

PIANO DEI CONTROLLI
NOCCIOLA ROMANA DOP

Redatto RS	Verificato RAQ	APPROVAZIONE CC
------------	----------------	-----------------

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione:
Copie n° di	Emessa il:	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità:

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
23-05-2019	00	Prima emissione per riconoscimento Bioagricert srl quale Organismo autorizzato ai sensi dell'Art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99
03-08-2022	01	GU n.89 del 15-4-2022. PROVVEDIMENTO 6 aprile 2022. Modifica non minore del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Nocciola Romana» registrata con regolamento CE n. 667/2009 della Commissione.
17/12/2025	02	Revisione per adeguamento alle linee Guida PRODUZIONI ORTOFRUTTICOLE IG MASAF

INDICE

Premessa	3
1 - Principale normativa di riferimento	3
2 - Termini e definizioni	4
4 - Procedure di riconoscimento (Mod. RA_PA_21 e MOD. RA_TR_21).....	5
4.2 Richiesta di primo rilascio certificato di conformità (RC_DOP_IGP).....	6
4.4 Richiesta di rinnovo certificato di conformità (RC_DOP_IGP).....	6
6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro (Mod. RA_PA_21 e MOD. RA_TR_21)	6
7 - Requisiti di conformità.....	7
8 - Indicazioni per i soggetti della filiera (Mod. STP_DOP_IGP)	7
9 - Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC (Mod. DC_DOP-IGP, MOD. PF_DOP-IGP, Mod. RCS_21)	10
10 - Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti	10
11 - Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC	12
12 - Revisione dell'analisi.....	13
13 - Non conformità.....	13
13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo	13
13.2 Ricorsi	13
14 ALLEGATI	15
TABELLA 1 – Sintesi Dei Requisiti Previsti Dal Disciplinare Di Produzione O Ai Paragrafi Del Presente Piano Di Controllo	
TABELLA 2 – Comunicazioni Periodiche Degli Operatori	
TABELLA 3 – Frequenza Visite Ispettive	
TABELLA 4a - Frequenza Autocontrollo Per La Verifica Delle Caratteristiche Chimiche, Fisiche E Organolettiche	
TABELLA 4b - Frequenza Controlli Dell'ODC Per La Verifica Delle Caratteristiche Chimico-Fisiche	
TABELLA 5 – Classificazione Delle Non Conformità E Relativi Trattamenti	

Premessa

Il Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione Origine Protetta (DOP) o della Indicazione Geografica Protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da Organismo di Controllo (di seguito OdC) autorizzati dagli stati membri.

L'Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 ha definito per la NOCCIOLA ROMANA DOP, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera della NOCCIOLA ROMANA DOP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti (operatori) della filiera di produzione della NOCCIOLA ROMANA DOP: corilicoltori/produttori agricoli, intermediari, centri di raccolta, trasformatori e confezionatori.

1 - Principale normativa di riferimento

- Reg. (UE) n. 2024/1143, del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Regolamento CE di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Nocciola Romana» n. 667/2009 della Commissione. (22A02361)
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Disciplinare di produzione della DOP «Nocciola Romana» registrata con GU n.89 del 15-4-2022;
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

2 - Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità (ovvero il certificato di riconoscimento e/o la certificazione di conformità)
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IG, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DOP
OdC	Organismo di controllo autorizzato
BAC	Bioagricert srl
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 49 Reg. (UE) n. 2024/1143 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
Denominazione di origine protetta	Definizione di cui all'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143.
Produttore Agricolo/ Corilicoltore	Soggetto riconosciuto anche in forma associata (es. Coop/OP), che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della (Nocciola Romana DOP) conferisce prodotto idoneo al confezionamento
Intermediario	Soggetto riconosciuto che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto idoneo alla (Nocciola Romana DOP), non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti.
Centro di raccolta	Operatore ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare che conduce operazioni di raccolta e stoccaggio della nocciola.
Trasformatore	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare che conduce operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura e pelatura della nocciola.
Confezionatore	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG procede al suo confezionamento del prodotto e all'apposizione del logo identificativo della Nocciola Romana DOP.
Comitato di Certificazione	Organo dell'OdC al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale l'OdC attesta che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'OdC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori riconosciuti della (Nocciola romana DOP)

3 - ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto Nocciola Romana DOP devono presentare specifica richiesta Bioagricert inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* utilizzando specifico modulo: il **Mod. RA_PA_21** per i corilicoltori-produttori agricoli e il **MOD. RA_TR_21** per l'intermediario, centro di raccolta, trasformatore e confezionatore.

