

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-----------------

MCS 46

0.0 Indice

1.0 Scopo

2.0 Soggetti

3.0 Riferimenti

4.0 Definizioni

- 4.1 Richiedente
- 4.2 Soggetto riconosciuto
- 4.3 Disciplinare
- 4.4 Coltivatore/produttore
- 4.5 Confezionatore
- 4.6 Partita di prodotto
- 4.7 Prodotto finito
- 4.8 Particella
- 4.9 Elenco coltivatori/produttori farro
- 4.10 Elenco confezionatori farro
- 4.11 Autocontrollo
- 4.12 Controllo di conformità
- 4.13 Attestazione di conformità
- 4.14 Procedura
- 4.15 Piano di Controllo
- 4.16 Consorzio di Tutela
- 4.17 Autorità di vigilanza

5.0 Abbreviazioni

6.0 Attività di controllo della 3A PTA

- 6.1 Tipo ed entità del controllo per elemento controllato
- 6.2 Non conformità
- 6.3 Gravità della non conformità
- 6.4 Trattamento della non conformità
- 6.5 Azione correttiva

7.0 Controllo requisiti di base comuni a tutti i soggetti di filiera

- 7.1 Controllo dei requisiti di base

8.0 Controllo requisiti di conformità coltivatori/produttori

- 8.1 Controllo dei requisiti di base
- 8.2 Verifica Ispettiva

9.0 Controllo requisiti di conformità confezionatori

- 9.1 Controllo dei requisiti di base
- 9.2 Verifica ispettiva

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS	46
		Rev	0

10.0 DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF
11.0 DOCUMENTI APPLICABILI

- Allegato 1 Contenuti dell'Elenco Coltivatori/produttori farro
- Allegato 2 Verbale di controllo in campo
- Allegato 3 Contenuti dell'Elenco confezionatori farro
- Allegato 4 Verbale di controllo confezionatori
- Allegato 5 RNC 46 Rapporto di Non Conformità

0	Aprile 2007	Dott.ssa Federica Bianchi	Dr Federico Mariotti
Rev.	Data	Redazione	Verifica

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-----------------------------------

1.0 SCOPO

Il presente documento costituisce parte integrante dello Schema di controllo DOP Farro di Monteleone di Spoleto redatto secondo le istruzioni impartite dal MiPAAF per la redazione del Piano dei controlli per i prodotti DOP e IGP.

Il presente manuale descrive il sistema di controllo e lo schema di certificazione di 3A PTA, Organismo indipendente operante in conformità con la Norma EN 45011 e autorizzato ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge 526/99, applicati al prodotto identificato con la Denominazione d'Origine Protetta Farro di Monteleone di Spoleto. I controlli sono stati suddivisi in base ai soggetti di filiera individuati.

2.0 SOGGETTI

Le prescrizioni contenute nel presente manuale si applicano a tutti i richiedenti od ai soggetti riconosciuti che vogliono conformarsi al Disciplinare di Produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto, per il quale è in corso l'iter di riconoscimento della DOP e vi è il dispositivo di protezione nazionale transitoria e intendono assoggettarsi ai controlli di conformità effettuati dalla 3A PTA.

Come previsto dallo Schema di riferimento del MiPAAF, sono stati individuati tutti i soggetti presenti nella filiera del farro controllato, coltivatori/produttori e confezionatori, per i quali nel presente manuale vengono descritte le procedure e gli adempimenti necessari ai fini della produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

I soggetti Intermediari citati nello schema controllo predisposto dal MiPAAF devono coincidere direttamente o indirettamente con i soggetti della filiera ovvero: coltivatori/produttori e confezionatori, e gli obblighi degli stessi corrispondono quelli della categoria di appartenenza.

3.0 RIFERIMENTI

- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- D.Lvo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Reg. (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- DM 30.12.2003 - modalità di iscrizione dei prodotti a DOP e ad IGP nell'Albo dei prodotti di montagna;
- REG.CE N. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- REG.CE N. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- REG.CE N. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004;
- Nota AGR 001485 del 16.1.2006 della Commissione Europea a precisazioni in merito alla etichettatura di prodotti a DOP e IGP in via di riconoscimento coperte da protezione transitoria a livello nazionale come precisato con nota Mipaaf n.61405 del 22.2.2006;

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-------------------------------

- Nota del Mipaaf del 25 luglio 2006 n.65652, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art.10 del Reg. (CE) 510/06 su prodotti destinati all’esportazione”;
- Reg. (CE) n. 510/2006 del 20/03/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari che ha abrogato il Reg. (CE) n. 2081/92;
- Nota Ministeriale n. 61405 del 22/02/2006 “Precisazioni in merito all’utilizzo degli acronimi DOP e IGP su prodotti protetti transitoriamente a livello nazionale”;
- Reg. (CE) 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 510/06 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
- Legge 27.12.2006 n. 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)”- Art. 1. comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari”
- Decreto 21 maggio 2007- Protezione transitoria, accordata a livello nazionale, alla denominazione “Farro di Monteleone di Spoleto”, per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta, pubblicato in GURI N° 124 del 30.05-2007.
- Nota Mipaaf n.22897 del 29.11.2007 - “piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffari”
- Nota Mipaaf n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- Manuale della Qualità della 3A PTA;
- MAP 46 Manuale adempimenti e procedure dei soggetti interessati al sistema di controllo DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- Schema controllo DOP Farro di Monteleone di Spoleto;
- PRO 06 Procedura gestionale di 3A PTA “Gestione pratiche di certificazione”;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- UNI CEI EN 45011:1999 "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti”.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 “requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”

4.0 DEFINIZIONI

4.1 Richiedente

Si definisce Richiedente colui che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per impiegare la DOP Farro di Monteleone di Spoleto, nell’ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale e che si trova in possesso dei requisiti applicabili ai soggetti di cui al punto 2.0 che sono specificati nel presente manuale.

