

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP
"PATATA NOVELLA DI GALATINA"**

REV.	DATA	PREPARATO Responsabile Controlli	VERIFICATO Responsabile della Struttura	APPROVATO Presidente
0	03/03/2014	geom. Salvatore Manni	d.ssa Angela Patrizia Partipilo	Alfredo Prete
1	08/10/2015	geom. Salvatore Manni Firma digitale ai sensi dell'art. 24 del D. Lgs. 82/2005	Dr. Maurizio Pirazzini Firma digitale ai sensi dell'art. 24 del D. Lgs. 82/2005	Alfredo Prete Firma digitale ai sensi dell'art. 24 del D. Lgs. 82/2005
2				
3				
4				
5				

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

INDICE GENERALE

1. PREMESSA

2. SEDE E ORGANIZZAZIONE DELLA CCIAA/ODC

- 2.1 Sede
- 2.2 Organizzazione

3. RIFERIMENTI DOCUMENTALI

4. TERMINI E DEFINIZIONI

5. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

6. GENERALITA'

- 6.1 Soggetti coinvolti
- 6.2 Adesioni al sistema dei controlli
 - 6.2.1 Domanda di accesso
 - 6.2.2 Comunicazione di eventuali modifiche alle situazioni descritte nella domanda di accesso iniziale
 - 6.3 Registrazione e riconoscimento dei soggetti aderenti al sistema di controllo
 - 6.3.1 Valutazione della domanda di accesso e registrazione
 - 6.3.2 Verifica ispettiva iniziale
 - 6.3.3 Rilascio della certificazione di conformità (Riconoscimento)
 - 6.4 Attività di mantenimento e verifiche ispettive di sorveglianza
 - 6.5 Validità della registrazione e della certificazione di conformità
 - 6.6 Recesso dal sistema di controllo

7. REQUISITI DI CONFORMITA'

- 7.1 Disciplina produttiva
 - A Identificazione e rintracciabilità
 - B Varietà di patata
 - C Zona di produzione
 - D condizioni ambientali e di coltura
 - E Caratteristiche al consumo
 - F designazione e presentazione
 - G conservazione
- 7.2 Prescrizioni accessorie
 - 7.2.1 Autocontrollo e tenuta delle registrazioni
 - 7.2.2 Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

8. CONTROLLI DI CONFORMITA'

- 8.1 Sorveglianza in autocontrollo
- 8.2 Controllo del prodotto
- 8.3 Tecnica di campionamento
 - 8.3.1 Controlli di conformità analitici
 - 8.4 Esito del controllo e conseguenze

9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

- 9.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori
- 9.2 Gestione delle non conformità da parte di CCIAA ODC

10. AZIONI DI RICORSO CONTRO PROVVEDIMENTI DI NON CONCESSIONE, SOSPENSIONE O RITIRO DELLA CERTIFICAZIONE.

11. GIUDIZIO ARBITRALE

12. MODULISTICA E SCHEMA DEI CONTROLLI

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

1. Premessa

Il Regolamento (CE) 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della “denominazione di origine protetta” siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri (art. 36).

La Camera di Commercio di Lecce (nel seguito denominata CCIAA-ADC), quale Autorità Pubblica Designata al controllo per il prodotto agroalimentare “Patata novella di Galatina D.O.P., ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo della predetta DOP.

Il presente documento descrive l’insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché i prodotti possano essere identificati come “Patata novella di Galatina” DOP.

L’insieme dei controlli di conformità è costituito dall’autocontrollo (Controlli interni), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e controllo svolte presso i propri siti produttivi dai Produttori e dai Confezionatori e dai controlli di conformità svolti dall’Organismo di Controllo autorizzato.

Il presente piano dei controlli, redatto sulla base del disciplinare della DOP “patata novella di Galatina”, registrata con Reg. UE 2015/1577 del 9 settembre 2015, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e in particolare:

- 1) la delimitazione della zona geografica di produzione;
- 2) la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- 3) la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- 4) i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- 5) le modalità di presentazione e designazione al momento dell’immissione del prodotto al consumo.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo implementate dai soggetti della filiera disciplinata danno origine a registrazioni, le quali sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate dalla CCIAA-AdC. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dalla CCIAA- AdC.

2. SEDE E ORGANIZZAZIONE DELLA CCIAA - ADC

2.1 Sede

La sede operativa delle attività di controllo è istituita presso la sede della CCIAA-AdC, in Lecce al viale Gallipoli n. 39, dove viene raccolta ed archiviata la relativa documentazione e corrispondenza.

2.2 Organizzazione

La CCIAA-AdC, quale Autorità Pubblica di controllo designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, preposta a svolgere i controlli si avvale delle funzioni svolte a ciascun livello dalla struttura interna organizzata come di seguito indicato:

Presidente

Giunta Camerale

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Segretario Generale
 Segreteria Tecnica
 Comitato Certificazione
 Organo decidente i ricorsi
 Responsabile dei controlli
 Responsabile della Struttura di Controllo

Le funzioni esplicate a ciascun livello sono le seguenti:

Presidente

Ha la firma e la rappresentanza legale dell'Ente.
 Firma i documenti ufficiali legati all'attività di controllo.

Giunta Camerale

Approva i documenti di lavoro e di indirizzo.

Approva il budget gestionale, il Piano dei Controlli ed il Tariffario. Propone eventuali azioni di miglioramento del sistema. Nomina il Comitato di certificazione, l'Organo Decidente i Ricorsi, il Responsabile della Struttura ed il Responsabile dei Controlli.

Segretario Generale

Gestisce il budget gestionale e provvede a tutti gli incarichi e a tutte le forniture necessarie per l'attuazione dei compiti previsti.

Segreteria Tecnica

Predisponde i certificati.

Predisponde e trasmette l'autorizzazione al confezionamento relativamente ai lotti di prodotto certificati.

Gestisce e cura la conservazione degli elenchi.

Gestisce i rapporti con il pubblico.

Cura l'istruttoria delle istanze di ammissione nel sistema, delle richieste di certificazione e la tenuta ed aggiornamento dell'archivio informatico e di quello cartaceo.

Raccoglie e conserva la documentazione, le richieste di certificazione, elabora, stampa e diffonde il materiale informativo, gestisce le morosità ed i contratti.

Predisponde l'esecuzione delle verifiche documentali e l'affidamento degli incarichi per l'effettuazione delle verifiche ispettive in campo previste dal Piano dei controlli, utilizzando allo scopo personale qualificato.

Sorveglia l'operato dei tecnici in campo e ne valuta l'efficacia.

Responsabile Controlli e della Segreteria Tecnica

Controlla lo svolgimento delle attività ispettive anche mediante verifiche.