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

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

Con l'atto di presentazione della *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la Nocciola Romana DOP;
- si impegna a garantire la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed a tenere le registrazioni che ne dimostrano la conformità;
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori (con o senza preavviso) in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema;
- si impegna ad utilizzare i riferimenti alla Nocciola Romana DOP solo dopo aver ricevuto il certificato di riconoscimento che attesta l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti;

L'adesione al sistema per il **produttore agricolo/ Corilicoltore** va presentata entro il **31-03 di ogni anno**, fatta salva la possibilità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dei requisiti disciplinati e comunque entro e non oltre il **30-04** di ogni anno e deve essere corredata dalla documentazione prevista nel modulo di adesione. Il **rinnovo** dell'adesione per medesimi operatori, va presentata entro il **31-03** di ciascun anno. In caso di mancata comunicazione l'OdC, previa comunicazione all'interessato, provvede alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti se lo stesso non intende rimanere nel sistema dei controlli.

Per gli **altri operatori della filiera (Intermediario, centro di raccolta, trasformatore e confezionatore)**, l'adesione al sistema dei controlli potrà avvenire in qualsiasi periodo dell'anno mentre per il rinnovo va presentata entro il **31-03** di ciascun anno. In caso di mancata comunicazione l'OdC, previa comunicazione all'interessato, provvede alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti se lo stesso non intende rimanere nel sistema dei controlli.

4 - Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la documentazione allegata, l'OdC verificata la completezza e la correttezza delle informazioni e della documentazione trasmessa pianifica la verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda.

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

- per i produttori agricoli/corilicoltori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (titolo di conduzione, cultivar, forme di allevamento, la densità di piante per ettaro, ubicazione delle superfici, quaderno di campagna, fascicolo aziendale aggiornato);
- per i confezionatori/trasformatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (DIA/SCIA Sanitaria) nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli intermediari/centri di raccolta: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) e l'eventuale stoccaggio, separando il prodotto idoneo alla DOP Nocciola Romana da quello non idoneo, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

4.1 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, il soggetto interno all'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di Certificazione dell'OdC, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'*Elenco degli operatori riconosciuti* della DOP Nocciola Romana. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nel già menzionato elenco e riceve dall'OdC la relativa comunicazione Certificato di riconoscimento.

Nel caso in cui dalla visita ispettiva iniziale emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare o emergono motivi che possono ostacolare il rilascio del certificato di riconoscimento, la procedura viene chiusa o sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, l'OdC chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.

4.2 Richiesta di primo rilascio certificato di conformità

Il Trasformatore/confezionatore che immette il prodotto sul mercato, mediante il Mod. **RC_DOP-IGP** adeguatamente compilato, chiede a BAC il certificato di conformità allegando i documenti di seguito riportati:

- A** Elenco dei fornitori inseriti nel sistema dei controlli aggiornato (**Mod. PF DOP_IGP** o equivalente);
- B** Analisi in autocontrollo dei requisiti disciplinati (conformità delle caratteristiche morfologiche, merceologiche, organolettiche e chimico fisiche).

Solo in seguito al riesame e alla valutazione positiva della documentazione allegata, BAC avanza la proposta al CC e con la delibera di certificazione emette certificato di conformità all'operatore richiedente.

4.3 Durata certificato di conformità

Il certificato emesso da BAC **ha validità annuale** a patto che l'operatore richiedente mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati e non rinunci al sistema dei controlli.

4.4 Richiesta di rinnovo certificato di conformità

La richiesta di rinnovo mediante il **Mod. RC_DOP-IGP**, deve essere inoltrata a BAC prima della scadenza riportata nel certificato di conformità precedentemente ottenuto. Solo in seguito al riesame e alla valutazione positiva della documentazione allegata e dei fornitori (**Mod. PF DOP_IGP** o equivalente), BAC avanza la proposta al CC e con la delibera di certificazione emette certificato di conformità all'operatore che richiede il rinnovo.

5 - Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di adesione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali, variazioni di processo strutturali ecc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto o via mail all'OdC – entro 15 giorni dal loro accadimento le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla Nocciola Romana DOP).

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

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

6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC almeno 7 giorni prima dell'evento. Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

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

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

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

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di Certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DOP per un periodo di 24 mesi. In tal caso l'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'operatore della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'operatore esprima volontà contraria, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei riconosciuti.

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

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

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

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

In tutti gli altri casi, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'*Elenco degli operatori riconosciuti* della Nocciola Romana DOP a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7 - Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata **Tabella 1** con il relativo riferimento al disciplinare di produzione e/o ai paragrafi del presente piano di controllo.

8 - Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti, di cui alla **tab.1** del punto precedente, e rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 Produttore Agricolo/Corilicoltore

Il produttore agricolo, ai fini dell'idoneità del prodotto destinato alla DOP e della tracciabilità della DOP, deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo, che consenta di verificare:

- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- l'effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a DOP;
- il rispetto delle modalità di coltivazione in linea con il disciplinare di produzione, al fine di verificare anche i quantitativi prodotti rispetto al limite di resa;
- la registrazione degli interventi colturali (concimazioni, utilizzo fitofarmaci, potatura, concimazioni e operazioni di raccolta e modalità mediante il quaderno di campagna e fitofarmaci);
- l'identificazione del prodotto idoneo alla DOP dalla raccolta sino alla cessione;

- la registrazione delle quantità prodotte/conferite o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di prodotto ottenuto e venduto/conferito con relativo destinatario (**Mod. STP_DOP-IGP o equivalente**);
- la documentazione di vendita (DDT, fatture, etc.).