Il Richiedente è pertanto il coltivatore/produttore ovvero il confezionatore che provvede al confezionamento del farro ottenuto dalla lavorazione del prodotto proveniente dalla zona di produzione prevista nel rispetto del Disciplinare di Produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

4.2 Soggetto riconosciuto

Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione.

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-------------------------------

4.3 Disciplinare

Documento, i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CEE) 510/06, approvato e depositato presso il MiPAAF e presso i Servizi dell'Unione Europea.

4.4 Coltivatore/produttore

Si definisce coltivatore/produttore il soggetto identificato che conduce a qualsiasi titolo, come da documentazione allegata alla domanda di iscrizione, comprovante la titolarità dei terreni ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.2 del MAP 46.

Il coltivatore/produttore può coincidere con i soggetti citati al paragrafo 4.5.

4.5 Confezionatore

Si definisce confezionatore il soggetto identificato che possiede l'impianto di confezionamento e confeziona nella zone di produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto specificata al paragrafo 7.1.1.2 del MAP 46.

Il confezionatore può coincidere con i soggetti citati al paragrafo 4.4.

4.6 Partita di prodotto

Quantità omogenea di prodotto, proveniente dai terreni ubicati nella zona di produzione specificata al paragrafo 7.1.1.2 del MAP 46, raccolta conferita e lavorata da un unico soggetto in un'unica soluzione per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

4.7 Prodotto finito

Farro ottenuto in conformità ai requisiti previsti e suscettibile di essere successivamente identificato con la denominazione Farro di Monteleone di Spoleto.

4.8 Particella

Unità catastale costituita da una porzione continua di terreno situata in un solo comune ed appartenente ad un unico coltivatore.

4.9 Elenco coltivatori/produttori farro

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 manuale di controllo MCS 46.

Tale Elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative ai coltivatori/produttori che comprendono i dati identificativi dello stesso, i dati catastali delle particelle investite a farro.

4.10 Elenco confezionatori farro

Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa 3A PTA 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 presente manuale di controllo MCS 46.

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 confezionamento ed i dati relativi all'ubicazione dello stabile.

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS	46
		Rev	0

4.11 Autocontrollo

Attività di verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata dai soggetti della filiera produttiva, ovvero coltivatori/produitori e confezionatori, in relazione alle attività svolte presso i propri siti produttivi, in applicazione alle prescrizioni previste per la DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

4.12 Controllo di conformità

Atto –ovvero controllo– mediante il quale la 3A PTA si accerta che vengano rispettati i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare. L'insieme delle attività di riscontro e documentazione, attuate “ex ante”, “in fieri” e/o “ex/post”, che consentono alla 3A PTA di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.

4.13 Attestazione di conformità

Atto mediante il quale 3A PTA dichiara che, con ragionevole attendibilità, una partita di farro rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare della DOP Farro di Monteleone di Spoleto e al presente MAP 46, approvati dalle Autorità competenti.

4.14 Procedura

Per procedura si intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuti da 3A PTA come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata.

4.15 Piano di Controllo

Insieme delle attività che consentono a 3A PTA di verificare la conformità del prodotto DOP Farro di Monteleone di Spoleto disciplinato nei documenti di seguito indicati che, nel loro insieme, costituiscono il Piano di Controllo: MANUALE ADEMPIMENTI E PROCEDURE DEI SOGGETTI INTERESSATI AL SISTEMA DI CONTROLLO – DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MAP 46), MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE – DOP Farro di Monteleone di Spoleto (MCS 46), PROSPETTO DEI CONTROLLI DOP Farro di Monteleone di Spoleto 3A PTA.

4.16 Consorzio di tutela

Consorzio di tutela incaricato con decreto del Mipaaf ai sensi della Legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14

4.17 Autorità di vigilanza

Mipaaf e Regione Umbria

5.0 ABBREVIAZIONI

3A PTA	3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r. l.
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
CCIAA	Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
DOP	Denominazione d'Origine Protetta
EVQ	Elenco Valutatori Qualificati
IT	Ispettore Tecnico
VAL	Valutatore
PRL	Prelevatore
RGV	IT o VAL Responsabile del Gruppo di Verifica

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS	46
		Rev	0

NC	Non Conformità
NA	Non Applicabile
D	Controllo di tipo documentale
I	Controllo di tipo ispettivo (sia di tipo visivo, che di tipo documentale)
A	Controllo di tipo analitico.

6.0 ATTIVITÀ DI CONTROLLO DELLA 3A PTA

6.1 Tipo ed entità del controllo per elemento controllato

Per ciascun requisito e relativo autocontrollo si identificano le attività di riscontro volte alla verifica di conformità basate sull'attività di controllo svolto dalla 3A PTA.

Relativamente ai requisiti e al relativo autocontrollo, si riportano nello schema di controllo, la tipologia di controllo, l'entità del controllo eseguito dalla 3A PTA per anno in termini percentuali e l'elemento controllato.

La tipologia del controllo è stata sinteticamente raggruppata in tre categorie:

- D- Controllo di tipo documentale;
- I- controllo di tipo ispettivo presso il soggetto riconosciuto (sia di tipo visivo, che di tipo documentale);
- A- controllo di tipo analitico.

Per entità del controllo per anno (in %) s'intende la quantità, in termini percentuali, dei soggetti (o attività) presenti negli elenchi dei soggetti controllati a cura di 3A PTA.

6.2 Non conformità

Nella colonna 8 dello schema di controllo per ciascun requisito individuato, sono state elencate tutte le possibili non conformità, rilevabili dalla 3A PTA a seguito di controlli effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva.