Viene nominato dalla Giunta fra persone con comprovata esperienza nella gestione di sistemi di certificazione.

Riceve i ricorsi e i reclami attinenti l'attività della CCIAA-AdC.

Propone le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegata tabella dei controlli.

Istruisce i fascicoli per il Comitato di Certificazione e l'Organo decidente i Ricorsi.

Responsabile della Struttura di Controllo

Definisce l'assetto organizzativo della Struttura.

Dispone l'esecuzione delle ispezioni e delle prove.

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Verifica il manuale organizzativo ed i piani di controllo e propone eventuali modifiche.
 Approva le comunicazioni inerenti l'attività di controllo.
 Firma le comunicazioni e, su delega del Comitato di Certificazione, le attestazioni di conformità.
 Approva le relazioni annuali e le comunicazioni da inviare all'ICQRF.
 Viene nominato dalla Giunta fra persone con comprovata esperienza nella gestione di sistemi di certificazione.

Comitato di Certificazione

E' nominato dalla Giunta camerale ed è composto da tre membri, con relativi supplenti, esperti nello specifico settore oggetto di controllo.

Delibera in merito all'ammissione, mantenimento e cancellazione dal Sistema dei Controlli degli operatori, sull'attività di controllo svolta dalla Segreteria Tecnica nonché sulle Non Conformità rilevate.

Autorizza l'uso della denominazione per il prodotto conforme ai requisiti previsti dal presente Piano di Controllo e del relativo materiale per la designazione e presentazione.

Approva le azioni correttive tese ad eliminare le cause di non conformità esistenti.

Propone le modifiche ai documenti pianificatori come il Piano dei controlli.

Sorveglia e verifica l'operato della Segreteria Tecnica.

Emette ed approva i certificati.

Approva le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegata tabella dei controlli.

Organo decidente i ricorsi

E' nominato dalla Giunta camerale ed è composto da tre membri, dei quali uno esperto in materia giuridica ed uno con funzioni di presidente.

L'Organo decide sui ricorsi presentati dagli operatori e le decisioni sono adottate a maggioranza.

Esamina i reclami e le contestazioni inerenti lo svolgimento dell'attività di certificazione e si esprime motivatamente sull'ammissibilità degli stessi.

Elenco dei Tecnici Controlleri

È costituito da Tecnici con comprovata e documentata esperienza nel settore pataticolo.

È utilizzato per l'affidamento degli incarichi relativi all'attività di prelievo e per tutte le verifiche tecniche previste dal Disciplinare, dal presente Piano dei Controlli e dall'allegato Schema dei Controlli.

3. RIFERIMENTI DOCUMENTALI

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Requisiti per organismi che certificazione prodotti, processi e servizi";

UNI CEI 70006 "Regole generali per un sistema tipo di certificazione di prodotti da parte di un organismo indipendente";

REG. UE 664/2014 che integra il Reg. UE 1151/2012 recante modalità di applicazione del Reg. CE 510/2006 del Consiglio, riguardante la definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite, con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari".

REG. UE 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) 1151/2012 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle "Indicazioni geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli ed alimentari";

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15;

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;

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 indicazione protetta da quelle generiche;

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;

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;

Disciplinare della "Patata novella di Galatina" D.O.P.: consultabile nel sito istituzionale del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Reg. (CE) 907/2004 della Commissione del 29 aprile 2004, che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne;

Reg. (CE) 1221/08 della Commissione del 05/12/2008 che modifica il Reg. CE n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.

Reg. UE 543/2011 della Commissione del 07/06/2011 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

Nota MIPAAF del 05/10/2012 Prot. N°25742 concernente l'utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF";

Reg. (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

DM 14 ottobre 2013: disposizioni nazionali per l'attuazione del Reg. UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari in materia di DOP, IGP e STG;

Reg. (UE) 1577/2015 della Commissione del 09/09/2015 di iscrizione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette della DOP "Patata novella di Galatina";

Norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Criteri generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura"

4. TERMINI E DEFINIZIONI

Zona di Produzione: zona delimitata per la produzione della "Patata novella di Galatina" D.O.P., definita nel Disciplinare di produzione (art. 3).

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Richiedente: azienda agricola o condizionatore-confezionatore che richiede alla CCIAA-AdC di accedere al sistema di controllo.

Soggetto registrato: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione dalla CCIAA-AdC a seguito di valutazione positiva della domanda di accesso;

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione dalla CCIAA- AdC che ha ricevuto la Certificazione di Conformità.

Certificazione di Conformità della DOP “Patata novella di Galatina”: atto mediante il quale si dichiara che una organizzazione, un processo e/o un prodotto agroalimentare rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli, approvati dalle competenti autorità.

Operatore: azienda agricola o condizionatore/confezionatore che presenta alla CCIAA-AdC l'adesione al sistema dei controlli.

Appezzamento: unità produttiva omogenea per coltura e varietà coltivate conformi al disciplinare e costituita da una o più particelle (o parti di esse) contigue.

Lotto: “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche...”; “il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità” (art.13 – decreto legislativo 109/92).

Azienda Agricola: soggetto registrato e riconosciuto che, attraverso la coltivazione, produce patata delle varietà autorizzate e nei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.

Condizionatore/Confezionatore: soggetto registrato e riconosciuto che lavora e confeziona il prodotto finito apponendovi il marchio identificativo della DOP.

Autocontrollo: verifica del rispetto dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte del soggetto della filiera che la mette in atto.

Tecnico controllore: è colui che effettua le attività di prelievo e le verifiche tecniche su indicazione dell’Ufficio Controlli in conformità al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli.

Controllo di Conformità: procedimento mediante il quale la CCIAA-AdC verifica il rispetto dei requisiti di conformità di una partita di “Patata novella di Galatina” D.O.P., specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Prodotto finito: il prodotto che dopo aver subito il processo di condizionamento e lavorazione viene inviato alle operazioni di confezionamento.

“Patata novella di Galatina” D.O.P., identifica il tubero che risponde per caratteristiche fisiche e per area di produzione a quanto descritto nel disciplinare di produzione approvato dalla Commissione.

Non conformità: mancato rispetto di requisiti specificati. Le non conformità possono essere:

- **gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso.

- **liefi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto.

Reiterazione: ripetizione del mancato rispetto di un requisito specificato.

Azione Correttiva: attività volta alla correzione di una non conformità.

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

ICQRF: Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Disciplinare di produzione: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della indicazione “Patata novella di Galatina” D.O.P., e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

Etichettatura: le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti a Denominazione.

Consorzio di Tutela: Consorzio di tutela incaricato con decreto del MIPAAF ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all’art.14.

Autorità di vigilanza: Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli, si applicano le definizioni delle norme UNI CEI EN 45020 ed ISO 9000/05.

5. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano persegue la finalità di identificare ed assicurare con un adeguato livello di fiducia ed attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della “**Patata novella di Galatina**” D.O.P e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti che intendono avvalersi di tale denominazione.

6. GENERALITA’

6.1 Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Sistema di Controllo le aziende agricole ed i condizionatori-confezionatori (complessivamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di un lotto di patata che si vuole identificare come “Patata novella di Galatina” D.O.P.

Gli Operatori che intendono produrre per la “Patata novella di Galatina” D.O.P devono far pervenire alla CCIAA-AdC le adesioni al sistema dei controlli ed adeguarsi alle prescrizioni previste nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo approvato dal MIPAAF.

E' cura della CCIAA-AdC procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente documento.

6.2 Adesione al sistema dei controlli

6.2.1 Domanda di accesso (I° Anno)

Ciascun soggetto che intende partecipare alla filiera produttiva della “Patata novella di Galatina” D.O.P, deve far pervenire, il primo anno di adesione, alla CCIAA-AdC, personalmente o delegando il Consorzio di Tutela riconosciuto (ove presente), la Domanda di Adesione al Sistema di Controllo (**Mod. 01**), redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente, corredata dalla documentazione prevista, entro e non oltre il 31 luglio precedente l'inizio della campagna.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. questo potrà presentare alla CCIAA - AdC la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della “Patata novella di Galatina” D.O.P con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati, i quali dovranno comunque far pervenire alla CCIAA-AdC le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (**Mod. 01**), per il tramite dello stesso Consorzio. Quest'ultimo deve essere espressamente delegato a tale scopo. La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze del soggetto delegante nella conduzione delle attività di

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

produzione/conservazione/confezionamento relative alla “Patata novella di Galatina” D.O.P sono di esclusiva sua pertinenza così come gli obblighi che ne derivano.

Nel caso la delega riguardi i rapporti economici, la fattura che la CCIAA-AdC emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore. Successivamente sarà cura della CCIAA-AdC procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente documento.

Le **aziende agricole** dovranno inoltre allegare alla Domanda di Adesione al sistema di controllo “Patata novella di Galatina” D.O.P (**Mod. 01**) la seguente documentazione:

- L’elenco identificativo degli appezzamenti destinati alla produzione della “Patata novella di Galatina” D.O.P., utilizzando il modulo Scheda Colturale (**Mod. 03**);
- La copia di idoneo titolo di conduzione o proprietà degli appezzamenti ove non presenti nel fascicolo aziendale del conduttore.

I **condizionatori/confezionatori** dovranno invece allegare alla Domanda di Adesione al sistema di controllo “Patata novella di Galatina” D.O.P (**Mod. 01**):

- L’elenco identificativo degli stabilimenti destinati allo stoccaggio/lavorazione/confezionamento dei prodotti a denominazione (**Mod. 02**);
- Una descrizione degli impianti e dei locali di lavorazione, conservazione e confezionamento corredata da una planimetria con indicazione delle linee dedicate alle lavorazioni di prodotto DOP (nel caso venga attuata una separazione spaziale dei cicli di lavorazione);
- Copia della Segnalazione Certificata Inizio Attività (SCIA alimentare) di cui al Regolamento CE N. 852/2004 corredata dalla prova dell’avvenuta consegna;
- Materiale di confezionamento del prodotto se già disponibile. In caso diverso dovrà essere oggetto di successiva integrazione della domanda.

6.2.2 Comunicazione di eventuali modifiche alle situazioni descritte nella domanda di accesso iniziale

Qualora le informazioni documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di certificazione (o nelle eventuali integrazioni) e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni, i soggetti della filiera interessati sono tenuti a comunicare formalmente alla CCIAA-AdC entro 20 giorni dal loro verificarsi le modifiche intervenute (**Mod. 01**). La CCIAA-AdC valuterà la documentazione pervenuta, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive.

Nell’eventualità il produttore intenesse modificare le superfici indicate nella domanda di adesione o aggiungere nuove superfici è tenuto a presentare, entro il termine previsto per la domanda di adesione, il Mod. 01 con l’elenco dei terreni aggiornato.

6.3 Registrazione e riconoscimento dei soggetti aderenti al sistema di controllo

6.3.1 Valutazione della domanda di accesso e registrazione

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, la CCIAA-AdC ne verifica adeguatezza, completezza e conformità entro 45 giorni dal ricevimento della stessa.

In caso di documentazione incompleta o non adeguata, richiederà per iscritto al richiedente l’integrazione della documentazione aggiuntiva necessaria.

In caso di valutazione positiva della domanda, il richiedente viene registrato e la CCIAA-AdC dispone per l’esecuzione della verifica ispettiva iniziale.

6.3.2. Verifica Ispettiva Iniziale

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Nel corso della verifica ispettiva iniziale, i Tecnici controllori verificano la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata con la domanda nonché la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti.

A seguito della domanda di accesso, vengono effettuate verifiche ispettive sul 100% dei soggetti coinvolti. Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

per le aziende agricole:

- L'effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata dal disciplinare di produzione;
- la sostanziale coerenza dello stato dei luoghi con le informazioni riportate nella domanda di adesione;
- le caratteristiche colturali (varietà, semina, rotazione, ecc.);
- le tecniche di coltivazione (es. pratiche di concimazione, irrigazione, difesa fitosanitaria, registrazione interventi colturali, ecc);
- la predisposizione di documenti per la registrazione della movimentazione del prodotto DOP.

per i condizionatori/confezionatori:

- l'adeguatezza delle strutture e degli impianti;
- la loro effettiva ubicazione all'interno della zona di produzione delimitata dal disciplinare;
- la predisposizione dei registri di carico/scarico e dell'elenco delle aziende agricole fornitrice;
- la sostanziale coerenza dello stato dei luoghi con le informazioni riportate nella domanda di adesione;
- l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita.

Per poter valutare tutti gli aspetti precedentemente descritti la verifica ispettiva iniziale verrà svolta presso le aziende agricole ed i confezionatori prima della fase di semina mentre quella annuale sarà eseguita presso le aziende agricole in prossimità della fase di raccolta e presso i confezionatori in prossimità al periodo di gestione del prodotto.

6.3.3. Rilascio della certificazione di conformità (Riconoscimento)

Preso atto degli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione da parte del Comitato di Certificazione di prodotto dell'istruttoria esperita. Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il medesimo Comitato di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco. L'idoneità ai fini della denominazione DOP "Patata novella di Galatina" sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare. Il Comitato di Certificazione di prodotto, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Della decisione assunta da parte del Comitato di Certificazione di prodotto viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio di Tutela incaricato (se presente), per gli atti conseguenti.