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto idoneo alla DOP deve essere identificato con apposita documentazione (DDT, **Mod. STP_DOP-IGP o equivalente**) che espliciti: il produttore agricolo, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura idoneo a Nocciola Romana DOP.

8.2 Centro di raccolta

L'operatore ai fini della tracciabilità e controllo di conformità, deve:

- Assicurarsi contattando l'OdC che le Aziende Agricole e/o gli operatori dai quali intende acquistare/ritirare prodotto idoneo alla DOP siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa effettivamente essere destinate alla filiera tutelata;
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri operatori conferenti;
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo (**Mod. STP_DOP-IGP o equivalente, ddt**);
- Tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di Nocciola Romana DOP entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente (**Mod. RCS_21 o equivalente**);
- Identificare eventuali celle o magazzini di stoccaggio, garantire la separazione del prodotto idoneo a DOP da quello non idoneo;

Si precisa inoltre che il centro di raccolta deve:

- Accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la frase idoneo a Nocciola Romana DOP (**DdT, Mod. STP_DOP-IGP o equivalente**);
- Conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo alla Nocciola Romana DOP e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC;

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

8.3 Intermediario

L'operatore ai fini della tracciabilità e controllo di conformità, deve:

- Assicurarsi contattando l'OdC che gli operatori dai quali intende acquistare/ritirare prodotto idoneo alla DOP siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa effettivamente essere destinate alla filiera tutelata;
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo (**Mod. STP_DOP-IGP o equivalente, ddt**);
- Tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di Nocciola Romana DOP entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente (**Mod. RCS_21 o equivalente**);
- Identificare eventuali celle o magazzini di stoccaggio, garantire la separazione del prodotto idoneo a DOP da quello non idoneo;

Si precisa inoltre che l'intermediario deve:

- accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la frase idoneo a Nocciola Romana DOP (**DdT, Mod. STP_DOP-IGP o equivalente**);
- conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo alla Nocciola Romana DOP e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC;

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

8.4 Trasformatore

L'operatore ai fini della tracciabilità e controllo di conformità, deve:

1) Controllare la documentazione accompagnatoria delle forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo (**Mod. STP_DOP-IGP o equivalente, ddt**);

2) **Compilare il registro di carico/scarico (Mod. RCS_21)** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Quantità di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- L'evidenza che le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura, pelatura, o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio avvengano entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello della raccolta;
- Quantità di prodotto trasformato e idoneo venduto ad altri operatori;

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

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

4) **Registrare sulla scheda di valutazione interna** i dati che diano evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche disciplinate. La frequenza dei controlli fisici, organolettici e analitici potrà essere opportunamente calibrata in funzione dei volumi produttivi tenuto conto della stagionalità delle produzioni **vedi tabella 4a**.

Si precisa inoltre che il trasformatore deve:

- accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la frase idoneo a Nocciola Romana DOP (**DdT, Mod. STP_DOP-IGP o equivalente**);
- conservare la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo alla Nocciola Romana DOP e renderla disponibile ad ogni richiesta dell'OdC.

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la tracciabilità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinato alla filiera tutelata.

8.5 Confezionatore

L'operatore ai fini della tracciabilità e controllo di conformità, deve:

1) Controllare la documentazione accompagnatoria delle forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo (**Mod. STP_DOP-IGP o equivalente, ddt**);

2) **Compilare il registro di carico/scarico (Mod. RCS_21 o equivalente)** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Quantità di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- **Quantità di prodotto confezionato ed etichettato come Nocciola Romana DOP venduto sul mercato e/o quantità di prodotto destinato alla trasformazione;**
- **L'indicazione Nocciola Romana DOP sui documenti fiscali e/o documenti di accompagnamento;**
- **Quantità di prodotto idoneo e non commercializzato a marchio Nocciola Romana DOP.**

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

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

4) **Registrare sulla scheda di valutazione interna** i dati che diano evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche disciplinate. La frequenza dei controlli fisici, organolettici e analitici potrà essere opportunamente calibrata in funzione dei volumi produttivi tenuto conto della stagionalità delle produzioni **vedi tabella 4a**.

5) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.6 Separazione delle produzioni DOP

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla Nocciola Romana DOP da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a DOP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione "spaziale" l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della Nocciola Romana DOP.

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della "Nocciola Romana DOP" da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla "Nocciola Romana DOP" devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte dell'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

9 - Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di BAC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere le informazioni periodiche contenute nell'allegata **tabella 2**.