Le non conformità possono essere riscontrate sia dagli operatori di filiera durante le attività di autocontrollo, sia da 3A PTA durante le verifiche previste dallo schema di controllo. In ogni caso tutte le non conformità devono essere gestite dagli operatori in modo da evitare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nello schema di controllo vengano immessi sul mercato come DOP Farro di Monteleone di Spoleto. A tal scopo i soggetti interessati dal rilievo di non conformità dovranno procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità secondo le modalità previste dallo schema di controllo, attuando una gestione del processo o del prodotto non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità disciplinati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dallo schema di controllo, i soggetti interessati devono impedire che il prodotto venga immesso nel circuito della DOP o commercializzato con la denominazione DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

Le situazioni di non conformità qualificate come gravi, riscontrate sia in autocontrollo dagli operatori di filiera sia da 3A PTA durante le verifiche previste dallo schema di controllo, devono essere rese note alle Autorità competenti per quanto di specifica responsabilità.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli della 3A PTA.

6.3 Gravità della Non conformità

Per ogni non conformità identificata nello schema di controllo in corrispondenza ai requisiti individuati, viene indicato il livello di gravità.

Le non conformità vengono classificate in:

- Lieve;
- Grave.

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-----------------------------------

Per non conformità Lieve s'intendono le irregolarità nelle attività svolte dai soggetti di filiera rispetto ai requisiti individuati nello schema di controllo, che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Per non conformità Grave si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e determinano l'impossibilità di identificazione del prodotto come DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

Nel caso di riscontro da parte di 3A PTA di non conformità gravi, il prodotto non conforme viene identificato in modo da evitare che venga destinato alla produzione DOP Farro di Monteleone di Spoleto; nel caso si renda necessario è possibile procedere all'eventuale smarchiatura dei lotti già confezionati.

6.4 Trattamento della non conformità

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da 3A PTA si rimanda ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive del Piano dei Controlli.

In particolare, tutte le situazioni di non conformità evidenziate nel corso dei controlli effettuati da 3A PTA che comportano la sospensione del soggetto interessato dal sistema di certificazione della DOP comportano anche l'esclusione del relativo prodotto dal circuito della DOP Farro di Monteleone di Spoleto ed, in adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica competenza.

Al ripristino delle condizioni di conformità, ove possibile, previo controllo da parte di 3A PTA, il soggetto viene reinserito nel circuito.

6.5 Azione correttiva

Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti. Nella colonna 11 dello schema di controllo sono stati specificati gli interventi da adottare a fronte di ogni specifica non conformità individuata.

In maniera sintetica le azioni correttive previste possono essere così schematizzate:

- a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive;
- b) intensificazione temporanea dei controlli analitici;
- c) intensificazione temporanea dei controlli documentali;
- d) sessioni formative/comunicazioni informative circa gli obblighi dei soggetti della filiera;
- e) sospensione del soggetto controllato dal circuito;
- f) revoca del riconoscimento del soggetto controllato.

Inoltre, si procederà ad attivare la procedura di sospensione dal sistema di certificazione qualora si verificasse il caso che, presso un soggetto della filiera DOP Farro di Monteleone di Spoleto, la medesima situazione di non conformità, quando classificata come grave, si reiterasse per più di due volte nel corso dei controlli di conformità effettuati nell'arco del periodo di autorizzazione.

Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF.

Nei casi di sospensione o esclusione dal sistema di certificazione è obbligatorio comunicare tali decisioni al MIPAAF.

7.0 CONTROLLO REQUISITI DI BASE COMUNI A TUTTI I SOGGETTI DI FILIERA

7.1 Controllo dei requisiti di base

Il Richiedente la certificazione deve coincidere direttamente od indirettamente con uno dei soggetti elencati al paragrafo 2.0 che devono essere in possesso dei seguenti requisiti di base descritti nel M 00 Domanda di Attestazione riportato in Allegato 1 al MAP 46. 3A PTA ricevuta la Domanda di attestazione, controlla i seguenti requisiti:

- la corretta compilazione di M 00 Domanda di Attestazione e dei relativi allegati;

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-----------------------------------

- la ragione sociale, possesso della partita IVA, iscrizione alla CCIAA competente –ove applicabile–;
- la dichiarazione attestante l'ubicazione dei terreni e/o dell'impianto di confezionamento nei comuni/territori amministrativi previsti al paragrafo 7.1.1.2 del MAP 46;
- il certificato di vigenza –ove applicabile–.

Verificata la completezza e la congruità della Richiesta di attestazione, 3A PTA attribuisce al richiedente il numero di pratica, ovvero un codice di identificazione secondo le modalità previste dalla Procedura Gestione Pratiche di certificazione, PRO 06 paragrafo 5, ed inserisce il soggetto nell'Elenco corrispondente.

Le attività necessarie per stabilire la conformità della DOP Farro di Monteleone di Spoleto interessano la zona di produzione, la lavorazioni del terreno, la concimazione/diserbo, i Kg/ha di semente utilizzata per la produzione di granella, una autocertificazione attestante la provenienza esclusiva della semente dai territori delimitati, la data della semina, le modalità di semina, la data e la quantità di farro raccolto per ettaro, le caratteristiche morfo-fisiologiche del farro, la zona di confezionamento, le caratteristiche del farro all'atto dell'immissione al consumo e le confezioni.

Tali attività si basano sull'autocontrollo svolto dai coltivatori/produitori e dai confezionatori, e sui controlli di conformità attuati da 3A PTA.

Pertanto i controlli possono essere suddivisi in:

- attività di autocontrollo, registrazione ed analisi svolte dai coltivatori/produitori e dai confezionatori a fronte dei requisiti di conformità;
- controlli attuati da 3A PTA su processo, strutture, usi leali e costanti e prove sul prodotto farro. I controlli in oggetto vengono effettuati da appositi Valutatori, Ispettori Tecnici, Prelevatori e Laboratori di Prova qualificati della 3A PTA.

8.0 CONTROLLO REQUISITI DI CONFORMITÀ COLTIVATORI/PRODUTTORI

8.1 Controllo dei requisiti di base

3A PTA consegna al coltivatore/produttore che intende produrre farro da destinare alla produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto, la documentazione necessaria ai fini dell'inserimento nell'Elenco Coltivatori/produitori.

Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco Coltivatori/produitori, che deve avvenire non oltre il 10 maggio di ogni anno, 3A PTA effettua il controllo Documentale (Vedi prospetto dei controlli da riga 1 a riga 5), volto ad accertare che:

- i terreni siano ubicati nelle aree individuate dai territori amministrativi dei comuni di cui al paragrafo 7.1.1.2 del MAP 46;
- l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- alla domanda siano stati allegati i riferimenti catastali dei terreni destinati alla produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto ed il certificato di iscrizione alla CCIAA – ove applicabile e la documentazione attestante il possesso o il diritto d'uso -.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al coltivatore/produttore, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produitori, Allegato 3 al MAP 46. Aggiornato l'Elenco Coltivatori/produitori, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del terreno, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produitori, allegato 2 al MAP 46, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale.

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-------------------------------

3A PTA, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Coltivatori/produttori Allegato 3 al MAP 46, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;
- conduzione di nuovi terreni.

Nel caso di cessione di parte dei terreni, il coltivatore/produttore inoltra la comunicazione di variazione allegando la documentazione attestante la cessione ed il nuovo conduttore. Contestualmente il nuovo conduttore inoltra una nuova Richiesta di iscrizione, pertanto 3A PTA analizza la nuova istanza ed in caso di accoglimento, inserisce la nuova unità produttiva nell'Elenco Coltivatori/produttori, attribuendo un nuovo numero di identificazione.

Nel caso di comunicazione di cessazione dell'attività da parte del coltivatore/produttore, 3A PTA provvede alla cancellazione del coltivatore/produttore dall'Elenco relativo.

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 7 del MAP 46.

8.2 Verifica Ispettiva

Con periodicità annuale, tra il 10 maggio ed 30 giugno, viene effettuato (Vedi Prospetto dei Controlli riga 621) il controllo documentale ed in campo sul 35% dei coltivatori/produttori iscritti all'Elenco Coltivatori/produttori.

La scelta dei Coltivatori/produttori viene eseguita in modo casuale dalla 3A-PTA campionando il 35% dei soggetti aderenti al circuito tutelato, così costituito:

- un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato;
- una ulteriore quota tale da raggiungere il 35% complessivo.

I controlli effettuati dalla 3A PTA sono volti alla valutazione di conformità dei requisiti esposti nel Disciplinare che riguardano la zona di produzione, la lavorazioni del terreno, la concimazione/diserbo, i Kg/ha di semente utilizzata per la produzione di granella, una autocertificazione attestante la provenienza esclusiva della semente dai territori delimitati, la data della semina, le modalità di semina, le caratteristiche morfo-fisiologiche delle piantine, la data e la quantità di farro raccolto per ettaro e la corretta predisposizione e conservazione della documentazione prevista.

Il VAL/IT incaricato dalla 3A PTA, deputato al controllo in campo, stabilisce in modo casuale la porzione di particella o delle particelle da sottoporre a verifica per accertare la conformità morfo-fisiologica delle piante.

Le conformità o le non conformità morfo-fisiologiche rilevate dal controllo vengono registrate dal VAL/IT incaricato sul Verbale di controllo in campo, conforme a quello riportato in facsimile nell'Allegato 2 del presente manuale.

Il presupposto del campionamento è il principio della randomizzazione. Il numero di piante prese come campione di riferimento per effettuare i controlli in campo viene fissato, rispetto agli ettari coltivati, come segue.

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS	46
		Rev	0

Ha	N. piante campione
da 0 a 4 escluso	10
da 4 a 6 escluso	15
oltre 6	20

Le piante vengono prelevate ad una distanza dal bordo del campo di almeno 4 metri e ad almeno 2 metri di distanza tra loro.

Il VAL/IT incaricato dalla 3A PTA deputato al controllo in campo provvede alla compilazione del Verbale di controllo in campo, conforme a quello riportato in facsimile nell'Allegato 2 del presente manuale.

9.0 CONTROLLO REQUISITI DI CONFORMITÀ CONFEZIONATORI

9.1 Controllo dei requisiti di base

3A PTA consegna al Confezionatore che intende confezionare DOP Farro di Monteleone di Spoleto, la documentazione necessaria ai fini dell'inserimento nell'Elenco Confezionatori. Al ricevimento della Richiesta di iscrizione all'elenco Confezionatori, Allegato 5 al MAP 46, 3A PTA effettua il controllo Documentale, volto ad accertare che (Vedi Prospetto dei controlli da riga 29 a riga 34):

- l'impianto di confezionamento sia ubicato nella zona di produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto ovvero entro il territorio amministrativo dei comuni di cui al paragrafo 7.1.1.2 del MAP 46;
- l'istanza di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando la modulistica predisposta da 3A PTA e che sia completa;
- alla domanda sia stata allegata l'autorizzazione sanitaria e che sia in corso di validità per l'esercizio della specifica attività.

Completata l'istruttoria, 3A PTA attribuisce il numero di identificazione al Confezionatore, ovvero il numero di iscrizione all'Elenco Confezionatori Allegato 3 al MCS 46. Aggiornato l'Elenco Confezionatori, 3A PTA provvede all'invio della comunicazione del numero di identificazione attribuito.

Nel caso di variazione dei requisiti previsti per il riconoscimento iniziale del confezionatore, il richiedente provvede a trasmettere il modulo Richiesta di iscrizione all'Elenco Confezionatori, Allegato 5 al MAP 46, specificando il numero identificativo attribuito da 3A PTA in occasione del riconoscimento iniziale (Vedi Prospetto dei controlli da riga 36 a riga 42).