La CCIAA-AdC provvede quindi all'iscrizione del soggetto nel relativo elenco.

Gli Operatori riconosciuti idonei ed iscritti nell'apposito elenco, possiedono quindi i requisiti strutturali e funzionali per concorrere alla produzione del prodotto agricolo e/o dimostrano di poter ottenere un prodotto finito conforme ai requisiti del disciplinare di riferimento.

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della DOP del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della DOP medesima, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Dispositivo di Controllo.

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento, i soggetti certificati devono sottoporre alla CCIAA-AdC o al Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAF (ove presente) le bozze delle etichette e dei materiali utilizzati per la designazione e presentazione ai fini della loro approvazione. A seguire dovranno quindi attenersi alle eventuali indicazioni fornite dalla CCIAA-AdC o dal Consorzio di Tutela per renderle conformi al disciplinare, al presente Piano dei Controlli ed alle norme vigenti in materia di etichettatura. L'operatore, ricevuta l'approvazione della bozza definitiva, è tenuto ad inviare alla CCIAA-AdC o al Consorzio di Tutela, due copie per ciascuna delle etichette originali in relazione alle quali la CCIAA-AdC o il Consorzio di Tutela ha rilasciato l'autorizzazione alla stampa (**Mod. 06**).

Al fine di permettere la pianificazione delle attività di sorveglianza, i soggetti riconosciuti (condizionatori/confezionatori) devono comunicare formalmente utilizzando il **Mod. 07** alla CCIAA-AdC la data di inizio delle attività di stoccaggio e confezionamento del prodotto DOP. Ciò dovrà avvenire almeno 30 giorni prima dell'inizio delle predette attività e comunque non oltre il 30 giugno di ciascun anno.

La sospensione della procedura di riconoscimento e di rilascio della certificazione di conformità relativa alla "Patata novella di Galatina" D.O.P potrà essere comminata nei casi indicati nello Schema dei Controlli alla colonna "Trattamento delle non conformità".

Il mancato rilascio della certificazione di conformità dovrà essere deliberato dal Comitato di certificazione di prodotto. La sospensione della procedura di riconoscimento viene comunicata ai Soggetti Registrati in forma scritta, specificando le motivazioni che hanno condotto alla mancata concessione della certificazione di conformità ed i termini entro cui l'operatore dovrà implementare adeguate azioni correttive per soddisfare i requisiti del Disciplinare e del presente Piano dei Controlli.

6.4 Attività di mantenimento e verifiche ispettive di sorveglianza

A seguito delle attività di riconoscimento, i soggetti della filiera DOP registrati e riconosciuti, sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze di seguito descritte; pertanto nel corso del periodo di validità della certificazione di conformità, tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un'attività di sorveglianza consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, la CCIAA-AdC controlla annualmente, per tutti i soggetti oggetto di verifica ispettiva, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali lavorate e confezionate.

I soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dalla CCIAA-AdC.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della DOP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati dalla CCIAA-AdC e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che la CCIAA-AdC intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Ogni anno i soggetti già riconosciuti (aziende agricole, condizionatori/confezionatori) devono comunicare formalmente (**Mod. 01bis per le aziende agricole e Mod. 07 per condizionatori/confezionatori**) alla CCIAA-AdC la data di inizio delle attività di raccolta,

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

stoccaggio e confezionamento del prodotto DOP (secondo la tempistica di cui ai par. 6.3 e 6.5), al fine di permettere la pianificazione delle attività di sorveglianza.

Nello schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura della CCIAA-AdC ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della "Patata novella di Galatina" D.O.P.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere dalla CCIAA-AdC come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli effettuati dalla CCIAA-AdC al fine di accertare la conformità delle operazioni alla disciplina applicabile ai fini dell'ottenimento della "Patata novella di Galatina" D.O.P. e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori della filiera ed in prove sul prodotto.

Le attività di sorveglianza effettuate dalla CCIAA-AdC consistono in:

Aziende agricole

Verifiche ispettive annuali su:

- sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso e l'effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata (100% dei soggetti con controllo documentale);
- caratteristiche colturali (varietà, densità, ecc.), (100% dei soggetti con controllo documentale);
- tecniche di coltivazione (es. pratiche di concimazione, irrigazione, difesa fitosanitaria, registrazioni interventi colturali, ecc.), (35% dei soggetti inteso come il 33% del totale dei soggetti a rotazione annua + 2% dei soggetti già controllati);
- registrazioni date di inizio raccolta e rispetto dei tempi di carenza (35% dei soggetti inteso come il 33% del totale dei soggetti a rotazione annua + 2% dei soggetti già controllati);
- verifica delle registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza (100% dei soggetti con controllo documentale).

Condizionatori/confezionatori

Per quanto riguarda condizionatori e confezionatori, vengono eseguiti annualmente controlli sul 100% dei soggetti coinvolti.

L'attività di verifica ispettiva viene svolta con frequenza variabile a seconda del quantitativo del prodotto trattato:

Fino a 3.000 t una verifica con prelievo di sei campioni

Da 3.001 a 6.000 t due verifiche con prelievo di 5 campioni ad ogni verifica

Da 6.001 a 10.000 t tre verifiche con prelievo di 5 campioni ad ogni verifica

Oltre 10.000 t sarà effettuata una ulteriore verifica ispettiva con prelievo di un campione per ogni ulteriore tonnellata.

Le verifiche verranno eseguite anche in caso di mancata comunicazione, da parte dell'operatore, dell'inizio della lavorazione del prodotto DOP.

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

- adeguatezza delle strutture e degli impianti;
- verifica delle registrazioni dei quantitativi in entrata, conservati e commercializzati e della loro corrispondenza;

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

- verifica della sostanziale coerenza dello stato dei luoghi con le informazioni riportate nella domanda iniziale e nelle successive integrazioni;
- verifica dell’adeguatezza dei sistemi per l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino al confezionamento/immissione al consumo;
- verifica della corretta applicazione delle modalità di designazione e presentazione del prodotto DOP;
- verifica dell’attuazione delle frequenze previste per l’autocontrollo.

Nell’allegato Schema dei Controlli, sono descritti, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione della “Patata novella di Galatina” D.O.P, i controlli e le attività che le aziende agricole ed i condizionatori/confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come “Patata novella di Galatina” D.O.P. e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla CCIAA-AdC.