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

10 - Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti

L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, l'OdC verifica:

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

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (**vedi allegata tab. 2**) che sui documenti (registri, etc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili A BAC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.2 Controlli di conformità delle etichette

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

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della Nocciola Romana DOP, i confezionatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero

competente” seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di BAC, il Consorzio di tutela, qualora costituito, nell’esercizio delle funzioni di tutela della Nocciola Romana DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un’attività di valutazione o approvazione preventiva dell’etichetta antecedentemente all’impiego delle medesime da parte degli operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell’inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della Nocciola Romana DOP. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

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

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell’allegata **tabella 3** è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di almeno una visita ispettiva ordinaria da parte dell’OdC. Per l’individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la visita ispettiva, BAC effettua un sorteggio secondo una propria procedura interna. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di luglio per ciascuna categoria di operatori iscritti in elenco alla data del 30/05 in modo tale che i controlli siano svolti entro l’anno solare.

10.3 Verifiche ispettive supplementari

Sono ulteriori controlli effettuati dall’OdC a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela, qualora riconosciuto, concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell’operatore individuate nella successiva **tabella 5**;
- eventi per i quali l’OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l’OdC dovrà informare l’Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l’operatore non ha trasmesso all’OdC le informazioni periodiche di cui alla **tabella 2**.

10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione per il prodotto finito di cui alla **tabella 1**, vengono effettuati da BAC controlli chimico-fisici e organolettici. Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni e mediante procedura BAC.

10.4.1 Per la determinazione di parametri chimico-fisici, di cui alla **tabella 4b**, ciascun campione finale di prelievo sarà suddiviso in **tre** aliquote omogenee: una è lasciata all’operatore, due sono **inviata al laboratorio** di analisi accreditato alla norma **ISO/IEC 17025** per le specifiche prove, di cui una sarà conservata per l’OdC per l’eventuale revisione. La codifica del lotto campionato è indicata mediante:

- codice unità produttiva dell’operatore controllato;
- data del prelievo (GG-MM-AA)
- codice interno del tecnico ispettore BAC;
- codice sigillo per ciascuna aliquota.

10.4.2 Per la determinazione di parametri organolettici in sede di verifica ispettiva presso l’operatore, il tecnico BAC esegue una attività di valutazione sensoriale su prodotto per **forma della nocciola in guscio, guscio, seme, perisperma, tessitura, croccantezza, odore, sapore ed aroma** su un lotto di prodotto presente, al momento, in azienda. *Nel caso di non conformità fisica sensoriale, BAC richiede l’esclusione dal circuito della denominazione del lotto da cui proviene il campione valutato.* A seconda della dimensione del lotto si definiscono, come da tabella seguente, i criteri di formazione del campione globale e del numero di nocciole da valutare.

Massa del lotto (kg)	Massa campione globale (kg)	Numero di nocciole da valutazione
Fino a 20.000	3	30
Da 20001 a 40.000	6	60
Oltre 40.000	9	90

Modalità di esecuzione delle prove di espertizzazione

Dal punto di vista organolettico la valutazione può essere distinta nelle seguenti fasi:

- ANALISI VISIVA: effettuata su frutto intero con guscio e successivamente su seme (privato del guscio) essiccato o tostato;
- ANALISI OLFATTIVA: avviene in modo diretto in seguito alla rottura della nocciola essiccata o tostata, in modo tale che gli aromi e l'intensità possano essere percepiti dai recettori nasali;
- ANALISI GUSTATIVA: avviene in modo diretto in seguito alla rottura e alla masticazione della nocciola essiccata o tostata;
- ANALISI STRUTTURALE/UDITIVA: avviene al momento della rottura del seme e durante masticazione.

La valutazione organolettica del prodotto si effettua su apposita scheda predisposta da BAC riportante i requisiti previsti dal Disciplinare.

10.4.3 Certificazione a campione

L'OdC, dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, effettua presso gli operatori della filiera interessati prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nell'allegata **tabella 4b**, che tiene conto dei volumi di prodotto lavorato.

10.4.4 Notifica risultati analitici

L'OdC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare di produzione, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a divenire DOP a prodotto DOP.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova BAC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi, di cui al successivo paragrafo 12.

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

11 - Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC

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

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria), che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, sarà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data, ora e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestataro dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

12 - Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme l'OdC comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di **6 giorni** dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della DOP Nocciola Romana.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata **sulla seconda aliquota detenuta dal laboratorio per l'OdC**, che la invierà ad un altro laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) iscritto nell'elenco dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC per l'analisi.

È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP, BAC procede come da paragrafo 13.

13 - Non conformità

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

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

- **Verifiche ispettive supplementari (VIS):** ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- **Esclusione del prodotto dal circuito DOP:** che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come nocciola Romana DOP;
- **Richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

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

13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da BAC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2) e di richiesta di revisione di analisi (**vedi paragrafo 12**).

13.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso al Comitato ricorsi (CRI) di BAC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

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

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

Il Comitato ricorsi (CRI) esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore, se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte.