3A PTA, accertato che la comunicazione si riferisce alla variazione dei requisiti iniziali, provvede a modificare le informazioni contenute nell'Elenco Confezionatori Allegato 3 al MCS 46, mantenendo lo stesso numero di identificazione nei seguenti casi:

- variazione anagrafica;
- variazione della ragione sociale;

Nel caso di apertura di nuova attività produttiva, il confezionatore inoltra una nuova Richiesta di iscrizione, pertanto 3A PTA analizza la nuova istanza ed in caso di accoglimento, inserisce la nuova unità produttiva nell'Elenco confezionatori, attribuendo un nuovo numero di identificazione.

Nel caso in cui la comunicazione di variazione riguarda la sospensione o la revoca dell'autorizzazione sanitaria, il provvedimento di riconoscimento sarà tacitamente sospeso o revocato fino al ripristino della vigenza dell'autorizzazione sanitaria.

Nel caso di comunicazione di cessazione dell'attività da parte del confezionatore, 3A PTA provvede alla cancellazione del confezionatore dall'Elenco confezionatori (Vedi Prospetto dei Controlli riga 43).

	MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	---	-------------------------------

Nel caso in cui il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Farro di Monteleone di Spoleto" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento secondo le modalità riportate al paragrafo 8 del MAP 46.

3A PTA verifica la bozza di etichetta trasmessa prima del suo utilizzo, recante le specifiche di cui al successivo 9.2, in ordine al requisito "designazione e presentazione". 3A PTA accertata la corrispondenza ai requisiti disciplinati in ordine a designazione e presentazione autorizza l'utilizzo dell'etichetta mediante comunicazione scritta.

Nel caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare all'Organismo di controllo l'etichetta approvata con l'elenco dei confezionatori presso i quali sono detenute le etichette.

9.2 Verifica Ispettiva

3A PTA garantisce il controllo annuale del 100% degli impianti di confezionamento iscritti all'Elenco confezionatori al fine di accertare la conformità delle attività descritte nel paragrafo 8.1. del MAP 46 svolte presso la sede dell'impianto in oggetto tramite appositi VAL esperti del processo di confezionamento. Tale controllo avviene anche per ogni confezionatore che per la prima volta chiede l'iscrizione dei propri impianti di confezionamento all'Elenco Confezionatori.

I controlli effettuati dalla 3A PTA sono volti alla valutazione di conformità dei requisiti esposti nel Disciplinare di produzione e riguardano, la quantità di farro confezionato come DOP Farro di Monteleone di Spoleto, il confezionamento, le caratteristiche all'atto dell'immissione al consumo, le etichette, le confezioni e la corretta gestione della documentazione. (Vedi Prospetto dei Controlli da riga 44 a riga 74).

Per le attività di controllo di cui al presente paragrafo, il VAL della 3A PTA provvede alla registrazione delle attività ed alla compilazione del Verbale di controllo confezionatori riportato in Allegato 4 del MCS 46 che rilascia in copia al responsabile dell'impianto di confezionamento.

Durante questa fase il VAL procede anche al controllo delle etichette, preventivamente verificate ed approvate dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mipaaf o dalla 3A PTA (insieme ad eventuali materiali pubblicitari, di comunicazione, loghi, ecc.), mediante comunicazione scritta della 3A PTA, al fine di verificare ed assicurare che le stesse siano conformi a quelle approvate. Si ricordano a mero titolo esplicativo le prescrizioni previste dal Disciplinare e dal dispositivo di controllo:

- L'etichetta deve riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, alle menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:
 1. Nome e cognome o ragione sociale, indirizzo o sede del confezionatore;
 2. Data di confezionamento;
 3. Peso netto all'origine (comunque soggetto a calo naturale);
 4. L'acronimo D.O.P. può essere utilizzato sulle confezioni destinate al mercato nazionale in via transitoria. Sulle tipologie di confezioni destinate all'esportazione non può essere utilizzata la Denominazione d'Origine Protetta o l'acronimo D.O.P.;
 5. La tipologia di farro confezionata secondo quanto descritto all'articolo 2 del disciplinare di produzione.
 6. La dicitura "Prodotto di montagna"
 7. La dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 510/2006".

In regime di protezione transitoria non è consentito l'utilizzo sul prodotto/confezioni del logo comunitario identificativo della DOP di cui al Reg. 1898/2006.

L'utilizzo del logo identificativo sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione di "Farro di Monteleone di Spoleto", nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

	<p align="center">MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO</p>	<p align="center">MCS 46 Rev 0</p>
---	--	--

Durante questa fase il VAL procede anche al controllo delle tipologie di DOP Farro di Monteleone di Spoleto che verranno immesse in commercio e che devono rispettare i requisiti previsti dal disciplinare ovvero:

- Farro integrale: si presenta in chicchi allungati e ricurvi di colore marrone chiaro ambrato, spogliato della pula. Al palato risulta consistente e asciutto;
- Farro semiperlato: differisce da quello integrale solo per una leggera graffiatura (molatura) della superficie della cariosside che resta intera. Visivamente risulta più chiaro del farro integrale e al palato più morbido;
- Farro spezzato: è ottenuto dai chicchi di farro integrale cioè semplicemente svestiti della pula spezzando ogni chicco in più parti (3 o 4 parti) e successivamente vagliato nel calibro attraverso una macchina vagliatrice. Visivamente presenta una colorazione marrone chiaro ambrato ed un aspetto caratterizzato da scaglie vitree;
- Semolino di farro: è ottenuto per molitura del farro integrale, si presenta come tritello più fine dello spezzato, ma non polveroso per la sua caratteristica vitrea. Al palato si dissolve con una sensazione di pastosità. Il colorito è marrone molto chiaro.