6.5 Validità della registrazione e della certificazione di conformità

La registrazione e la certificazione di conformità ai fini della DOP, inizialmente deliberate, rimangono valide fatti salvi i casi di recesso di cui al successivo paragrafo 6.6. Le aziende agricole annualmente devono presentare alla CCIAA - AdC entro il 31 luglio precedente l’inizio della campagna la conferma di adesione utilizzando il modello (**MOD. 09**). In caso di mancato invio della predetta conferma di adesione, la CCIAA - AdC manterrà l’iscrizione dell’operatore nel circuito tutelato della DOP, ma escluderà lo stesso dalle verifiche ispettive. Qualora non venga presentata la conferma di adesione per tre campagne consecutive si procederà all’esclusione dal sistema dei controlli. Fintanto che l’operatore è iscritto nel circuito tutelato è comunque tenuto al pagamento della quota annuale prevista nel tariffario allegato.

6.6 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia)

Il soggetto riconosciuto che intende recedere dal sistema dei controlli, dovrà inoltrare alla CCIAA-AdC richiesta scritta (**Mod. 10**) per l’applicazione delle opportune procedure di aggiornamento dell’elenco della DOP entro il 31 luglio precedente l’inizio della campagna.

A seguito della rinuncia, l’ex soggetto riconosciuto è obbligato a:

- non utilizzare i segni identificativi della “Patata novella di Galatina” D.O.P (etichette, confezioni, ecc.);
- eliminare dalla carta intestata, dalla documentazione tecnica e/o pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto dalla CCIAA-AdC.

A seguito del recesso, il soggetto che intende accedere nuovamente al sistema di controllo della DOP dovrà attenersi a quanto previsto al paragrafo 6.2 del presente Dispositivo di Controllo e, pertanto, dovrà avviare un nuovo iter di riconoscimento.

7. REQUISITI DI CONFORMITA’

I soggetti che intendono usufruire della D.O.P. “Patata novella di Galatina” devono assoggettarsi al controllo attuato dalla CCIAA-AdC ed operare in conformità al Disciplinare del medesimo prodotto ed al piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della “Patata novella di Galatina” D.O.P.

7.1 Disciplina Produttiva

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Le prescrizioni hanno un codice per identificare le disposizioni ad esse relative nell'allegato Schema dei controlli di conformità.

A. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ'

A.1 Il prodotto deve essere opportunamente identificato al momento in cui viene raccolto e/o al momento dell'arrivo al centro di stoccaggio/confezionamento.

Occorre accertarsi della provenienza della patata acquisita verificando la documentazione di trasporto.

La rintracciabilità della patata deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

B. VARIETA' DI PATATA

B.1. La produzione della "Patata novella di Galatina" D.O.P. designa il tubero della specie *Solanum tuberosum* ottenuto dalla varietà *Sieglinde*. I tuberi si presentano con forma lungo-ovale di media grandezza, interi ed asciutti e di colore giallo intenso, brillante.

C. ZONA DI PRODUZIONE

C.1. La patata, per fregiarsi della DOP deve essere prodotta esclusivamente da aziende agricole tutte situate in provincia di Lecce e specificatamente nei comuni di Acquarica del Capo, Alliste, Casarano, Castrignano del Capo, Galatina, Galatone, Gallipoli, Matino, Melissano, Morciano di Leuca, Nardò, Parabita, Patù, Presicce, Racale, Salve, Sannicola, Taviano ed Ugento.

D. CONDIZIONI AMBIENTALI E DI COLTURA

D.1. Preparazione del terreno ed impianto: I lavori preparatori, effettuati nel periodo dal 1° agosto al 30 settembre, sono costituiti da una lavorazione in profondità del terreno alla quale segue, poco prima dell'impianto un'accurata fresatura.

D.2. Semina: I tuberi-seme da impiegare per la semina devono sempre essere certificati e privi di lesioni e/o ammaccature e di germogli lunghi e filati. Il periodo di semina dei tuberi-seme, che possono essere piantati interi o tagliati (è ammesso anche l'impiego di tuberi pre-germogliati), è compreso tra il 20 novembre e tutto il mese di febbraio di ciascun anno.

Il sesto d'impianto è compreso tra 0,60 e 0,80 m tra le file e tra 0,20 e 0,30 m lungo le file.

D.3. Rotazione: È obbligatorio l'avvicendamento culturale, da eseguire attraverso la rotazione biennale con frumento, leguminose da granella (fava, pisello) o con piante orticole (zucchino, finocchio). È comunque vietato l'impiego delle altre solanacee (peperone, pomodoro, melanzana) sia in rotazione con la patata che come colture intercalari.

D.4. Fertilizzazione: Il piano di fertilizzazione terrà conto delle caratteristiche fisiche dei terreni e della loro dotazione in elementi nutritivi; di seguito si riportano gli importi massimi consentiti per i principali macroelementi:

AZOTO (N): gli importi massimi consentiti in azoto (N), in relazione alla dotazione del terreno sono pari a 170 kg/ha; non è ammesso in pre-semenza un apporto di azoto superiore a 60 kg/ha; il resto della concimazione azotata deve essere frazionato in due interventi: subito dopo l'emergenza e ad inizio tuberificazione.

FOSFORO (P2O5): Gli importi massimi consentiti in fosforo (P2O5), in relazione alla dotazione del terreno sono pari a 130 kg/ha.

POTASSIO (K2O): Gli importi massimi consentiti in potassio (K2O), in relazione alla dotazione del terreno sono pari a 200 kg/ha.

Non sono consentite distribuzioni di fosforo e potassio in copertura, limitandone la distribuzione solo in pre-semenza, al momento della preparazione del terreno. È consentito l'apporto di letame.

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

D.5. Trattamenti fitosanitari: il controllo di crittogramme, fitofagi ed erbe infestanti deve essere effettuato attraverso il ricorso alla lotta integrata secondo le normative vigenti.

D.6. Irrigazione: I volumi irrigui stagionali non devono superare i 2000 m³/ha distribuiti in un massimo di 10 interventi irrigui. Le adacquate dovranno essere sospese 7 giorni prima della raccolta.

D.7. Raccolta: La raccolta, manuale o meccanica, deve effettuarsi nel periodo compreso tra la prima decade di marzo ed il 30 giugno di ciascun anno. E' vietato il ricorso all'impiego di prodotti chimici dissecianti. Le rese unitarie possono giungere fino ad un massimo di 400 q/ha.

In tutte le fasi di lavorazione del prodotto devono essere adottate tutte le precauzioni atte ad evitare contusioni, ferite e fenomeni di inverdimento. Una eventuale conservazione del prodotto non potrà superare un periodo di 30 giorni.