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

14 ALLEGATI

TABELLA 1 – SINTESI DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE O AI PARAGRAFI DEL PRESENTE PIANO DI CONTROLLO

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	SINTESI REQUISITO	CODICE REQU.	RIF. DISCIPLINAR E
Produttore Agricolo/ Corilicoltore	Zona di produzione	La zona di produzione di raccolta è compresa nei comuni delle province di Viterbo e Roma .	P01	Art. 3
Produttore Agricolo/ Corilicoltore	Specie e cultivar	La "Nocciola Romana" designa i frutti riferibili alla specie <i>Corylus avellana</i> cultivar "Tonda Gentile Romana", "Nocchione" e loro eventuali selezioni, che siano presenti almeno per l'80% nell'azienda. Sono ammesse le cultivar "Tonda di Giffoni", "Barrettona" e "Mortarella" nella misura massima del 20%.	P02	Art.2
Produttore Agricolo/ Corilicoltore	Metodo di ottenimento	I terreni devono avere le caratteristiche previste dal disciplinare. Forme d'allevamento previste dal disciplinare. Densità di piante per ettaro è compresa tra 150 e 650. Nei nuovi impianti fino a 800 piante per ettaro. Concimazioni non tendono a forzatura. Potature con cadenza annuale.	P03	Art. 5 commi 1,2 e 3
Produttore Agricolo/ Corilicoltore	Metodo di ottenimento Produzione per ettaro	La produzione massima in coltura specializzata irrigua è di 4 T/ettaro, in asciutto è di 3 T/ettaro	P04	Art. 5 comma 4
Produttore Agricolo/ Corilicoltore	Metodo di ottenimento Modalità di raccolta	Come descritto dal disciplinare. Non è prevista la raccolta precoce sull'albero. Le operazioni di raccolta debbono essere effettuate dal 15 Agosto al 15 Novembre	P05	Art. 5 comma 5
Produttore Agricolo/ Corilicoltore	Metodo di ottenimento Stoccaggio	Lo stoccaggio della "Nocciola Romana" deve essere effettuato in locali idonei nei quali deve essere garantita correttamente la conservazione.	P06	Art 5 comma 6

TABELLA 1 – SINTESI DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE O AI PARAGRAFI DEL PRESENTE PIANO DI CONTROLLO

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	SINTESI REQUISITO	CODICE REQU.	RIF. DISCIPLINARE
Intermediari e Centri di Raccolta Trasformatore Confezionatore <i>*Per il confezionatore l'ubicazione può essere anche compresa fuori dalla zona di produzione prevista dal disciplinare.</i>	Ubicazione	La zona di produzione di raccolta, di stoccaggio, di sgusciatura, cernita e calibratura è compresa nei comuni delle province di Viterbo e Roma .	I01 CR01 TR01 C01	Art. 3
Produttore agricolo/Corilicoltore Intermediario Centri di Raccolta Trasformatore Confezionatore	Trasferimento delle nocciole	Confezionato come descritto dal disciplinare. Solo nella fase di trasferimento diretto dal produttore agricolo o dal centro di raccolta di organismi cooperativi di produttori agricoli al primo acquirente detentore del centro di lavorazione e/o confezionamento, le nocciole possono essere commercializzate allo stato sfuso in idonei contenitori.	P07 I02 CR02 TR02 C02	Art. 8
Intermediario e Centri di Raccolta Trasformatore Confezionatore	Metodo di ottenimento Stoccaggio	Lo stoccaggio deve essere effettuato in locali idonei nei quali deve essere garantita correttamente la conservazione. Il prodotto, una volta sgusciato, deve avere una umidità non superiore al 6% (tolleranza massima del 10%)	I03 CR03 TR03 C03	Art. 5 comma 6
Trasformatore Confezionatore	Caratteristiche del prodotto e tipologia	Come descritto dal Disciplinare	TR04 C04	Art. 2
Trasformatore	Resa di sgusciatura	La resa alla sgusciatura è compresa tra il 28% e il 50%	TR05	Art. 2
Trasformatore	Metodo di ottenimento	Le operazioni di sgusciatura, cernita, calibratura, essiccazione, tostatura e pelatura delle nocciole dovranno essere effettuate anch'esse in condizioni sanitarie corrette	TR06	Art. 5 comma 7
Trasformatore	Metodo di ottenimento	La sgusciatura, la cernita, la calibratura, l'essiccazione, o la sola calibratura nel caso di vendita in guscio, devono avvenire entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello di raccolta	TR07	Art 5 Comma 8
Confezionatore	Modalità immissione al consumo e condizionamento	Come descritto dal disciplinare	C05	Art 8
Confezionatore	Etichettatura e logo	Come descritto dal disciplinare	C06	Art. 8
Produttore agricolo/ Corilicoltore Intermediario Centri di Raccolta Trasformatore Confezionatore	Prova dell'origine, tracciabilità e rintracciabilità del prodotto	Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto	P08 I04 CR04 TR08 C07	Art 4

TABELLA 2 – COMUNICAZIONI PERIODICHE DEGLI OPERATORI

CATEGORIA DI OPERATORE	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Produttore Agricolo Corilicoltore	C_P01	Quantità raccolte e conferite e le giacenze	Comunicano entro il 31/12 di ogni anno e ogni qualvolta venga richiesto da BAC le quantità raccolte e conferite mediante il modulo (DC_DOP-IGP) o equivalente
	C_P02		
Trasformatore	C_TR01	Quantità approvvigionate	Comunicano entro il 31/12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC i quantitativi presi in carico di Nocciola DOP mediante il modulo (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente
	C_TR01	Elenco fornitori	Compilano ed inviano a BAC, inizialmente in sede di prima qualifica del fornitore e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF_DOP-IGP) o equivalente
Centro di raccolta	C_CR01	Quantità approvvigionate	Comunicano entro il 31/12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC i quantitativi presi in carico di Nocciola DOP mediante il modulo (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente
	C_CR01	Elenco fornitori	Compilano ed inviano a BAC, inizialmente in sede di prima qualifica del fornitore e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF_DOP-IGP) o equivalente
Intermediario	C_I01	Quantità approvvigionate	Comunicano entro il 31/12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC i quantitativi presi in carico di Nocciola DOP mediante il modulo (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente
	C_I01	Elenco fornitori	Compilano ed inviano a BAC, inizialmente in sede di prima qualifica del fornitore e dopo ogni variazione intervenuta, il modulo elenco fornitori (MOD. PF_DOP-IGP) o equivalente
Confezionatore	C_C01	Quantità approvvigionate confezionate e vendute	Comunicano entro il 31/12 di ogni anno ed ogni volta che viene chiesto da BAC i quantitativi presi in carico di Nocciola DOP mediante il modulo (Mod. DC_DOP-IGP) o equivalente.
	C_C01	Elenco fornitori	Compilano ed inviano a BAC, insieme a prima richiesta di certificazione e rinnovo, il modulo elenco fornitori (MOD. PF_DOP-IGP) o equivalente

Tali comunicazioni devono essere trasmesse anche qualora le produzioni siano nulle.

TABELLA 3– FREQUENZA VISITE ISPETTIVE

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
Corilicoltore /Produttore agricolo	33% + 2 (**)
Centro di raccolta	100%
Intermediario	100%
Trasformatore	100%
Confezionatore	100%

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

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

TABELLA 4a - FREQUENZA AUTOCONTROLLO PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE CHIMICHE, FISICHE E ORGANOLETTICHE

Il volume annuo produttivo di riferimento, da prendere in considerazione, è quello dell'anno precedente. In prima adesione l'operatore si baserà, per l'entità dell'autocontrollo, su una stima annua di produzione.

Operatori della filiera	Requisiti disciplinati chimico-fisici	Volumi produttivi	Campioni/anno
Trasformatore Confezionatore	Cultivar Tonda gentile Romana e Nocchione Umidità minore uguale al 6% (tolleranza massima del 10%) sul prodotto sgusciato	Fino a 20.000 kg	1
	Resa di sgusciatura compresa tra il 28 e il 50%	Da 20.000 a 40.000 Kg	2
	Dimensioni della nocciola in guscio non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri	Oltre i 40.000 Kg;	3

Operatori della filiera	Requisiti disciplinati Organolettici	Volumi produttivi	Campioni/anno
Trasformatore Confezionatore	Cultivar Tonda gentile Romana Forma della nocciola in guscio: subsferoidale con l'apice leggermente a punta. Guscio: di color nocciola, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti. Seme: di forma variabile sub sferoidale; di colore molto vicino a quello del guscio; per lo più ricoperto di fibre; con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio. Perisperma: non completamente distaccabile alla tostatura. Tessitura: compatta e croccante. Sapore ed aroma: finissimo e persistente.	Fino a 20.000 kg	1
	Cultivar Nocchione Forma della nocciola in guscio: sferoidale, sub ellissoidale. Guscio spesso: di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente; Seme: con fibre presenti Perisperma: mediamente staccabile alla torrefazione; Sapore ed aroma: finissimo e persistente.	Da 20.000 a 40.000 Kg	2
	Cultivar Tonda gentile Romana e Nocchione Oltre alle caratteristiche sopra riportate le nocciole devono essere esenti da qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca o tostata. In particolare deve essere assente ogni sapore di olio rancido, di muffa e di erbaceo, caratteristico delle nocciole acerbe. Alla masticazione le nocciole si devono presentare croccanti, ossia devono fratturarsi al primo morso senza cedevolezza, e devono avere tessitura compatta, senza vuoti interni. Queste caratteristiche devono essere possedute anche dalle nocciole conservate.	Oltre i 40.000 Kg	3

NB in seguito ad analisi non conformi in autocontrollo, l'operatore deve escludere il lotto dal circuito della DOP registrando i quantitativi oggetto di tali interventi e le cause e le azioni correttive intraprese. Le registrazioni in autocontrollo devono essere rese disponibili ai tecnici Bioagricert in corso della verifica ispettiva. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Bioagricert lo segnala all'Autorità competente (ICQRF).

