a 3A PTA **"Allegato D – DATI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE"** (Allegato D al PDC 110 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza. Ed entro il 10 gennaio dell'anno successivo il dato relativo al raccolto totale.
- Dichiarano, nella documentazione che accompagna il trasferimento di fagiolo idoneo alla DOP al confezionatore/intermediario (DDT o altra documentazione di trasporto), l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "FAGIOLO IDONEO A FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA DOP" o dicitura equivalente.
- Rendono disponibile a 3A PTA l'accesso alla documentazione relativa a tutte le operazioni nell'ambito del circuito DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA.

#### 12.2.2 Confezionatori, Intermediari

- Inviano a 3A PTA entro il **30 settembre** di ogni anno di produzione i documenti previsti dal paragrafo 8.2 e 11.2 del presente Piano dei Controlli.
- Inviano a 3A PTA **"Allegato D – DATI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE"** (Allegato D al PDC 110 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza.
- Inviano a 3A PTA **"Allegato E – REGISTRO ACQUISTI, CONFERIMENTI E SCARICO"** (Allegato E al PDC 110 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza.
- Si accertano della corretta documentazione di acquisto/approvvigionamento (documenti di trasporto, ecc..).
- Dichiarano, nella documentazione che accompagna il trasferimento di FAGIOLO idoneo alla DOP (DDT o altra documentazione di trasporto), l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "FAGIOLO IDONEO A FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA DOP" o dicitura equivalente.
- Richiedono a 3A PTA la verifica delle etichette/imbusti che verranno utilizzate per il confezionamento di DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA.
- Gli Operatori prima della vendita/ commercializzazione di una partita o lotto di prodotto deve accertarsi del rilascio della certificazione di conformità da parte di 3APTA.
- Rendono disponibile a 3A PTA l'accesso alla documentazione relativa a tutte le operazioni nell'ambito del circuito DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA.

### 13. SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla denominazione Fagiolo Cannellino di Atina DOP da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a DOP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse. Nel caso di separazione "spaziale" il produttore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della DOP Fagiolo Cannellino di Atina. Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti ad indicare date e orari di produzione distinta della DOP Fagiolo Cannellino di Atina. Le produzioni destinate alla DOP Fagiolo Cannellino di Atina devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di 3APTA nel corso delle verifiche ispettive.

### 14. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione DOP "FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA" e qualora le situazioni aziendali documentate nella "Richiesta di iscrizione" al sistema dei controlli (Allegato B al PDC 110 Rev.0) o in successive integrazioni (quali, ad esempio non esaustivo, le condizioni strutturali, gli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, ecc.) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a 3A PTA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute. 3A PTA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

relazione alla natura delle variazioni intervenute. In ogni caso la notifica della variazione all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare, che necessitano in ogni caso un riscontro da parte di 3A PTA.

### 15. RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione DOP "FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA" intenda recedere dal sistema dei controlli (per cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a 3A PTA notifica del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione. La notifica di recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da 3A PTA. Gli operatori che recedono dal circuito sono comunque tenuti al pagamento delle quote fino a quel momento mature.

### 16. OBBLIGHI OPERATORI IN CASO DI RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA;
- non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

### 17. VERIFICA ETICHETTE

Per il prodotto DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA pre confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette/confezioni verificate da 3A PTA. Le etichette/confezioni devono essere verificate prima dell'immissione del prodotto in commercio. Con la verifica delle etichette 3A PTA valuta esclusivamente:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana.

### 18. 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 da 3A PTA, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da 3A PTA 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:

- Visita Ispettiva (VI): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- esclusione del prodotto dal circuito DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale la 3A PTA 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 H sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

#### 18.1 NC rilevate da 3A PTA 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 da 3A PTA 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 19.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 10.3.4).



## PIANO DEI CONTROLLI DOP FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA

PDC 110  
Rev. 0  
Luglio 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

### 19. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

#### 19.1 Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente approvata dal Masaf che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della 3A PTA.

#### 19.2 Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA. La procedura di gestione del ricorso è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente approvata dal Masaf che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. Il ricorso dovrà essere presentato dal ricorrente entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da 3A PTA per cui dissente ed inviato alla Giunta d'Appello di 3A PTA. La Giunta d'Appello è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliato nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d'Appello entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per 3A PTA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

#### 19.3 Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede della 3A PTA.

### 20. ALLEGATI

Allegato A: TARIFFARIO

Allegato B: RICHIESTA DI ISCRIZIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Allegato C: SCHEDA COLTURALE

Allegato D: DATI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE

Allegato E: REGISTRO ACQUISTI, CONFERIMENTI E SCARICO

Allegato F: RICHIESTA DI PRELIEVO

Allegato G: COMUNICAZIONE ESITO CHIMICO FISICO ORGANOLETTO

Allegato H: SCHEMA DEI CONTROLLI