Il Farro di Monteleone di Spoleto deve essere immesso al consumo in sacchetti di plastica garantiti per l'inalterabilità delle caratteristiche organolettiche e di salubrità del prodotto, del peso di ½ kg e di 1 kg e in sacchi di carta o di nailon del peso di 25 kg. Il prodotto confezionato in sacchetti di plastica deve essere commercializzato con la tecnica del sottovuoto, utilizzata per tutte le tipologie di prodotto. Le confezioni del "Farro di Monteleone di Spoleto" DOP devono rispettare tutte le norme di legge in materia di etichettatura ed in particolare devono essere adeguatamente sigillate. Il prodotto deve essere condizionato in modo tale da garantire una adeguata protezione. Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti atossici e conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento, così come carte o stampe ivi inserite e a contatto con il prodotto.

L'esito favorevole di tale verifica rappresenta requisito vincolante al fine dell'ottenimento dell'Attestato di Conformità.

10.0 DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MiPAAF

La 3A PTA trasmette periodicamente al MiPAAF, secondo le modalità prestabilite la seguente documentazione:

Elenco dei coltivatori/produttori: Tale elenco viene trasmesso alla fine di ogni anno solare. A fronte di comunicazioni di modifiche o di cessazione dell'attività da parte dei coltivatori/produttori, 3A PTA provvede con tempestività a trasmettere al MiPAAF l'elenco aggiornato.

Tale elenco è conforme all'Elenco Coltivatori/produttori riportato in allegato 3 al MAP 46.

Elenco dei confezionatori: Tale elenco viene trasmesso alla fine di ogni anno solare. A fronte di comunicazioni di modifiche o di cessazione dell'attività da parte dei confezionatori, 3A PTA provvede con tempestività a trasmettere al MiPAAF l'elenco aggiornato.

Tale elenco è conforme all'Elenco confezionatori riportato in allegato 6 al MAP 46.

Quantità di farro immesso nel circuito della DOP Farro di Monteleone di Spoleto: Per ciascun coltivatore/produttore iscritto all'Elenco Coltivatori/produttori, alla fine di ogni anno solare, 3A PTA trasmette al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi di farro prodotti ai fini della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

Registrazioni degli approvvigionamenti dei confezionatori: Per ciascun confezionatore alla fine di ogni anno solare 3A PTA trasmette al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi delle partite acquistate con la relativa provenienza.

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	--	-----------------------------------

Quantità di farro certificato come DOP Farro di Monteleone di Spoleto immesse nel mercato:
Per ciascun confezionatore iscritto all'Elenco Confezionatori, alla fine di ogni anno solare, 3A PTA trasmette al MiPAAF i dati relativi ai quantitativi immessi al confezionamento ai fini della DOP Farro di Monteleone di Spoleto.

11.0 DOCUMENTI APPLICABILI

I documenti utilizzati per l'applicazione del Piano dei Controlli DOP Farro di Monteleone di Spoleto sono i seguenti e sono riportati in allegato al MCS 46:

Contenuti dell'Elenco Coltivatori/produitori: riporta in facsimile i contenuti dell'Elenco formato sulla base delle attività e di controllo diretto e delle Richieste di iscrizione all'Elenco Coltivatori/produitori. In esso sono contenute tutte le informazioni relative al conduttore ed al terreno.

I contenuti dell'Elenco Confezionatori/produitori sono riportati in Allegato 3 al MAP 46.

Verbale di controllo in campo: si tratta del modulo standard impiegato dai VAL/IT incaricati dalla 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità in campo previsti al paragrafo 8.2 del presente MCS 46.

Il VAL/IT compila il Verbale di controllo in campo riportando i dati identificativi del coltivatore/produttore e del terreno, barrando le opzioni previste dall'apposita check list. Tale modulo contiene le evidenze circa la conformità relativa alle attività di conduzione del terreno.

Il Verbale di controllo in campo viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata al coltivatore/produttore, e l'altra viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL/IT e del timbro della 3A PTA, nonché della firma del coltivatore/produttore su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del coltivatore/produttore che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Il Verbale di controllo in campo è riportato in Allegato 2 al MCS 46.

Contenuti dell'Elenco confezionatori: riporta in facsimile i contenuti dell'Elenco formato sulla base delle attività e di controllo diretto in e sulla base delle Richieste di iscrizione all'Elenco confezionatori. In esso sono contenute tutte le necessarie informazioni relative al responsabile dell'impianto di confezionamento oltre che le principali informazioni riguardanti lo stabile ed il processo.

I contenuti dell'Elenco confezionatori sono riportati in Allegato 5 al MCS 46.

Verbale di controllo confezionatori: si tratta del Verbale standard impiegato dai VAL della 3A PTA per registrare i risultati dei controlli di conformità nell'impianto di confezionamento previsti al paragrafo 9.2 del presente MCS 46.

Il VAL compila il Verbale riportando i dati identificativi dell'impianto di confezionamento e le evidenze relative ad i controlli eseguiti, barrando le opzioni previste dall'apposita check list. Tale Verbale contiene le evidenze per rilascio della conformità relativa a processo e sistema.

Il Verbale viene redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata all'impianto di confezionamento visitato, e la rimanente viene trattenuta dalla 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL e del timbro della 3A PTA, nonché della firma e del timbro del confezionatore su tale Verbale, attribuisce al documento stesso valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte del responsabile dell'impianto di confezionamento che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la duplice copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	--	-----------------------------------

Sul Verbale, il VAL registra le Conformità e/o le Non Conformità gravi rilevate. Il VAL descrive le Non Conformità gravi rilevate nell'apposito spazio riservato alle Note e provvede inoltre alla compilazione del Rapporto di Non Conformità RNC 46 riportandone l'identificazione nell'apposita area prevista nel Verbale di controllo confezionatori.

Il Verbale di controllo confezionatori è riportato in Allegato 6 al MCS 46.

RNC 46 Rapporto di Non Conformità: tale Rapporto viene compilato nel caso in cui durante le verifiche in loco il VAL/IT della 3A PTA rilevi delle Non Conformità gravi.

Il Rapporto è diviso in tre parti. Nella prima viene descritta la Non Conformità grave rilevata. La seconda parte del RNC 46, nel caso in cui la NC rilevata sia risolvibile, rappresenta l'impegno da parte di uno dei soggetti citati ad intraprendere le azioni necessarie per il raggiungimento della risoluzione della NC rilevata. Nella terza parte VAL/IT della 3A PTA registra l'efficacia delle azioni intraprese dal responsabile e chiude –ove applicabile– la/e NC rilevate.

Il RNC 46 viene allegato al Verbale di controllo relativo al coltivatore/produttore o del confezionatore responsabile della NC maggiore.

Il RNC 46 viene redatto in duplice copia: una viene rilasciata al coltivatore/produttore o al confezionatore responsabile della NC maggiore, mentre l'altra viene trattenuta da 3A PTA.

L'apposizione rispettivamente della firma del VAL/IT e del timbro della 3A PTA, nonché della firma e del responsabile del terreno o del responsabile dell'impianto di confezionamento, attribuisce al documento in oggetto valore legale in caso di contestazioni o osservazioni sia da parte di uno dei due soggetti citati che da parte di qualsiasi altro soggetto. Pertanto la duplice copia trattenuta dalla 3A PTA viene conservata per dirimere eventuali controversie legali.

Il Rapporto di Non Conformità RNC 46 è riportato in Allegato 9 al MCS 46.

Nota Bene

Nel caso in cui nel corso del controllo non fosse possibile eseguire la valutazione di uno o più requisiti, ovvero nei casi di NA, il VAL/IT annota nello spazio note del verbale l'obbligatorietà del controllo delle NA successivamente nel corso del mantenimento in elenco del soggetto iscritto verificato.

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS	46
		Rev	0

Allegato 1 al MCS 46

**Contenuti dell'Elenco Coltivatori/produttori
DOP Farro di Monteleone di Spoleto**

N° progressivo attribuito	
Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Riferimenti catastali	
Superficie totale terreni	

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS	46
		Rev	0

Allegato 2 al MCS 46

Verbale di controllo in campo *

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV : _____

Ragione Sociale Azienda _____ N° iscrizione Elenco _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:	Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel MAP 46 relativo alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto e prescrizioni applicabili alle attività del coltivatore/produttore)

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

(segue)

* "Allegato 2 Verbale di controllo in campo" alias "Ca"



MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO

MCS 46
Rev 0

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	I terreni aziendali iscritti all'elenco Coltivatori/produttori sono ubicati entro la zona di produzione prevista per la DOP Farro di Monteleone di Spoleto?			
b)	La granella vestita di Farro di Monteleone di Spoleto proviene esclusivamente da coltivazioni effettuate nei territori previsti? (Verifica documentale Autodichiarazione Coltivatore/produttore e/o quaderno di campagna)			
c)	Verifica visiva delle caratteristiche morfo-fisiologiche del farro:			
1c	• habitus primaverile			
2c	• altezza della pianta inferiore a 120 centimetri			
3c	• grado di accestimento medio			
4c	• portamento semieretto a fine accestimento			
5c	• piante con culmi e foglie sottili con glaucescenza variabile da debole a media			
6c	• spiga di piccole dimensioni, tendenzialmente piatta e aristata a maturazione di colore bianco sporco			
7c	• glumelle strettamente aderenti alla cariosside			
8c	• cariosside con abbondante peluria apicale, pronunciata gibbosità, a frattura vitrea			
9c	• colore marrone chiaro ambrato, caratteristica che conferisce un particolare carattere di differenziazione, riscontrabile in tutti i prodotti anche dopo la molitura			
d)	Le lavorazioni del terreno sono effettuate secondo le tempistiche e le modalità previste dal disciplinare?			
e)	La semente utilizzata per la produzione di granella è compresa tra 120 e 150 Kg/ha? (Verifica documentale Autodichiarazione Coltivatore/produttore e/o quaderno di campagna)			
f)	La semina è stata effettuata dal 1 febbraio al 10 maggio meccanicamente a file o a spaglio? (Verifica documentale Autodichiarazione Coltivatore/produttore e/o quaderno di campagna)			



**MANUALE DI CONTROLLO E
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE
DOP FARRO DI MONTELEONE DI
SPOLETO**

MCS 46
Rev 0

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
g)	La concimazione e/o diserbo è stata effettuata secondo i requisiti previsti dal disciplinare?			
h)	La raccolta è stata effettuata secondo l'epoca e le modalità previste dal Disciplinare?			
i)	Corretta compilazione e archiviazione del documento Autodichiarazione del Coltivatore/produttore Allegato 4 al MAP 4 o similare			
j)	Il trasporto della granella destinata alla produzione della DOP Farro di Monteleone di Spoleto avviene secondo le modalità previste dal MAP 46?			

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di controllo in campo: no; si per un totale di n° _____

NC gravi rilevate n° _____

Riferimento RNC 46: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	--	-----------------

Integrazione al Verbale di controllo in campo (Allegato 2 al MCS 46)

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del Verbale di controllo in campo:

data: _____ Verbale n°: _____

RGV : _____

Note e Osservazioni:

luogo e data _____ , _____

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione aziendale

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	--	-----------------

Allegato 3 al MCS 46

Contenuti dell'Elenco Confezionatori

DOP Farro di Monteleone di Spoleto

N° progressivo attribuito	
Ragione sociale	
Indirizzo	
Recapiti telefonici	
Superficie totale stabilimento di confezionamento	
N° Tank di stoccaggio e relativa capacità/volume	
Linee di confezionamento	

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS	46
		Rev	0

Allegato 4

Verbale di controllo confezionatori *

Data: _____ Verbale n°: _____ RGV: _____

Ragione Sociale Azienda _____ N° iscrizione Elenco _____

Sede legale Azienda _____
(via, loc., CAP, Com., Prov.)