E. CARATTERISTICHE AL CONSUMO

E.1. La "Patata novella di Galatina" D.O.P deve essere identificabile per aspetto fisico e componente chimica dai seguenti parametri:

parametri fisici:

- epidermide (corteccia o buccia): di colore giallo intenso, brillante. Anche per la presenza di residui terrosi derivanti dalla coltivazione nelle terre rosse, assume un colore ruggine "cioccolato";
- forma: lungo-ovale, di media grandezza;
- buccia: non completamente differenziata, facile allo sfaldamento, priva di screpolature;
- tubero: tuberi interi, non germinati, di forma regolare ed esenti da malformazioni, da sapori ed odori anomali;
- asciutti, privi di "inverdimento", spaccature, ammaccature, rosure, macchie ed alterazioni patologiche;

Parametri chimici (composizione media per 100 gr. di parte edibile):

- amido: basso contenuto in amido (massimo 17%);
- sostanza secca: basso contenuto in sostanza secca (massimo 21%);

F. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

F.1. ai fini della commercializzazione, l'immissione al consumo della "Patata novella di Galatina" D.O.P. deve essere effettuato in cartone, tele, juta, vertbag ed in tutti quei contenitori consentiti dalla normativa vigente distinte per calibro secondo le due classi 28-40 mm o 32-65 mm.

F.2. L'etichetta apposta sulle confezioni dovrà contenere le seguenti informazioni:

- il logo e la dicitura "Patata novella di Galatina", in caratteri superiori ad ogni altra dicitura;
- l'origine (zona di produzione e di confezionamento);
- il nome, la sede e la ragione sociale del confezionatore;
- il peso netto all'origine;
- il calibro;
- il numero di identificazione del lotto;
- l'epoca di raccolta e la data di confezionamento;
- il simbolo dell'Unione Europea.



Pantone 377	45% Ciano 100% Giallo 24% Nero
Pantone Blu 072	100% Ciano 88% Magenta 5% Nero
Pantone 484	95% Magenta 100% Giallo 29% Nero
Pantone 128	11% Magenta 65% Giallo

F.3. Alla denominazione "Patata novella di Galatina" D.O.P. è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel disciplinare di produzione.

F.4. Sulle etichette apposte sulle confezioni dovrà essere riportata la dicitura "Certificato da Autorità pubblica designata dal MIPAAF";

L'etichetta dovrà inoltre rispettare tutte le prescrizioni previste dal sistema di etichettatura vigente.

7.2 Prescrizioni accessorie

7.2.1 Autocontrollo e tenuta delle registrazioni

i) Autocontrollo

E' responsabilità degli Operatori mantenere attivo un sistema di autocontrollo, inteso come le attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte da aziende agricole e condizionatori/confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel Disciplinare e nel presente Piano di Controllo.

ii) Tenuta della documentazione concernente la rintracciabilità dei lotti di confezionamento

Al termine dell'attività di confezionamento, il confezionatore deve inviare alla CCIAA-AdC, un resoconto dell'attività di confezionamento, recante le informazioni relative al prodotto effettivamente confezionato, includendo le quantità secondo le specifiche di cui al successivo paragrafo 7.2.2 - Denunce di Produzione.

E' inoltre responsabilità di ciascun operatore tenere opportune registrazioni, disponibili per ispezione, relative a:

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

- Documenti di trasporto (DDT) che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dai lotti di produzione di “Patata novella di Galatina”. Nel caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna di prodotto al condizionatore/confezionatore sarà testimoniata da un documento equivalente contenente gli elementi previsti per il DDT. I Documenti Di Trasporto (DDT) devono chiaramente indicare, oltre alle indicazioni previste dalle normative di legge, la dicitura “prodotto destinato alla indicazione “Patata novella di Galatina” o simili che permetta di identificare il prodotto a denominazione e mantenerne la rintracciabilità;
- cartellini identificativi delle partite di prodotto a denominazione;
- dati relativi alle attività interne, nonché nei magazzini di stoccaggio utilizzati, di carico, calibrazione, selezione e lavorazione, che mostrino i trattamenti e le movimentazioni subiti dal prodotto;
- tenuta di registri di carico e scarico dei lotti di prodotto DOP preventivamente vidimati dalla CCIAA-AdC e debitamente compilati.

Tale documentazione, permetterà di ricostruire “la storia” della produzione dei lotti e di verificarne la rintracciabilità. La CCIAA-AdC non consentirà l’immissione nel circuito tutelato di partite di prodotto di cui non siano disponibili i documenti che ne dimostrano la rintracciabilità. Le registrazioni prodotte saranno inoltre oggetto di verifica ispettiva da parte della CCIAA-AdC, al fine di valutare, in particolare, la congruità delle quantità immesse in commercio rispetto a quelle ritirate.

iii) Separazione delle Linee Produttive

Nel caso in cui gli operatori gestiscano sia prodotto convenzionale che prodotto DOP, questi dovranno essere separati “spazialmente”, è sarà necessaria una netta e identificata distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP, dal ricevimento del prodotto idoneo e fino alla fase di confezionamento, da ogni altra linea di lavorazione, comprovata da planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle attrezzature e degli impianti dedicati alla DOP e della destinazione di tutti i locali dello stabilimento sia DOP che non DOP.

Le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione. Ogni variazione deve essere preventivamente notificata.

Ove non sia possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni. Il sistema di gestione relativo alla separazione temporale delle lavorazioni (convenzionali/DOP) dovrà essere descritto in una procedura scritta che dettaglia le modalità secondo le quali il soggetto riconosciuto gestisce e separa temporalmente le lavorazioni di prodotto destinato alla denominazione da tutte le altre. Tale procedura documentata dovrà essere messa a disposizione del Tecnico controllore per la sua valutazione in occasione delle verifiche ispettive condotte dalla CCIAA-AdC.

7.2.2 Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

i) Documentazione dell’attività

E’ responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione “Patata novella di Galatina” DOP.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli della CCIAA-AdC e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi,

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della "Patata novella di Galatina" DOP.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione "Patata novella di Galatina" DOP devono essere conservate per almeno cinque anni dalla data di redazione.

ii) Registro di acquisto

Le aziende agricole, devono tenere ed aggiornare un quaderno di campagna sul quale debbono essere registrate tutte le operazioni colturali effettuate nonché le attività di raccolta del prodotto.

Al momento della vendita/cessione delle partite di prodotto a denominazione "Patata novella di Galatina" DOP, devono compilare il DDT o documento equivalente riportando le informazioni previste al paragrafo. 7.2.1.

Il condizionatore/confezionatore, con frequenza giornaliera, è tenuto alla compilazione di un Registro di acquisto (**Mod. 05**) indicando il dettaglio dei diversi acquisti effettuati.

Il soggetto acquirente è tenuto a conservare tutti gli originali delle Dichiarazioni di Acquisto e/o dei DDT, provvedendo ad inviare alla CCIAA-AdC un modulo (**Mod. 04**) contenente il riepilogo degli stessi con la frequenza prevista dal presente Piano dei Controlli.