TABELLA 4b - FREQUENZA CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

Operatori della filiera	Requisiti disciplinati chimico-fisici	Volumi produttivi	Campioni/anno
Trasformatore Confezionatore	Cultivar Tonda gentile Romana e Nocchione Umidità minore uguale al 6% (tolleranza massima del 10%) sul prodotto sgusciato	Fino a 20.000 kg	1
	Resa di sgusciatura compresa tra il 28 e il 50%	Da 20.000 a 40.000 Kg	2
	Dimensioni della nocciola in guscio non uniformi con calibri variabili da 14 a 25 millimetri	Oltre i 40.000 Kg;	3

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto dall'operatore fino ad accertamento della conformità, può essere liberalizzato per l'immissione al mercato esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

Operatori della filiera	Requisiti disciplinati organolettici	Volumi produttivi	Campioni/anno
Trasformatore Confezionatore	Cultivar Tonda gentile Romana Forma della nocciola in guscio: subsferoidale con l'apice leggermente a punta. Guscio: di color nocciola, con tomentosità diffuse all'apice e numerose striature evidenti. Seme: di forma variabile sub sferoidale; di colore molto vicino a quello del guscio; per lo più ricoperto di fibre; con superficie corrugata e solcature più o meno evidenti; dimensioni più disformi rispetto alla nocciola in guscio. Perisperma: non completamente distaccabile alla tostatura. Tessitura: compatta e croccante. Sapore ed aroma: finissimo e persistente.	Fino a 20.000 kg	1
	Cultivar Nocchione Forma della nocciola in guscio: sferoidale, sub ellissoidale. Guscio spesso: di colore nocciola chiaro, striato, poco pubescente; Seme: con fibre presenti Perisperma: mediamente staccabile alla torrefazione; Sapore ed aroma: finissimo e persistente.	Da 20.000 a 40.000 Kg	2
	Cultivar Tonda gentile Romana e Nocchione Oltre alle caratteristiche sopra riportate le nocciole devono essere esenti da qualsiasi odore e sapore estraneo a quello tipico della nocciola fresca o tostata. In particolare deve essere assente ogni sapore di olio rancido, di muffa e di erbaceo, caratteristico delle nocciole acerbe. Alla masticazione le nocciole si devono presentare croccanti, ossia devono fratturarsi al primo morso senza cedevolezza, e devono avere tessitura compatta, senza vuoti interni. Queste caratteristiche devono essere possedute anche dalle nocciole conservate.	Oltre i 40.000 Kg	3

TABELLA 5 – CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI

OPERATORE	CATEGORIA-REQUISITO-ADEMPIMENTO	ID	CODICE REQUISITO SPECIFICO ADEMPIMENTO	NON CONFORMITA' L=lieve G=grave	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE dell'OdC
PRODUTTORE AGRICOLO / CORILCOLTORE (P)	Zona di produzione	01	P01	G	<u>Prima adesione</u> : Sospensione e diniego riconoscimento per gli appezzamenti fuori zona di produzione <u>Riconferma</u> : Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Prima adesione Richiesta di adeguamento con invio della documentazione corretta Mod. RA_PA_21 Riconferma Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva.
	Specie e cultivar	02	P02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva.
	Metodo di ottenimento	03	P03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva
	Metodo di ottenimento Produzione per ettaro	04	P04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva.
	Metodo di ottenimento Modalità di raccolta	05	P05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva

TABELLA 5 CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI

OPERATORE	CATEGORIA-REQUISITO-ADEMPIMENTO	ID	CODICE REQUISITO SPECIFICO ADEMPIMENTO	NON CONFORMITA' L=lieve G=grave	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE dell'OdC
INTERMEDIARI (I) CENTRI DI RACCOLTA (CR) TRASFORMATORE (TR) CONFEZIONATORE (C) *Per il confezionatore l'ubicazione può essere anche compresa fuori dalla zona di produzione prevista dal disciplinare.	Ubicazione	06	I01 CR01 TR01 C01	L	Sospensione e Diniego riconoscimento per le unità fuori zona di produzione.	<u>Prima adesione</u> Richiesta di adeguamento con invio della documentazione corretta Mod. RA_TR_21 <u>Riconferma</u> Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva.
TRASFORMATORE (TR) CONFEZIONATORE (C)	Caratteristiche e tipologia del prodotto	07	TR04 C04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva
TRASFORMATORE (TR) CONFEZIONATORE (C)	Parziale rispetto delle verifiche delle caratteristiche in autocontrollo	08	Tab. 4a	L	Notifica del mancato rispetto dell'entità di autocontrollo con le frequenze previste dal piano.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Eseguire l'autocontrollo con invio dei documenti (analisi e scheda di valutazione interna) a BAC In caso di mancato adeguamento ed invio dei documenti verifica ispettiva aggiuntiva con campionamento del prodotto
	Assenza delle verifiche delle caratteristiche in autocontrollo	09	Tab. 4a	G	Esclusione del lotto interessato alla NC per mancate analisi in autocontrollo come previsto da piano.	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Eseguire l'autocontrollo con invio dei documenti (analisi e scheda di valutazione interna) a BAC Verifica ispettiva aggiuntiva con campionamento del prodotto
TRASFORMATORE	Resa di sgusciatura Metodo di ottenimento	10	TR05 TR06 TR07	G	Esclusione del prodotto	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità. Verifica ispettiva aggiuntiva.
CONFEZIONATORE (C)	Modalità immissione al consumo e condizionamento	11	C05	L	Richiesta adeguamento ed eliminazione degli imballaggi non conformi, in caso di prodotto non immesso sul mercato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità. Eventuale verifica ispettiva aggiuntiva se non verificabile documentalmente

TABELLA 5 – CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI

OPERATORE	CATEGORIA-REQUISITO-ADEMPIMENTO	ID	CODICE REQUISITO SPECIFICO ADEMPIMENTO	NON CONFORMITA' L=lieve G=grave	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE dell'OdC
CONFEZIONATORE (C) <i>*Per il confezionatore l'ubicazione può essere anche compresa fuori dalla zona di produzione prevista dal disciplinare</i>	Modalità immissione al consumo e condizionamento	12	C05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato, in caso di prodotto immesso sul mercato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva.
CONFEZIONATORE (C)	Etichettatura e logo	13	C06	L	Richiesta adeguamento ed eliminazione delle etichette non conformi, in caso di prodotto non immesso sul mercato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Eventuale verifica ispettiva aggiuntiva se non verificabile documentalmente
		14		G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato, in caso di prodotto immesso sul mercato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva.
TUTTI GLI OPERATORI	Metodo ottenimento Stoccaggio	15	P06 I03 CR03 TR03 C03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva
TUTTI GLI OPERATORI	Trasferimento delle nocciole	16	P07 I02 CR02 TR02 C02	L	Richiesta adeguamento, in caso si prodotto non immesso sul mercato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Eventuale verifica ispettiva aggiuntiva se non verificabile documentalmente
		17		G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Richiesta di adeguamento e di gestione non conformità Verifica ispettiva aggiuntiva
TUTTI GLI OPERATORI	Identificazione/registrazioni	18	P08 I04 CR04 TR08 C07	L	Notifica carenza in caso di registrazione incompleta che consente la rintracciabilità e la verifica dei requisiti disciplinati	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi ed invio documentazione a BAC. In caso di mancato adeguamento ed invio dei documenti verifica ispettiva aggiuntiva
		19		§8.1-§8.2-§8.3-§8.4-§8.5 del DT	G	Esclusione del prodotto/lotto per identificazione/registrazioni assenti tali da pregiudicare la rintracciabilità e la verifica dei requisiti disciplinati

TABELLA 5 – CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI

OPERATORE	CATEGORIA-REQUISITO-ADEMPIMENTO	ID	CODICE REQUISITO SPECIFICO ADEMPIMENTO	NON CONFORMITA' L=lieve G=grave	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE dell'OdC
TUTTI GLI OPERATORI	Separazione del prodotto	20	§8.6 del DT	L	Notifica della carenza, in caso di mancata separazione spaziale o temporale del prodotto DOP tale da non pregiudicare la rintracciabilità e la verifica dei requisiti	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi
		21		G	Esclusione del prodotto, in caso di mancata separazione spaziale o temporale del prodotto DOP tale da pregiudicare la rintracciabilità e la verifica dei requisiti	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento delle situazioni riscontrate non conformi. Verifica ispettiva aggiuntiva
TUTTI GLI OPERATORI	Mantenimento dei requisiti	22	§5 del DT	L	Notifica del mancato invio delle modifiche intervenute dopo il riconoscimento senza pregiudizio per la conformità'	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento e verifica documentazione inviata
		23		G	Notifica del mancato invio delle modifiche intervenute dopo il riconoscimento con pregiudizio per la conformità' (*)	Richiesta gestione non conformità all'operatore con adeguamento, verifica documentazione inviata e verifica ispettiva aggiuntiva
TUTTI GLI OPERATORI	Comunicazioni periodiche	24	§9 del DT Tab 2	L	Notifica carenza e sollecito comunicazione con integrazione documentale	Attesa invio dati. Verifica ispettiva aggiuntiva in caso di mancata trasmissione dei dati richiesti, dopo sollecito, nei tempi previsti § 9 DT

(*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione, si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a DOP