Recapiti: _____ P. IVA _____
(tel., fax, telex, e-mail)

Ubicazione Azienda: _____
(se diversa dalla sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)

Attività svolta: _____

Rappresentante legale: _____

Responsabile Azienda: _____
(se diverso dal rappresentante legale)

Gruppo di Valutazione:

Cognome	Nome	Ruolo (VAL / IT)

Obiettivo Valutazione: Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel MAP 46 relativo alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto e prescrizioni applicabili al confezionatore)

Estensione Valutazione: Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti, autorizzazioni sanitarie e inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

* "Allegato 4 Verbale di controllo confezionatori" alias "Cc"



**MANUALE DI CONTROLLO
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE
DOP FARRO DI MONTELEONE DI
SPOLETO**

E — **MCS** 46
DI — **Rev** 0

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
a)	Ubicazione impianto entro la zona di confezionamento prevista per la DOP Farro di Monteleone di Spoleto			
b)	Le attività di confezionamento della DOP Farro di Monteleone di Spoleto operate dall'azienda sono svolte completamente all'interno della zona di confezionamento prevista dal Disciplinare?			
c)	Le strutture e gli impianti di confezionamento garantiscono la conservazione del prodotto?			
d)	Il farro acquistato dal confezionatore è accompagnato dalla Autodichiarazione del Coltivatore/produttore?			
e)	Una copia dell'autodichiarazione del Coltivatore/produttore è stata inviata, secondo la tempistica prevista, a 3A PTA mentre l'altra viene correttamente conservata ed archiviata?			
f)	Il farro destinato alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto viene idoneamente identificato ed immagazzinato in sacchi/balloni o in silos?			
g)	Gestione del documento conforme al Registro di ricevimento farro come da MAP 46 relativo alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto			
h)	Utilizzo di sistemi di identificazione idonei per il farro non destinato al circuito della DOP Farro di Monteleone di Spoleto			
i)	Separazione fisica del farro DOP da quello di altra origine			
j)	Le lavorazioni del farro sono quelle previste dal Disciplinare e consentono di ottenere un prodotto finito che ha i requisiti previsti? (verificare anche la presenza dell'Autodichiarazione nella quale si attesta l'avvenuto rispetto dei requisiti previsti, specificando il tipo di separazione, spaziale/temporale, e riportando i dati richiesti).			
k)	Predisposizione di sistemi atti a garantire l'identificazione e la rintracciabilità del farro prodotto lungo le fasi di processo			
l)	Gestione del documento conforme al Registro di confezionamento come da MAP 46 relativo alla DOP Farro di Monteleone di Spoleto			
m)	Il logo della denominazione rispetta i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal MAP 46*?			



MANUALE DI CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO

MCS 46
Rev 0

REQUISITI DI CONFORMITÀ		RISULTATI DEL CONTROLLO DI CONFORMITÀ		
		C	NC	NA
n)	L'etichetta deve riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, alle menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni: <ul style="list-style-type: none">o Nome e cognome o ragione sociale, indirizzo o sede del confezionatore;o Data di confezionamento;o Peso netto all'origine (comunque soggetto a calo naturale);o L'acronimo D.O.P. può essere utilizzato sulle confezioni destinate al mercato nazionale in via transitoria. Sulle tipologie di confezioni destinate all'esportazione non può essere utilizzata la Denominazione d'Origine Protetta o l'acronimo D.O.P.;o La tipologia di farro confezionata secondo quanto descritto all'articolo 2 del disciplinare di produzione.o La dicitura "Prodotto di montagna"o La dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 510/2006".*o In regime di protezione transitoria non è consentito l'utilizzo sul prodotto/confezioni del logo comunitario identificativo della DOP di cui al Reg. 1898/2006.			
o)	Le indicazioni relative all'identificazione ed alla rintracciabilità sono riportate in etichetta in accordo a quanto esposto nel MAP 46 *			
p)	Confezionamento in sacchetti di plastica garantiti per l'inalterabilità delle caratteristiche organolettiche e di salubrità del prodotto del peso di ½ kg e di 1 kg e in sacchi di carta o di nailon del peso di 25 kg.			
q)	Il prodotto confezionato in sacchetti di plastica è commercializzato con la tecnica del sottovuoto?			
r)	Le confezioni del "Farro di Monteleone di Spoleto" DOP sono adeguatamente sigillate?			
s)	Gli imballaggi sono nuovi, puliti atossici e conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento, così come carte o stampe ivi inserite e a contatto con il prodotto?			
t)	Eventuali NC emerse durante le varie fasi di processo nello stabilimento di confezionamento sono state evidenziate e gestite in modo corretto			

* Tali verifiche mirano all'accertamento dell'utilizzo delle etichette preventivamente approvate dal Consorzio di Tutela o da 3A PTA.

Note e Osservazioni:

Integrazioni al Verbale di controllo confezionatori: no; si per un totale di n° _____

NC gravi rilevate n° _____

Riferimento RNC 46: _____

NC lievi rilevate n° _____

Letto e sottoscritto

L'Azienda

L'RGV

Firma e posizione aziendale _____

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	--	-----------------

Integrazione al Verbale di controllo confezionatori (Allegato 4 al MCS 46)

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del Verbale di controllo confezionatori:

data: _____ Verbale n°: _____

RGV: _____

Note e Osservazioni:

luogo e data _____ , _____

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione aziendale

	MANUALE D I CONTROLLO E SCHEMA DI CERTIFICAZIONE DOP FARRO DI MONTELEONE DI SPOLETO	MCS 46 Rev 0
---	--	-----------------

Integrazione al RNC 46 (Allegato 5 al MCS 46)

Integrazione n°:

Pagina

di

Estremi del RNC 46 Rapporto di NON Conformità:

data: _____ RNC n°: _____

RGV : _____

Note e Osservazioni:

luogo e data _____ , _____

(L'Azienda)

L'RGV

Firma e posizione (aziendale)