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una visita supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle altre aziende, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Nel caso in cui durante la visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi.

iii) Denunce di Produzione

Ciascun Operatore deve inoltre inviare alla CCIAA-AdC, utilizzando il modulo Dati di Produzione e Commercializzazione DOP (**MOD. 04**), i dati mensili consuntivi relativi al prodotto DOP raccolto/in entrata e venduto/commercializzato. L'invio del modulo deve essere effettuato entro il giorno 10 del mese successivo a quello di pertinenza.

L'invio del modulo è obbligatorio anche nel caso in cui non sia stata seguita alcuna operazione di confezionamento e/o commercializzazione di prodotto a denominazione.

Verrà comunque disposta l'esecuzione di una visita supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (o di mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle altre aziende, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Nel caso in cui durante la visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi.

8. CONTROLLI DI CONFORMITÀ

8.1 Sorveglianza in autocontrollo

Il condizionatore/confezionatore che intende immettere la "Patata novella di Galatina" nel circuito tutelato DOP, deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative alle attività di autocontrollo, sulle quali deve essere chiaramente identificato il prodotto sottoposto a controllo ed il relativo lotto di appartenenza. I documenti di autocontrollo devono essere prodotti secondo le scadenze previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità; deve essere

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

8.2 Controllo del prodotto

Annualmente, presso i Condizionatori/Confezionatori che immettano prodotto nel circuito tutelato della Patata novella di Galatina DOP, la CCIAA-AdC effettuerà periodicamente, durante ogni verifica ispettiva di sorveglianza, dei controlli analitici a campione sui lotti identificativi di prodotto pronto per il confezionamento ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, secondo le modalità riportate al successivo paragrafo.

Al fine di consentire alla CCIAA-AdC l'effettuazione dei predetti controlli i condizionatori/confezionatori indicheranno, entro le scadenze riportate al paragrafo 7, la quantità presunta di prodotto da immettere al consumo. Eventuali variazioni rispetto alle quantità presunte indicate nel **Mod. 07** dovranno tempestivamente comunicate alla CCIAA/AdC attraverso il **Mod. 08**. Le operazioni di prelievo e di analisi dei parametri sono svolte da ispettori addestrati, qualificati ed all'uopo incaricati dalla CCIAA-AdC. Tali operazioni vengono effettuate solamente nel caso in cui l'operatore immetta prodotto nel circuito tutelato della "Patata novella di Galatina" DOP. La CCIAA-AdC provvederà a far eseguire le prove e gli accertamenti previsti utilizzando laboratori le cui prove di interesse siano accreditate dal sistema di accreditamento europeo, in accordo con le norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 oppure non accreditate ma svolte comunque in conformità alle norme UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005. La CCIAA-AdC verificherà preventivamente che sussistano i requisiti di accreditamento per le prove richieste, conservando la relativa documentazione ai fini della consultazione da parte dell'Autorità di vigilanza.

I condizionatori/confezionatori prima di immettere il prodotto sul mercato dovranno attendere l'attestato rilasciato dalla CCIAA-AdC in seguito agli esami chimico fisici eseguiti sui campioni prelevati dal lotto identificato.

I condizionatori/confezionatori devono comunicare la data del termine delle operazioni di confezionamento della partita omogenea di patate per la quale è stata rilasciata l'autorizzazione al confezionamento.

8.3 Tecnica di campionamento

Il campionamento sarà effettuato prelevando, da un lotto identificato di prodotto pronto per il confezionamento, un numero di campioni proporzionali alla dimensione dello stesso secondo quanto disposto al punto 6.4.

Per ogni campione dovranno essere prelevate casualmente dal prodotto pronto per il confezionamento n. 3 aliquote di prodotto, del peso minimo di kg. 1.00 ciascuno, poste in sacchetti sigillati dei quali uno, unitamente a copia del verbale di prelievo, sarà consegnato all'operatore e gli altri saranno inoltrati alla CCIAA-AdC ed utilizzati come segue:

1 per la verifica della conformità ai parametri chimico-fisici e merceologici

1 di riserva che sarà conservato dalla CCIAA-AdC ed utilizzato per le eventuali analisi di revisione.

8.4 Esito del controllo e conseguenze

Relativamente al campione inerente il lotto oggetto di verifica, in caso di esito negativo del controllo di almeno uno dei parametri riportati nel disciplinare e nel presente piano dei controlli, la CCIAA-AdC comunicherà al detentore del lotto l'esclusione dal circuito tutelato della "Patata novella di Galatina" DOP.

Nel caso in cui il laboratorio giudichi un campione non conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione della DOP patata novella di Galatina l'operatore può richiedere la ripetizione dell'esame sul medesimo campione.

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

La richiesta di riesame deve pervenire alla Camera di Commercio entro 5 giorni decorrenti dalla data in cui l'azienda interessata ha ricevuto comunicazione dell'esito negativo.

La mancata presentazione del ricorso nei termini indicati comporta che la partita di patate cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme.

Al ricevimento della richiesta di riesame la Camera di Lecce sosponderà la procedura di certificazione ed affiderà ad un diverso laboratorio chimico l'incarico di effettuare le analisi risultate non conformi su una aliquota del campione custodito, comunicando al ricorrente ed al laboratorio che ha compiuto le prime analisi la struttura presso cui queste saranno eseguite.

Il nuovo laboratorio incaricato dovrà comunicare alla Camera e all'operatore la data in cui effettuerà la revisione alla quale potranno assistere, direttamente o tramite un consulente tecnico di parte, i rappresentanti dei soggetti coinvolti.

Nel caso in cui l'esito delle analisi condotte dal secondo laboratorio sia conforme ai parametri chimico-fisici previsti dal disciplinare della DOP patata novella di Galatina la Camera di Commercio riprenderà la procedura ai fini della Certificazione di Conformità.

Nel caso in cui l'esito delle analisi condotte dal secondo laboratorio sia NON conforme ai parametri chimico-fisici previsti dal disciplinare di produzione, la Camera di Commercio convocherà il Comitato di Certificazione ai fini dell'emissione del Certificato di non Conformità relativo al campione del lotto esaminato.

Le spese sostenute per la ripetizione delle analisi chimico-fisiche saranno poste a carico della parte soccombente.

Il lotto identificato di patate oggetto di campionamento non può essere miscelato con altro prodotto. Qualora il lotto fosse miscelato con altre patate, il detentore dello stesso dovrà comunicare alla CCIAA-AdC che il lotto identificato e pronto per il confezionamento ha subito variazioni così da consentire la ripetizione dell'esame per l'accertamento della conformità al disciplinare di produzione. L'operatore, comunque, potrà procedere alla commercializzazione e/o trasferimento del lotto di prodotto conforme solo dopo aver ricevuto la comunicazione dell'esito positivo delle prove.

9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

A seguito delle verifiche/controlli, effettuati sul processo e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare Non Conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Piano dei Controlli cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Aziende agricole e Condizionatori/Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come "Patata novella di Galatina" DOP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione del prodotto DOP lungo tutta la filiera produttiva, sia dalla CCIAA-AdC designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano immessi al consumo come prodotto "Patata novella di Galatina" DOP. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità riscontrate.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della "Patata novella di Galatina" DOP, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

9.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della “Patata novella di Galatina” DOP, rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- a) devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto/processo non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- b) nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/confezionamento ed immissione al consumo come “Patata novella di Galatina” DOP. Qualora il prodotto fosse già stato immesso al consumo, del fatto viene informata la CCIAA-AdC.

9.2 Gestione delle non conformità da parte della CCIAA-AdC

I tecnici controllori della CCIAA-AdC durante l'attività di controllo possono rilevare delle non conformità. Queste verranno registrate sul **MOD. 12**. Le non conformità possono essere classificate, come:

- **non conformità “gravi”**: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di dichiarare la conformità del prodotto al disciplinare o al presente Piano dei Controlli o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare o dal Piano dei Controlli, ovvero manifestano la non conformità di fasi critiche del processo produttivo. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Patata novella di Galatina” DOP;
- **non conformità “lievi”**: non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente sistema di controllo. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Patata novella di Galatina” DOP.

Per la classificazione delle non conformità e delle modalità per la loro gestione, si rimanda allo Schema dei Controlli “Patata novella di Galatina” DOP, ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al trattamento delle non conformità ed alle conseguenti azioni correttive.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante l'attività di controllo effettuata dalla CCIAA-AdC, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non venga destinato alla immissione nel circuito tutelato della “Patata novella di Galatina” DOP. Ove necessario si procede all'eventuale rimozione dei marchi dai lotti già confezionati (nei casi in cui il prodotto non conforme sia stato già identificato come “Patata novella di Galatina” DOP).

Per la verifica dell'applicazione delle azioni correttive, procederà come segue:

Nel caso di non conformità la CCIAA-AdC valuterà l'efficacia delle azioni correttive implementate. Laddove l'operatore non provveda alla risoluzione delle non conformità entro i termini fissati dalla CCIAA-AdC, ovvero nel caso in cui non fosse possibile risolvere la non conformità documentalmente o nel corso della visita ispettiva stessa, la CCIAA-AdC effettuerà una visita ispettiva aggiuntiva, al fine di verificare la rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza. Inoltre, in seguito al riscontro di esiti negativi dei controlli di prodotto, seguirà le modalità operative indicate al paragrafo 8.4.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno rese note all'Ispettorato Centrale qualità e repressione frodi. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'AdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la proposizione dello stesso. La medesima procedura vale anche nel caso in cui l'operatore dovesse richiedere la revisione delle

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

analisi. La revoca relativa alla certificazione di conformità è esclusivamente deliberata dall'Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

10. RICORSI

L'Operatore può proporre ricorso scritto all'Organo decidente i ricorsi contro le decisioni assunte, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

L'Organo decidente i ricorsi delibera, entro quindici giorni dalla data di presentazione del ricorso, in merito al rigetto ovvero al mantenimento della azione correttiva ed invia l'esito all'Operatore.

Le spese di giudizio di appello sono a carico del soccombente.

La CCIAA-AdC non è comunque competente a decidere in merito a provvedimenti sanzionatori emanati dall'Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

11. GIUDIZIO ARBITRALE

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione della CCIAA- AdC, che non sia stato possibile risolvere in sede di trattazione dei ricorsi, può essere sottoposta, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione contenente la decisione dell'Organo decidente i ricorsi, al giudizio della Camera arbitrale operante presso la CCIAA. Il Tribunale Arbitrale sarà composto da un collegio di tre arbitri, scelti tra gli esperti in materia giuridica e tecnica due dei quali nominati, ognuno, da ciascuna parte ed il terzo, con funzioni di presidente, di comune accordo dai due arbitri già nominati o, in mancanza di accordo, dalla Camera di Commercio di Lecce. Il collegio deciderà secondo equità nel rispetto delle norme inderogabili degli artt. 806 e ss. del codice di procedura civile, nel termine di 15 giorni dalla presentazione dell'istanza. Gli arbitri decideranno il caso secondo equità ed in via irruale, osservando il Regolamento di procedura adottato dalla Camera Arbitrale istituita presso la CCIAA-AdC, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare.

12. MODULISTICA E SCHEMA DEI CONTROLLI

Il presente Dispositivo di Controlli è corredata dalla seguente modulistica:

Mod. 01 – Domanda di Accesso/Modifiche al Sistema di Controllo DOP;

Mod. 01 bis – Comunicazione data inizio raccolta;

Mod. 02 – Elenco stabilimenti di stoccaggio/confezionamento

Mod. 03 - Scheda Culturale azienda agricola

Mod. 04 – Modulo comunicazione dati produzione e commercializzazione

Mod. 05 - Registro di Acquisti/Conferimenti

Mod. 06 – Autorizzazione stampa etichette

Mod. 07 – Comunicazione inizio operazioni

Mod. 08 – Variazione quantitativi comunicati

Mod. 09 – Conferma adesione

Mod. 10 – Recesso dal Sistema dei Controlli

Mod. 11 – Rapporto verifica ispettiva

Mod. 12 – Rapporto di non conformità

La modulistica sopra elencata contiene o richiama elementi documentali del sistema di controllo della DOP "patata novella di Galatina" e viene predisposta per l'uso da parte degli operatori che eseguono l'attività di produzione e confezionamento del prodotto DOP, al fine di consentire agli stessi la documentazione delle attività, con particolare riguardo alle annotazioni relative ai flussi produttivi in entrata ed uscita dal circuito della DOP. Tale documentazione ha carattere esemplificativo, per gli elementi di cui è necessario tener conto ai fini della conformità e dell'identificazione e della tracciabilità delle produzioni immesse nel circuito tutelato; qualora l'operatore utilizzi sistemi di

Camera di Commercio di Lecce	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "Patata novella di Galatina"	DC Patata Galatina Rev. 1 Data 08/10/2015
---	--	--

registrazione diversi dalla modulistica indicata (cartacei o elettronici), gli stessi sistemi di registrazione dovranno evidenziare, almeno, tutti gli elementi considerati nella modulistica esemplificativa.

Costituisce altresì parte integrante del presente Dispositivo di Controllo lo “Schema dei Controlli”. Questo riporta, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione della **“Patata novella di Galatina” DOP**, i controlli e le attività che Aziende Agricole e i condizionatori/confezionatori devono attuare per identificare i propri lotti di prodotto come **“Patata novella di Galatina” DOP** e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla CCIAA-AdC. Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche.