



# PIANO DEI CONTROLLI

**PER LA FILIERA DEL PRODOTTO A  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
“MELANNURCA CAMPANA”  
Reg (CE) 147/2006 pubblicato in G.U.C.E. L 72/8 del 11.03.2006**

Scopo: Il presente documento definisce le procedure operative per la realizzazione della verifica di conformità del prodotto a denominazione protetta “Melannurca campana” secondo il disciplinare pubblicato in G.U.R.I. n° 71 del 26.03.2001.

Distribuzione: Copia controllata (soggetta ad aggiornamento): è inviata al Mi.P.A.A.F.; per tutte le altre parti interessate, a disposizione sul sito web dell’IS.ME.CERT.  
Copia non controllata (non soggetta ad aggiornamento) a richiesta.

copia controllata N°

copia non controllata

02	10.04.2006	Adeguamento per riconoscimento comunitario della IGP e strutturazione secondo nuovo piano tipo	Responsabile di filiera	Direttore	MiPAAF
01	24.02.03	Prima emissione	Direttore	Direttore	MiPAF
<b>ED.</b>	<b>DATA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>REDATTO</b>	<b>VERIFICATO</b>	<b>APPROVATO</b>

## INDICE GENERALE

<b>1 - Premessa</b>	<b>4</b>
<b>2 - Scopo e campo di applicazione</b>	<b>4</b>
<b>3 - Documenti di riferimento</b>	<b>4</b>
<b>3.1 - Riferimenti legislativi</b>	<b>4</b>
<b>3.2 - Riferimenti normativi</b>	<b>5</b>
<b>4 - Definizioni, abbreviazioni ed acronimi</b>	<b>5</b>
<b>5 - Accesso al Sistema di controllo</b>	<b>6</b>
<b>5.1 – Soggetti interessati</b>	<b>6</b>
<b>5.2 – Modalità di accesso al sistema di controllo</b>	<b>6</b>
<b>5.3 - Prima adesione al sistema dei controlli</b>	<b>8</b>
5.3.1 - Per tutti i soggetti	8
5.3.2 - Per gli Agricoltori:	15
5.3.3 - Per gli Intermediari:	16
5.3.4 - Per i Confezionatori:	16
<b>5.4 - Conferma dell'adesione</b>	<b>16</b>
<b>5.5 –Modifiche dei dati degli Operatori</b>	<b>16</b>
<b>6 – Verifica dei requisiti di conformità</b>	<b>16</b>
<b>6.1 - Agricoltori</b>	<b>16</b>
6.1.1 - Requisiti	16
6.1.2 - Autocontrollo	17
6.1.3 - Controlli ISMECERT	17
6.1.4 - Verifiche Ispettive di Controllo	18
6.1.5 - Numerosità del campione da sottoporre a prova.	18
6.1.6 - Consistenza e modalità di prelevamento del campione	18
6.1.7 Riepilogo degli adempimenti dell' Agricoltore	18
<b>6.2 – Arrossamento</b>	<b>19</b>
6.2.1 - Requisiti	19
6.2.2 - Autocontrollo.	19
6.2.3 - Controlli ISMECERT.	19
6.2.4 - Verifiche Ispettive di Controllo.	19
<b>6.3 - Intermediari</b>	<b>20</b>
6.3.1 - Requisiti	20
6.3.2 - Autocontrollo.	20
6.3.3 - Controlli ISMECERT	20
6.3.4 - Verifiche Ispettive di Controllo	20
6.3.5 Riepilogo degli adempimenti dell' Intermediario	20
<b>6.4 - Confezionatori</b>	<b>21</b>
6.4.1 - Requisiti dei Confezionatori.	21
6.4.2 - Autocontrollo	22
6.4.3 - Controlli ISMECERT.	23
6.4.4 - Verifiche Ispettive di Controllo.	23
6.4.5 - Riepilogo adempimenti del Confezionatore	24
<b>7 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività</b>	<b>24</b>
<b>8 – Autorizzazione all'uso della denominazione</b>	<b>24</b>
<b>8.1 – Modalità per il rilascio dell'autorizzazione all'uso della denominazione</b>	<b>24</b>
8.1.1 – Numerosità e modalità per il prelevamento del campione da sottoporre a prova	24
8.1.2 – Accertamenti di conformità	25
8.1.3 - Esiti delle prove	25
8.1.4 - Rilascio autorizzazione al confezionamento	25
<b>8.2 – Autorizzazione etichette</b>	<b>26</b>
<b>8.3 - Gestione del prodotto confezionato</b>	<b>26</b>
<b>9. Gestione delle non conformità</b>	<b>26</b>
<b>9.1 - Gestione delle non conformità da parte degli Operatori</b>	<b>27</b>
<b>9.2 - Gestione delle non conformità da parte di IS.ME.CERT.</b>	<b>27</b>
<b>9.3 - Intensificazione temporanea dei controlli</b>	<b>27</b>

<b>9.4 - Sospensione e revoca degli operatori</b>	<b>27</b>
<b>10 Comunicazioni di IS.ME.CERT. al M.I.P.A.A.F.</b>	<b>28</b>
<b>11. Modulistica collegata al Piano di Controllo</b>	<b>29</b>

**Allegati**

- ✓ Matrice dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare IGP “Melannurca campana”
- ✓ MOD H/01 “Adesione al sistema dei controlli – Agricoltore”;
- ✓ MOD H/02 “Adesione al sistema dei controlli – Intermediari”
- ✓ MOD H/03 “Adesione al sistema dei controlli – Confezionatori”
- ✓ MOD H/04 “Domanda di Assoggettamento Consorzio IGP “Melannurca campana”
- ✓ MOD H/05 “Previsione sui quantitativi di mele”
- ✓ MOD H/06 “Verbale di controllo Agricoltore”
- ✓ MOD H/07 “Verbale di controllo Intermediario”
- ✓ MOD H/08 “Verbale di controllo Confezionatore”
- ✓ MOD H/09 “Richiesta di autorizzazione all’uso della IGP “Melannurca campana”
- ✓ MOD H/10 “Verbale di prelievo”
- ✓ MOD H/11 “Rapporto di non conformità”
- ✓ MOD H/12 “Tariffario IGP “Melannurca campana”

## 1 - Premessa

Il Reg. (CE) 510/2006 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o dell'IGP siano conformi ad un disciplinare (*Art 4*) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

IS.ME.CERT. (di seguito definito Istituto) quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della Legge 128/98, sostituito dall'articolo n. 14 della Legge 526/99, ha definito per la denominazione protetta "MELANNURCA CAMPANA" IGP il presente *Piano di Controllo* come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità, basandosi sui requisiti specificati nel Disciplinare che contiene tutti gli elementi caratterizzanti il prodotto, in particolare:

- delimitazione della zona geografica di produzione/trasformazione/confezionamento;
- descrizione dei metodi tradizionali di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e tracciabilità del prodotto e della materia prima;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche.

L'insieme dei controlli è costituito sia dagli adempimenti direttamente a carico dei soggetti costituenti la filiera produttiva (auto controllo aziendale) sia dai controlli di conformità svolti dall'Istituto al fine di accertare la conformità dei processi e dei prodotti.

Per le registrazioni dell'autocontrollo i soggetti iscritti devono utilizzare la modulistica ufficiale allegata al presente Piano o, in alternativa, modulistica analoga (in formato cartaceo o elettronico) purché dalla stessa documentazione siano riportati i dati richiesti da quella ufficiale.

## 2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo mira ad assicurare, con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare, e trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera del prodotto "MELANNURCA CAMPANA" IGP: Agricoltori, Intermediari e Confezionatori.

## 3 - Documenti di riferimento

### 3.1 - Riferimenti legislativi

- \* **Regolamento (CE) 510/2006** del 20.03.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed agroalimentare;
- \* **Regolamento (CE) N. 1898/2006** del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio;
- \* **Regolamento (CEE) n. 535/97** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- \* **D.Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- \* **Decreto 18.12.97** relativo alle strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92;
- \* **D.M. 29.05.98** "Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni geografiche protette;
- \* **Legge 128/98** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53;
- \* **Legge 21.12.99, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" - legge comunitaria 1997/1999 con particolare riferimenti all'articolo 14;
- \* **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa;
- \* **Proposta di Disciplinare di produzione del prodotto "Melannurca campana"** pubblicato nella G.U. n° 71 del 26.03.2001;
- \* **Regolamento (CE) 417/2006** del 10.03.2006 relativo alla registrazione della I.G.P. "Melannurca campana";
- \* **Circolare del Ministero delle politiche agricole e forestali del 22.2.06 (prot. n. 61405)**, avente per oggetto precisazioni in merito all'utilizzo degli acronimi DOP e IGP su prodotti protetti transitoriamente a livello nazionale;
- \* **D.L. n. 181 del 18.05.2006** "Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri" – riportante la nuova denominazione del Mi.P.A.A.F.

### 3.2 - Riferimenti normativi

- \* **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti”
- \* **UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005** “Valutazione della conformità - Vocabolario e principi generali”

## 4 - Definizioni, abbreviazioni ed acronimi

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005, con le seguenti integrazioni:

1. **Agricoltore:** realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle le mele, verdi o arrossate, destinate alle fasi successive di condizionamento e/o trasformazione.
2. **Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale IS.ME.CERT. dichiara che, con ragionevole attendibilità, una partita di mele rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare della IGP “MELANNURCA CAMPANA” e nel presente Piano di controllo, approvati dal Mi.P.A.A.F..
3. **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della IGP “MELANNURCA CAMPANA”, attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.
4. **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di rimuovere le cause di non conformità rilevate.
5. **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato all’interno dell’area delimitata dal disciplinare, che ha come oggetto della propria attività l’acquisto, eventualmente l’arrossamento, il condizionamento, il confezionamento e la vendita di partite di mele oggetto di certificazione.
6. **Consorzio di Tutela incaricato:** Consorzio incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall’art. 14 della legge 526/99.
7. **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale IS.ME.CERT. verifica il rispetto dei requisiti di conformità al piano dei controlli sia per quanto riguarda la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati sia per quanto riguarda le prescrizioni e le tempistiche derivanti dall’applicazione del piano dei controlli stesso ai fini del rilascio dell’Attestazione di conformità.
8. **Documento di trasporto (DDT):** come definito dal D.P.R. n. 472 del 14/8/1996 e successive modifiche.
9. **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall’art. 4 del Reg. (CE) 510/2006 e dall’allegato alla circolare MiPAF n. 4 del 2000.
10. **Intermediario:** soggetto identificato che svolge attività di intermediazione (acquisto e vendita), eventualmente l’arrossamento, di partite di mele destinate alla IGP con l’acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione operante all’interno dell’area delimitata dal disciplinare.
11. **Istituto:** IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo di Certificazione agroalimentare): organismo di controllo autorizzato ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CEE) n° 2081/92 (D.M. 23.04.99 - G.U. N° 101 del 03.05.99)
12. **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 - D.lgs 27/01/92 n. 109).
13. **MiPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
14. **Non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l’impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non può essere utilizzato per la produzione della IGP “MELANNURCA CAMPANA”.
15. **Non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come IGP “MELANNURCA CAMPANA”.
16. **Partita:** quantità di prodotto omogenea per cui è possibile garantire l’identificazione e la rintracciabilità, conferita o lavorata da un unico soggetto in un’unica soluzione. Per partita si intende, ai sensi dell’art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989, “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche”. L’art. 3 della predetta direttiva specifica che “la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all’interno della comunità”. Le indicazioni di cui all’art. 1, paragrafo 1 sono “determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori”.
17. **Prodotto:** “MELANNURCA CAMPANA” IGP.
18. **Prodotto Finito:** prodotto fresco confezionato in modo conforme al disciplinare di produzione,

19. **Prodotto Fresco:** mele prodotte nella zona definita al § 10 del presente Piano di Controllo e riferibili alle cultivar "Annurca" e "Annurca Rossa del Sud" aventi le caratteristiche descritte al § 10.3.1 del presente Piano di Controllo,
20. **Soggetto richiedente:** persona fisica o giuridica, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione per la IGP "MELANNURCA CAMPANA", che richiede a Ismecert l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione/attestazione di conformità di un prodotto agroalimentare a denominazione protetta.
21. **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo della IGP "MELANNURCA CAMPANA".
22. **Zona di Produzione:** zona definita nel Disciplinare di prodotto per la produzione della IGP "MELANNURCA CAMPANA".

## 5 - Accesso al Sistema di controllo

### 5.1 – Soggetti interessati

Il presente Paragrafo trova applicazione presso i seguenti soggetti:

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano di Controllo gli Agricoltori, gli Intermediari e i Confezionatori (per le rispettive definizioni si veda il § 4) che, ubicati all'interno della zona di origine (in merito si veda Paragrafo 5.3.1), intendono partecipare alla filiera tutelata del prodotto a IGP "MELANNURCA CAMPANA"

È cura di IS.ME.CERT. procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente Piano di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

### 5.2 – Modalità di accesso al sistema di controllo

I soggetti che intendono produrre per la IGP "MELANNURCA CAMPANA" devono far pervenire a IS.ME.CERT., entro il 31 luglio di ogni anno (limitatamente al primo anno tale termine è fissato entro e non oltre 30 giorni dalla data di emanazione del decreto ministeriale di incarico al controllo della IGP "MELANNURCA CAMPANA"), una domanda di adesione al sistema dei controlli, utilizzando il modulo "Domanda di adesione" (MOD H/01, MOD H/02, MOD H/03 a seconda della tipologia di operatore).

Per quanto riguarda i Confezionatori, posso essere accettate domande di adesione anche oltre il 31 luglio, purché la domanda pervenga ad IS.ME.CERT. in tempo utile per consentire l'effettuazione della verifica d'iscrizione prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della I.G.P..

L'Istituto garantisce, per le domande pervenute entro il 31 luglio di ogni anno, l'espletamento degli accertamenti in tempo utile per la certificazione della produzione dell'anno. Per le domande pervenute oltre il 31 luglio di ogni anno non è garantito il controllo iniziale, vincolante per l'accesso al sistema, in tempo utile per la produzione dell'anno.

Nella **domanda** sono riportate le seguenti informazioni:

1. ragione sociale del soggetto richiedente;
2. nome e cognome del rappresentante legale;
3. codice fiscale e partita IVA del richiedente;
4. N° d'iscrizione alla C.C.I.A.A. (ove applicabile);
5. indirizzo della sede legale;
6. indicazione attività svolta nella filiera;
7. numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove sono svolte attività di filiera ed ove trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente Piano di Controllo;
8. recapito telefono./fax ed eventuale indirizzo di posta elettronica;

Ed inoltre, **a seconda del ruolo occupato nella filiera:**

<i><b>Agricoltori</b></i>	<i><b>Intermediari</b></i>	<i><b>Confezionatori</b></i>
<i>Estremi catastali delle particelle coltivate;</i>	<i>estremi dell'autorizzazione sanitaria o della Dichiarazione Inizio Attività - D.I.A. (ove già richiesta)</i>	<i>estremi dell'autorizzazione sanitaria o della Dichiarazione Inizio Attività - D.I.A. (ove già richiesta)</i>
<i>Titolo di conduzione del terreno;</i>	<i>capacità produttiva annuale massima dello stabilimento.</i>	<i>capacità produttiva annuale massima dello stabilimento.</i>
<i>Estensione della coltivazione;</i>		
<i>Numero di piante della cultivar e degli impollinatori utilizzati</i>		
<i>Indicazione se trattasi di coltivazione specializzata o promiscua</i>		
<i>Indicazione se trattasi di impianto irriguo</i>		
<i>Cultivar utilizzata</i>		
<i>Impollinatori utilizzati</i>		

Documenti da allegare alla Domanda, **a seconda del ruolo occupato nella filiera:**

<i><b>Agricoltori</b></i>	<i><b>Intermediari</b></i>	<i><b>Confezionatori</b></i>
<i>Foglio di mappa delle particelle coltivate;</i>	<i>Certificato di iscrizione alla CCIAA</i>	<i>Certificato di iscrizione alla CCIAA</i>
<i>Visura catastale delle particelle coltivate;</i>	<i>Lay-out degli impianti di stoccaggio</i>	<i>Lay-out degli impianti di confezionamento</i>
<i>Dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolo di conduzione del terreno;</i>	<i>Elenco fornitori</i>	<i>Elenco fornitori</i>
<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>

Ai fini dell'accesso al circuito controllato, ha titolo a presentare la domanda ad IS.ME.CERT.:

1. uno dei soggetti richiedenti di cui al punto 5.1;
2. il Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.

Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate ad ISMECERTE:

1. direttamente dal soggetto richiedente;
2. dal Consorzio di Tutela riconosciuto;
3. da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda; in questo ultimo caso la delega deve contenere l'esplicita dichiarazione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi 2 e 3, per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, la domanda devono essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico excel) dei soggetti - distinti per tipologia di attività - di cui viene consegnata domanda; tale elenco deve riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (C.F., ragione sociale, indirizzo unità operativa, dati catastali....).

In tal caso la fattura può essere intestata al soggetto presentante la domanda, con l'evidenziazione dei costi imputati a ciascun soggetto iscritto.

IS.ME.CERT. inserisce in appositi elenchi i soggetti che hanno presentato domanda di adesione al sistema di controllo e dei quali ha verificato il soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinary della IGP "MELANNURCA CAMPANA".

Uno stesso soggetto può realizzare più fasi della produzione e quindi essere inserito in più elenchi.

Con l'atto di presentazione della Domanda di accesso al Sistema di Controllo, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del presente Piano di controllo;

- si impegna a collaborare con l'IS.ME.CERT. facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema – con gli impegni che comporta – si intende valida per tutto il periodo di validità dell'autorizzazione MIPAAF all'IS.ME.CERT. e rinnovata automaticamente con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente.

La rinuncia del richiedente dovrà essere comunicata all'IS.ME.CERT. con le modalità definite al Paragrafo 7.

### 5.3 - Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che IS.ME.CERT. effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria/allegata, ISMECERT verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione inviata risulti incompleta o non adeguata, l'Istituto invia al richiedente richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della richiesta, entro 60 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni al sistema dei controlli e comunque, per il primo anno, non oltre la data di inizio della raccolta delle mele, l'Istituto dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, ai fini del riconoscimento a cui segue, in caso di esito favorevole della stessa, l'iscrizione del soggetto nel relativo Elenco dei soggetti riconosciuti.

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata da IS.ME.CERT. ai conduttori, o al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 15 giorni dal termine dell'istruttoria di adesione.

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la "Melannurca campana" I.G.P..

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione "Melannurca campana" I.G.P., fatti salvi i casi di sospensione o revoca dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a Ismecert ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità; nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, Ismecert opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

Sono considerati iscritti solo i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente, e non sottoposti a provvedimenti di sospensione.

Nel corso della Verifica Ispettiva Iniziale ISMECERT controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti; in particolare, oggetto della valutazione iniziale sono:

#### 5.3.1 - Per tutti i soggetti

##### 1. Esistenza e localizzazione degli impianti (di coltivazione/stoccaggio/confezionamento):

Tutti i soggetti della filiera devono operare all'interno dell'areale descritto dal disciplinare di produzione, che comprende i territori, interi o parziali, dei comuni delle Province di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno come di seguito elencato:

Provincia di Avellino:

COMUNI PARZIALMENTE INTERESSATI:

**CERVINARA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con il comune di Montesarchio; **EST** dal confine con il comune di S. Martino V.Caudina fino all'altezza della strada provinciale Rotondi-S. Martino V.C.; **SUD** dalla strada provinciale Rotondi-S. Martino V.C.; **OVEST** dal confine con il comune di Rotondi fino alla provinciale Rotondi-S. Martino V.C..

**MONTORO INFERIORE**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla via Pescarola per l'intero tratto tra l'innesto con la via Marconi della frazione Preturo e l'innesto con la via Mercatello della frazione Borgo, inoltre, dalla via Marconi della frazione Preturo per il tratto che va dall'innesto con via Pescarola all'innesto con la via Variante; **EST** dalla SP 90 (detta Borgo) dall'innesto con via Pescarola fino al congiungimento con la SP Turci nella frazione Piazza di Pandola e seguendo tale strada fino alla frazione Misciano all'altezza del ponte del raccordo autostradale SA-AV; **SUD** dal confine con la provincia di Salerno nel tratto compreso tra la SP Turci e la SS 18; **OVEST** dalla linea ferroviaria BN-AV-SA nel tratto compreso tra il punto d'intersezione di questa con



via Granaro fino al passaggio a livello di Casa Pellecchia e da qui lungo la SS 18 fino al confine con la provincia di Salerno.

**MONTORO SUPERIORE**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada vicinale "Vallone delle Macchie", nel tratto compreso dall'incrocio con la SP 90 fino all'incrocio con la SP 104 che collega la frazione Banzano; **EST** dalla SP 104 tra l'innesto di questa con la via vicinale "Vallone delle Macchie" fino all'altezza di via dell'Aia della frazione Caliano e da questa fino all'incrocio con la SP Piano-S. Pietro, quindi, partendo da quest'incrocio lungo via Leone fino al congiungimento con via Turci; **OVEST** dalla strada provinciale Borgo nel tratto compreso dall'innesto con via Pescarola fino a quello con via Turci;

**ROTONDI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con la provincia di Benevento; **EST** dal confine con il comune di Cervinara fino all'altezza della strada ex SS 374; **SUD** dalla strada ex SS 374; **OVEST** dal confine con il comune di Paolisi fino all'altezza della linea ferroviaria Valle Caudina.

**S. LUCIA DI SERINO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-EST** dalla strada provinciale che attraversa il centro abitato di S. Lucia collegandolo con Atripalda; **SUD** dal confine comunale di Serino; **OVEST** dai confini con i comuni di S. Michele di Serino e S. Stefano del Sole.

**S. MARTINO VALLE CAUDINA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con la provincia di Benevento; **EST** dal confine con il comune di Pannarano fino all'altezza della strada provinciale Rotondi-Pannarano; **SUD** dalla strada provinciale Rotondi-Pannarano; **OVEST** dal confine con il comune di Cervinara.

**S. MICHELE DI SERINO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con il comune di Cesinali; **EST** dai confini con i comuni di S. Stefano del Sole e S. Lucia di Serino; **SUD** dal confine con il comune di Serino; **OVEST** dalla linea ferroviaria Avellino-Mercato S. Severino.

**S. STEFANO DEL SOLE**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con il comune di Cesinali; **EST** dalla strada provinciale che collega S. Lucia ad Atripalda; **SUD** dal confine con il comune di S. Lucia di Serino; **OVEST** dal confine comunale con S. Michele di Serino.

**SERINO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dai confini con i comuni di S. Michele di Serino e S. Lucia di Serino; **EST** dalla SP 28 che collega la frazione Ponte del comune di Serino al comune di S. Lucia di Serino; **SUD** dal punto di confluenza della SP 28 "frazione Ponte di Serino-S. Lucia di Serino" e della strada provinciale "frazione Ponte di Serino-S. Michele di Serino"; **OVEST** dalla strada che collega la frazione Ponte del comune di Serino al centro abitato di S. Michele di Serino.

Provincia di Benevento:

COMUNI INTERAMENTE INTERESSATI:

**AMOROSI, DUGENTA, LIMATOLA, PUGLIANELLO, S. SALVATORE TELESINO, TELESE.**

COMUNI PARZIALMENTE INTERESSATI:

**AIROLA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Moiano e Bucciano, a partire dalla rotabile Moiano-Airola; **EST** dal confine comunale con il comune di Bonea e dal confine amm.vo provinciale; **SUD** dal confine col comune di Paolisi; **OVEST** dalla rotabile Moiano-Airola e dalla strada provinciale Caudina per il tratto che collega il centro abitato di Airola con la Nazionale Appia nei pressi del cavalcavia della linea ferroviaria "Valle Caudina".

**BONEA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** nel primo tratto dalla strada comunale che dalla C.da Fizzo porta al centro abitato passando per le località "Cavarena", "Guide" e "San Biagio"; nel secondo tratto dalla strada comunale che collega il comune di Bonea con la C.da "Varoni" del comune di Montesarchio passando per C.da "Mosca"; **EST** dal confine col comune di Montesarchio partendo dall'intersezione della strada Bonea-Varoni fino al limite provinciale; **SUD** dal confine amm.vo con la provincia di Avellino; **OVEST** dal confine col comune di Airola fino all'intersezione della strada Bucciano-Montesarchio.

**BUCCIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada provinciale Frasso Telesino-Bucciano-Montesarchio; **EST** e **SUD** dal confine col comune di Airola; **OVEST** dal confine col comune di Moiano.

**DURAZZANO**, l'area interessata comprende tutta l'area pianeggiante adiacente la strada Sant'Agata de' Goti-Durazzano-Cervino, delimitata a: **NORD** dal rilievo di M.Longano; a **EST** dal confine con il comune di Sant'Agata dei Goti e dai rilievi di M.Buzzano e M.Aglio, a **SUD** ed **OVEST** dal confine amm.vo con la Provincia di Caserta.

**FAICCHIO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada statale che collega Gioia Sannitica con Faicchio fino al centro abitato, successivamente dal torrente Titerno nel tratto che va dal centro abitato al confine col comune di S. Lorenzello; **EST** dal confine col comune di S.Lorenzello; **SUD** dal confine con i comuni di S. Salvatore Telesino e Puglianello; **OVEST** dal confine amm.vo con la Provincia di Caserta.

**FRASSO TELESINO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Melizzano; **EST** dalla rotabile Solopaca-Frasso Telesino-Bucciano; **SUD** dal confine col comune di S.Agata de' Goti; **OVEST** dal confine col comune di Dugenta.

**MELIZZANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Amorosi, Telese e Solopaca; **EST** dalla strada che collega Solopaca con Frasso Telesino; **SUD** dal confine con i comuni di Frasso Telesino e Dugenta; **OVEST** dal confine amm.vo con la provincia di Caserta.

**MOIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di S.Agata de' Goti; **NORD-EST** dalla strada provinciale FrassoT.-Bucciano; **EST** dal confine col comune di Bucciano; **SUD** dal confine col comune di Airola; **OVEST** dalla provinciale Airola-Moiano-S.Agata de' Goti.

**MONTESARCHIO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-EST** per un primo tratto dal confine con Bonea ed il centro abitato di Montesarchio, dalla strada che collega Bonea con Montesarchio passando per C.da Varoni; per un secondo tratto dalla Statale Appia fino al limite provinciale; **SUD** dal confine amm.vo con la Provincia di Avellino; **OVEST** dal confine col comune di Bonea.

**PAOLISI**, l'area interessata è delimitata a: dal confine col comune di Airola; **EST** dal confine amm.vo con la Provincia di Avellino; **SUD** dalla linea ferroviaria "Valle Caudina"; **OVEST** dal confine col comune di Arpaia.

**S. LORENZELLO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal torrente Titerno; **EST** dal confine con i comuni di Cerreto Sannita e Guardia Sanframondi; **SUD** dal confine con il comune di Castelvenere; **OVEST** dal confine con i comuni di Faicchio e S. Salvatore Telesino.

**SANT'AGATA DEI GOTI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Frasso Telesino e Dugenta; **EST** dalla strada provinciale Frasso Telesino-Bucciano, da un tratto del confine con il comune di Moiano e dalle strade provinciali Durazzano-S.Agata de' Goti e S.Agata de' Goti-Moiano; **SUD** dal confine col comune di Durazzano; **OVEST** dal confine amm.vo con la Provincia di Caserta.

Provincia di Caserta:

**COMUNI INTERAMENTE INTERESSATI:**

**AVERSA, BELLONA, CALVI RISORTA, CAIANELLO, CAMIGLIANO, CARINARO, CASAL DI PRINCIPE, CASALUCE, CASAPESENNA, CESA, FRIGNANO, GRAZZANISE, GRICIGNANO, LUSCIANO, ORTA DI ATELLA, PARETE, PASTORANO, PIGNATARO MAGGIORE, RIARDO, S. ARPINO, S. CIPRIANO D'AVERSA, S. MARIA LA FOSSA, S. MARCELLINO, S. TAMMARO, SPARANISE, SUCCIVO, TEANO, TEVEROLA, TRENTOLA-DUCENTA, VILLA DI BRIANO, VITULAZIO.**

**COMUNI PARZIALMENTE INTERESSATI:**

**AILANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-EST** dalla strada comunale S.Maria Zanneto lungo la curva livello di 275 m. s.l.m., sino al nucleo abitato di Ailano e da qui lungo la strada comunale del comune di Raviscanina sino a raggiungerlo; **SUD** dal confine col comune di Vairano Patenora.

**ALVIGNANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla vicinale che collega masseria Melone con mass. la Vecchia; **EST** dal confine col comune di Ruviano; **SUD** dai confini con i comuni di Ruviano e Caiazzo; **OVEST** seguendo la curva di livello del monte Caracciolo, quota 108 m.s.l.m., fino alla strada SS. 158, poi seguendo il rio Tella fino a mass.Melone.

**BAIA E LATINA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dalla strada vicinale che staccandosi dalla prov. Dragoni-Baia e Latina collega mass. Burrelli a mass. le Morecine fino al confine com.le con Alife; **NORD-EST** dal confine col comune di Alife; **SUD-EST** dal confine col comune di Dragoni; **SUD-OVEST** dalla strada prov. Dragoni-Baia e Latina nel tratto dal confine con Dragoni fino a ponte Murato.

**CAIAZZO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Alvignano; **EST** dal confine col comune di Ruviano; **SUD-EST** dalla strada SS.78 Sannitica nel tratto da mass. Fasulo a mass. Pisciacchione; si segue poi la comunale per mass. Pietramarino- la Torre- mass. Santoro, da qui si segue la strada Caiazzo-Alvignano fino a mass. Pescara, proseguendo in direzione S.Pietro-Trappeto fino a Mondrone.

**CAPUA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Vitulazio, Bellona e Pontelatone; **EST** dalla vicinale che dal Volturno porta a mass. Conte Mauro, da qui seguendo la SS. Sannitica N.87 in direzione c.da Mazzarella fino a S.Angelo in Formis; da qui, in direzione sud, seguendo la curva di livello, a quota 50 m.s.l.m., del monte Tifata fino al confine con S. Prisco; **SUD** dai confini con i comuni di S.Maria la Fossa, S.Tammaro, S. Maria C.V. e S.Prisco; **OVEST** dal confine col comune di Cancellone.

**CARINOLA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con Sessa A. lungo la SS Appia fino all'incrocio per Ventaroli, da qui seguendo la strada per S.Ianni, risalendo lungo la strada per Cappelle fino al confine con Teano; **EST** dai confini con i comuni di Teano e Francolise; **SUD** dalla Ciamprisco-Nocelleto-Carinola; **OVEST** dalla strada Carinola-Cascano.

**CASTEL DI SASSO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con il comune di Pontelatone e dalla strada Cisterna-Strangolagalli nel tratto mass. Adinolfi-S.Marco-Strangolagalli; **EST** dalla strada Strangolagalli-mass. Lombardi fino al confine con Piana di Caiazzo, seguendo poi questo confine (in direzione sud) fino alla strada Taverna Nuova-Piana di Caiazzo; **SUD** lungo la strada Taverna Nuova-Piana di Caiazzo nel tratto da mass. S.Berardino a mass. Castagna; **OVEST** dal confine col comune di Pontelatone.

**CELLOLE**, l'area interessata è delimitata a: **NORD EST** e **OVEST** dal confine del comune di Sessa Aurunca a **SUD OVEST** dalla **SS. N. 7-quater Domiziana** fino ad incontrare il comune di Sessa Aurunca.

**CONCA DELLA CAMPANIA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-EST** con la **SS 6 Casilina**; **NORD-OVEST** dal confine col comune di Mignano Montelungo; **OVEST** dal confine col comune di Galluccio; **SUD** a partire dal confine com.le con Galluccio in loc. Selva Seggi lungo la vicinale che porta a Vezuola, loc. Pantanello, loc. Gli Stagli, loc. Viapiano; da qui lungo la strada Orchi-Tuoro di Teano fino al confine comunale con Tora e Piccilli.

**DRAGONI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dal confine col comune di Baia e Latina; **NORD-EST** dal confine col comune di Alife; **SUD-EST** dalla **SS. 158** nel tratto da ponte Margherita a loc.Pantano; **SUD-OVEST** dalla strada provinciale Dragoni-Baia e Latina, nel tratto loc.Pantano- confine com.le di Baia e Latina.

**FALCIANO DEL MASSICO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dalla strada Mondragone-Falciano del Massico fino al confine comunale con quest'ultimo; ad **EST** con il confine di Carinola; a **SUD EST** dal confine con il comune di Mondragone.

**FORMICOLA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD/NORD-EST** dalla strada che collega Rocchetta e Croce a Fondola, Cavallari, Formicola fino in loc. mass. Campo ad incontrare il confine con Pontelatone; **SUD** dal confine col comune di Pontelatone; **OVEST** dai confini con i comuni di Giano Vetusto, Carmigliano e Bellona.

**FRANCOLISE**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Teano e Sparanise; **EST** dal confine col comune di Sparanise; **SUD** dal confine con il comune di Cancellò A. fino all'incrocio con la strada Brezza-S.Andrea-Pizzone-Ciamprisco, e dalla suddetta strada fino al confine con Carinola; **OVEST** dai confini con i comuni di Carinola e Teano.

**GALLUCCIO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Rocca d'Evandro e Mignano M.; **EST** dal confine col comune di Conca della Campania; **SUD** a partire dal confine con Conca della Campania dalla vicinale che congiunge loc. Madonna del Sorbello, Fortinelli, Spicciano e Fulighi; e dal confine col comune di Sessa Aurunca; **OVEST** dal confine col comune di Rocca d'Evandro.

**GIANO VETUSTO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con il comune di Rocchetta fino all'incrocio con la strada comunale Selva a quota 275 m. s.l.m.; **NORD-EST** dalla strada comunale Selva e dalla strada comunale Capitolo fino al centro abitato di Giano. Si prosegue lungo la strada vicinale Fontana e per la strada comunale che collega Giano a Carmigliano sino al confine amm.vo di tale comune; **SUD-OVEST** dai confini con i comuni di Pignataro e Pastorano; **OVEST** dal confine col comune di Calvi Risorta.

**MADDALONI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Valle di Maddaloni; **EST/SUD-EST** dalla curva di livello, quota 200 m.s.l.m., del colle Castellone passando per mass. Garofalo, loc. la Crocella, e si chiude in corrispondenza della intersezione della via Sannitica con la strada che porta alla stazione ferroviaria di Maddaloni Inferiore; **OVEST** dalla curva di livello, quota 195 m.s.l.m., del monte S. Michele.

**MARZANO APPIO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD OVEST** dal confine con i comuni di Tora e Piccilli e Presenzano; **EST** dal confine col comune di Vairano P.; **SUD** dal confine col comune di Caianello; **OVEST** dal confine col comune di Caianello, poi da Tuoro Casale dalla strada per Fragoni, Piedituoro, Mass. Vespasiano, Mass. Santi, Boiani, Ameglio, Centella, mass. Ciorlano fino alla **SS.N.6** e proseguendo in direzione nord lungo la vicinale che costeggia la loc.Castagneto fino al confine col comune di Tora e Piccilli.

**MIGNANO MONTELUNGO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada ferrata, dal fiume Peccia fino a Vaco, poi dalla vicinale costeggiando loc.Romano fino alla **SS Casilina**; da qui lungo la curva di livello del monte Rotondo a quota 150 m.s.l.m. fino a mass. Porcaro; **EST** da mass. Porcaro lungo la curva di livello del monte Cavallo, monte Cesina, quota 200 m.s.l.m., e del colle Amato; **SUD** dai confini con i comuni di Conca della Campania e Galluccio; **OVEST** dal confine con Galluccio lungo la vicinale per Caspoli, la strada per Campo, Casale, loc.Teroni, di qui seguendo Fosso Camponi ed il Fosso del Lupo fino al confine regionale col Lazio.

**MONDRAGONE**, l'area interessata è delimitata a: **OVEST** dalla strada che congiunge località masseria del Papa con la località Casino della Starza; di qui il confine **NORD** prosegue lungo la strada per Falciano del Massico fino al relativo confine comunale; a **NORD EST** dal confine con il, comune di Falciano del Massico; a **SUD** dal canale Savane nel tratto compreso tra il confine con detto comune e la località masseria del Papa.

**PIETRAMELARA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada Riardo-Pietramelara-Baia; **EST** dal confine col comune di Roccaromana; **OVEST** dal confine del comune di Riardo; **SUD** dalla curva di livello di 300 m. s.l.m. sino a località Ceraselle e da qui sino alla località di Valle di Trabucco, lungo la curva di livello di 400 m. s.l.m., quindi lungo la strada comunale tra Pietramelara ed il comune di Rocchetta, in direzione di quest'ultimo a quota 500 m. s.l.m. e infine, lungo la curva di livello di 300 m. s.l.m. fino al confine con il comune di Riardo.

**PIETRAVAIRANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dal confine col comune di Vairano P.; **NORD-EST**: dai confini con i comuni di Raviscanina, S. Angelo d'Alife; **SUD-EST** dal confine con i comuni di Pietramelara, Roccaromana, Baia e Latina; dal confine col comune di Baia e Latina -in loc.Santoianni- si segue la vicinale a quota 133 m.s.l.m. per mass. Vaccareccia, questa costeggia il bosco di monte Fossato, per raggiungere poi mass.Brunori, mass.Starze, loc.Puglianello, loc.Bocca della Petrosa, infine costeggia monte Monaco fino ad incontrare il confine col comune di Pietramelara; **SUD** dal confine con i comuni di Riardo e Pietramelara.

**PONTELATONE**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dal confine col comune di Formicola; **EST** partendo dal confine con Formicola seguendo la strada per Savignano-Casalicchio, da qui lungo la vicinale per mass.Corterosa, poi lungo la curva di livello del monte Nizzola, quota 130 m.s.l.m., fino a Prea; da Prea a Cisterna si segue il confine con comune di Castel di Sasso; da Cisterna si segue la strada per mass.Aia Vecchia-mass.Adinolfi fino ad incontrare nuovamente e seguire (verso sud) il confine comunale di Castel di Sasso fino a mass.Castagna; **SUD** dalla strada che, proveniente dalla Fagianeria congiunge mass.Castagna-Taverna Nuova-mass.Uranno fino al confine con Bellona; **OVEST** dal confine con i comuni di Bellona e Carmigliano.

**PRATELLA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada che collega la località mass. Quattro Stradoni con località Mastrati per poi proseguire per il vallone che costeggia il colle di Mastrati sino al crinale del Monte Cappella a quota 650 m. s.l.m., continuando lungo il vallone Rava della Stella fino in prossimità dell'abitato di Pratella ed infine verso località Colle Pizzuto sino al confine del comune di Ailano; **SUD-EST** dal confine del comune di Ailano; **SUD** dal confine col comune di Vairano-Patenora; **OVEST** dai confini con i comuni di Sesto Campano e Presenzano.

**PRESENZANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dalla strada comunale che parte dal km 164 della SS N. 6 Casilina sino alla località mass. Quercia al centro abitato di Presenzano, per poi seguire la curva di livello di 300 m. s.l.m., sino alle condotte della centrale idroelettrica di Presenzano e da qui lungo la curva di livello di 200 m. s.l.m. fino al confine comunale di Sesto Campano; **NORD-EST** dai confini con i comuni di Sesto Campano e Pratella; **EST/SUD-EST** dal confine col comune di Vairano P.; **SUD** dal confine col comune di Marzano Appio; **SUD-OVEST** dal confine col comune di Tora e Piccilli.

**ROCCA D'EVANDRO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine regionale con il Lazio (comune di Cassino); **EST** dal confine col comune di Mignano M., seguendo poi il fiume Peccia fino alla vicinale che porta a loc. Colli e da qui a Rocca d'Evandro; da qui lungo la strada vicinale per Campolongo, Cucuruzzo, loc.Campanara fino al confine con Galluccio; **SUD** dal confine col comune di Sessa Aurunca; **OVEST** dal confine regionale con il Lazio (comuni di Castelforte, S. Andrea, S. Ambrogino, S.Apollinare).

**ROCCAMONFINA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada Fontanafredda-S.Domenico-Roccamonfina-Tavola-Tuoro di Tavola; **EST** dal confine col comune di Marzano Appio, poi dalla vicinale Tuoro di T.Garofali fino ad incontrare e seguire il confine con il comune di Teano; **SUD** dalla vicinale che staccandosi dal confine con Teano in loc.Cambre giunge, lambendo il monte Torrecastello fino a loc. mass. Perrotta; da qui segue il confine comunale con Sessa A. fino a loc. "le Forche"; **OVEST** dalla vicinale che congiunge "le Forche"-m.di Sotto-Fontanafredda.

**ROCCAROMANA**, l'area interessata è delimitata a: **EST** e **SUD** dal confine amministrativo, al 1994, della Comunità Montana Monte Maggiore; **OVEST** dal confine col comune di Pietramelara.

**RUVIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Alvignano; **EST** dalla vicinale che collega mass.Franco a loc.Ponte Nuovo; **SUD-EST** dalla strada SS.87 Sannitica nel tratto Ponte Nuovo-Mass.Fasulo; **OVEST** dal confine con i comuni di Alvignano e Caiazzo.

**S.PIETRO INFINE**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-EST** dal confine amministrativo, al 1994, della Comunità Montana Monte S. Croce; **SUD** dal confine col comune di Mignano M.; **NORD-OVEST** dal confine regionale con il Lazio (comune di S. Vittore).

**SESSA AURUNCA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dal confine regionale col Lazio; **NORD-EST** dal fiume Garigliano in loc.Taverna Vecchia lungo la mulattiera Taverna V.-mass.Tonda, Aconursi, Corigliano; da Corigliano lungo la strada che congiunge Corigliano-Li Paoli- Fontanaradina-Ponte; **EST** dalla strada che congiunge Ponte-Sessa A. fino all'incrocio con la SS. Appia in loc.S.Rocco; **SUD** dalla strada che staccandosi dalla SS. Appia raggiunge la frazione Avezzano e prosegue presso le frazioni Corbello, Carano e Piedimente Massicano, fino all'incrocio con la SS. 7 quater Domiziana, da qui il confine **OVEST** prosegue lungo la medesima SS. 7 quater Domiziana fino al confine con il comune di Cellole.

**TORA E PICCILLI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD-OVEST** dal confine con il comune di Conca della Campania; **NORD-EST** dal confine col comune di Presenzano; **SUD** dalla strada Conca della Campania-Tuoro di Teano-Piccilli fino a loc.Convento S.Antonio; poi lungo la vicinale che da Convento S.Antonio raggiunge Piccilli; da qui lungo la strada che da Piccilli lambisce loc.Fontana Caponi, e poi lungo la vicinale che raggiunge il confine di Marzano Appio.

**VAIRANO PATENORA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dai confini con i comuni di Pratella e Ailano; **EST** dal confine con il comune di Pietravairano, poi da mass. S. Pasquale segue la strada per Cirelli, Marzanello, Acquarelli; da qui segue la vicinale per loc. il Palazzone, loc. Cava, contrada Pizzomonte fino a costeggiare l'abitato di Vairano P.; da qui segue la strada per Greci fino a loc. Marcone; da loc. Marcone segue la curva di livello, quota 144 m.s.l.m., costeggiando mass. Pacchiadiello, mass. del Parco, mass. Ferraro, loc. Falso Piano, fino a Scafa di Vairano; da qui lungo il tratturo, a quota 112 m.s.l.m., fino ad incontrare il confine col comune di Ailano; **SUD** dal confine con i comuni di Pietravairano e Riardo; **OVEST** dai confini con i comuni di Caianello, Marzano Appio, Presenzano.

**VALLE DI MADDALONI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Caserta; **EST** dal confine amm.vo con la Provincia di Benevento fino alla strada pedemontana che collega mass. Benzi a mass. Papa; **SUD-EST** dalla pedemontana mass. Pepe-mass. Benzi in direzione loc. Molino; poi dalla curva di livello del monte Airola, quota 200 m.s.l.m., fino alla intersezione col confine con Maddaloni; **SUD** dal confine col comune di Maddaloni; **NORD-EST** a partire dal confine con Maddaloni lungo la curva di livello, quota 195 m.s.l.m., della dorsale monte Calvi, monte Manio, fino da incontrare il confine con il comune di Caserta.

**VILLA LITERNO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Canello Arnone; **EST** dai confini con i comuni di Casal di Principe e S. Cipriano d'Aversa; **SUD** dal confine col comune di Qualiano; **OVEST** dalla strada di bonifica proveniente dal lago Patria, che a partire da loc. Scorza di Radice, in direzione nord incrocia le provinciali Trentola-Ischitella in loc. "le Trenta moggia", e Villa Literno-Domitiana in loc. "Giardino", fino al raggiungimento dei Regi Lagni, al confine con comune di Canello Arnone.

Provincia di Napoli:

**COMUNI INTERAMENTE INTERESSATI:**

**ACERRA, BRUSCIANO, CAIVANO, CALVIZZANO, CASTELLO DI CISTERNA, MARANO DI NAPOLI, MARIGLIANELLA, MARIGLIANO, MELITO DI NAPOLI, MUGNANO DI NAPOLI, NOLA, POMIGLIANO D'ARCO, QUALIANO, QUARTO, SAVIANO, S. ANTIMO, S. VITALIANO, VILLARICCA.**

**COMUNI PARZIALMENTE INTERESSATI:**

**BACOLI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla masseria Strigari, **EST** dalle masserie Baccalà, Coppola e Salemme, **SUD** dalla C. Scamardella proseguendo per la cava di tufo, **OVEST** dalla loc. Trippitello e dal Castello di Baia.

**CERCOLA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Volla e Pollena-Trocchia; **EST** dal confine col comune di Pollena-Trocchia; **SUD** dal confine con il comune di Massa di Somma; **OVEST** dal confine col comune di S. Sebastiano al Vesuvio, dalla strada che congiunge Massa di Somma a S. Sebastiano al Vesuvio e dal confine col comune di Napoli.

**GIUGLIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine amm.vo con la Provincia di Caserta; **EST** dai confini con i comuni di S. Antimo, Melito, Mugnano, Villaricca, Qualiano, Frazione di Villaricca e Quarto; **SUD** dal confine col comune di Pozzuoli; **OVEST** il limite è costituito dal Canale Vico Patria, dal punto in cui incontra il confine con la Provincia di Caserta fin dove incrocia la Tangenziale di Napoli; dalla Tangenziale di Napoli, dal punto in cui incontra il canale suddetto al Quadrivio di Patria; dalla Circumvallazione Esterna di Napoli dal Quadrivio di Patria fino all'incrocio con la via Domitiana; dalla stessa via Domitiana, dall'incrocio con la Circumvallazione di Napoli, in direzione sud, fino al punto in cui la stessa incrocia la via Madonna di Pantano in località Licola.

**MASSA DI SOMMA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con il comune di Cercola; **EST** dal confine con Pollena T. fino alla SS n. 268; **SUD** dalla SS n. 268; **OVEST** dal confine con il comune di S. Sebastiano al Vesuvio.

**OTTAVIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** ed **EST** dal confine con i comuni di Nola e S. Gennaro Vesuviano; **SUD** dal confine con il comune di S. Giuseppe Vesuviano; **OVEST** dalla statale N.268 variante del Vesuvio e dal confine col comune di Somma Vesuviana.

**NAPOLI**, la prima area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Marano e di Quarto; **EST** dalla strada provinciale Marano-Pianura; **SUD** da via Pallucci, via Provinciale Pianura fino al confine con il comune di Pozzuoli; **OVEST** dal confine col comune di Pozzuoli. La seconda area interessata confina a: **NORD** con il confine del comune di Mugnano di Napoli, passando per via Cupa della Filanda proseguendo in direzione **SUD-EST** per via Piedimonte d'Alife, via Vicinale Vecchia Miano-Piscinola, in direzione **SUD** per via Milano, in direzione **EST** per viale Colli Aminei, via M. Pietravalle, in direzione **SUD** per via Pansini, via Montesano, in direzione **NORD** per via G. Quagliariello, strada comunale Santa Croce ad Orsolone, via Cupa della Paradina, strada comunale Margherita Cupa 1° Vrito sino ad incontrare il comune di Marano di Napoli.

**POLLENA TROCCHIA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Volla e Casalnuovo; **EST** dal confine con il comune di S. Anastasia; **SUD** dalla statale N.268 variante del Vesuvio; **OVEST** dal confine con il comune di Massa di Somma.

**POZZUOLI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Quarto; **EST** dal confine col comune di Napoli; **SUD** il limite è costituito da via Cofanara, dal punto in cui incontra il confine con il comune di Napoli fino alla sua immissione in via Pietrarsa; da via Pietrarsa fino alla sua immissione in via S. Vito; da via S. Vito fino alla sua immissione sulla via Campana all'altezza del raccordo della Tangenziale di Napoli; **OVEST** da via Campana dall'incrocio con il raccordo della Tangenziale di Napoli fino al confine col comune di Quarto.

**S. ANASTASIA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con i comuni di Casalnuovo e Pomigliano; **EST** dal confine col comune di Somma Vesuviana; **SUD** dalla strada statale n. 286 variante del Vesuvio; **OVEST** dal confine col comune di Pollena Trocchia.

**S. GIUSEPPE VESUVIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Ottaviano; **EST** dal confine con i comuni di S. Gennaro V. e Poggiomarino; **SUD** dal confine con i comuni di Poggiomarino e Terzigno; **OVEST** dalla statale N.268 variante del Vesuvio.

**S. SEBASTIANO AL VESUVIO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Cercola; **EST** dal confine con Massa di Somma; **SUD** ed **OVEST** dalla statale N. 268 variante del Vesuvio.

**SOMMA VESUVIANA**, l'area di interesse è delimitata a: **NORD-OVEST** dal confine con i comuni di Castello di Cisterna e Brusciano; **NORD** dal confine con i comuni di Mariglianella e Marigliano; **EST** dal confine con i comuni di Scisciano, Saviano, Nola e Ottaviano; **SUD** dalla strada statale N.268 variante del Vesuvio; **OVEST** dal confine col comune di S.Anastasia.

Provincia di Salerno:

**COMUNI INTERAMENTE INTERESSATI:**

**BELLIZZI, MONTECORVINO PUGLIANO.**

**COMUNI PARZIALMENTE INTERESSATI:**

**BARONISSI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine comunale con Fisciano - tratto che, partendo dal km. 10 della SS n. 88, costeggia Bolano fino a giungere poco sopra Orignano; **EST** dalla strada che da sopra Orignano costeggia Caprecano e Fusara; **SUD** dalla curva di livello che da Fusara costeggia Ervanita, Vissiniello, quindi da strada che attraversa Aiello giunge sulla SS n. 88 tra il km 6 e il km 7; **OVEST** dalla strada che, partendo dalla statale n. 88, nei pressi di Acquamela, attraversa Saragnano, Capo Saragnano, Casa Napoli, si immette sulla SS 88 all'altezza di Baronissi fino a giungere al confine comunale con Fisciano.

**BATTIPAGLIA**, l'area interessata è delimitata a: **SUD**, partendo dal punto nei pressi del podere S. Donato, dal fiume Tusciano che passa sotto Cifariello, si immette, prima di Fosso, sulla strada che attraversa Tavernola, Tenente Santa Lucia, S. Lucia inferiore, risale fino a S. Lucia superiore, si immette sulla SS n. 18 tra il km 76 e il km 77, risale lungo la SS 18 fino al km 73, prosegue verso Battipaglia che costeggia immettendosi sulla SS n. 19 tra il km 1 e il km 2 fino al confine con il comune di Eboli dopo il km 3 della SS 19; **EST** lungo il confine con il comune di Eboli fino all'intersezione dei comuni di Eboli e Olevano; **NORD** lungo il confine con il comune di Olevano e di Montecorvino Rovella fino all'intersezione tra i comuni di Montecorvino R., Bellizzi e Battipaglia; **OVEST** lungo il confine con il comune di Bellizzi e poi di Pontecagnano lungo il torrente Lama fino ad immettersi nel fiume Tusciano.

**CAMPAGNA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal punto di intersezione tra la SS n. 91 al km 126 e la strada prov.le proveniente da Verticelli e Rofigliani in corrispondenza di Quadrivio; **OVEST** dalla SS n. 91 da Quadrivio fino al confine del comune di Eboli e da questo fino all'intersezione dei comuni di Eboli, Serre e Campagna sul fiume Sele nei pressi della piana di Vicario; **SUD** dal fiume Sele attraverso il Ponte Sele lungo la strada che immette alla località Verticelli; **EST** da località Verticelli lungo la strada provinciale fino a loc. Quadrivio.

**EBOLI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine con il comune di Olevano al di sotto di Monticelli dalla strada che passando al di sopra di Vallone del Lupo costeggia Melito, Tranna e giunge ad Eboli si immette alla SS n. 19 tra il km 8 e il km 9, si immette sulla SS 91 sino al confine con il comune di Campagna; **EST** dal confine con il comune di Campagna sino all'intersezione dei comuni di Campagna, Serre ed Eboli; **SUD** dal confine con Serre lungo il fiume Sele da cui, all'altezza di Lagaro, si immette sulla strada in direzione Le Chiuse che, poi, attraversa Masseria Rosale di sopra e le Canoniche fino a Consiglio, da qui costeggiando Scorziello di sotto, giunge nei pressi della Cava di Rena; **OVEST** da Cava di R. lungo la strada che costeggia la Francesia fino alla SS 19 in cui si immette all'altezza del km 5 per poi ripiegare sempre lungo la SS 19 fino al confine con il comune Battipaglia che segue fino al confine con Olevano.

**FISCIANO**, l'area interessata è delimitata a: **SUD** dal confine comunale con Baronissi, dal tratto che partendo dal km 10 della SS N. 88 costeggia Bolano fino a giungere a Orignano; **OVEST** dal confine comunale con Mercato S. Severino; **NORD** dal confine comunale con Montoro Inferiore da Piazza di Pandola sino al confine con Mercato S. Severino; **EST** dalla strada che partendo da Orignano costeggia Penta, Fisciano, Carpineto, Villa, Pizzolano, Madonna del Soccorso fino al confine con Montoro Inferiore.

**GIFFONI SEI CASALI**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada provinciale che da S.Cipriano Picentino passa per Prepezzano, Capitignano, fino al confine con il comune di Giffoni Valle Piana; **EST** dal

confine con il comune di Giffoni Valle Piana; SUD dal confine con il comune di Giffoni Valle Piana lungo il fiume Picentino; OVEST dal confine con il comune di S. Cipriano Picentino.

**GIFFONI VALLE PIANA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada provinciale che da Capitignano passando per Mercato S.S. fino al confine con il comune di Montecorvino R.; **EST** dal confine con il comune di Montecorvino R. fino all'intersezione dei confini tra il comune di Montecorvino Pugliano, di Montecorvino R. e di Giffoni V. P.; **SUD** dal confine con Montecorvino P., di Pontecagnano fino al punto in cui si intersecano i confini dei c. di Giffoni V.P., di Salerno e di Pontecagnano; **OVEST** dal suddetto punto di intersezione, dal confine con Salerno, di S. Cipriano (lungo il fiume Picentino) e di Giffoni Sei Casali.

**MERCATO S.SEVERINO**, l'area interessata è delimitata a: **SUD** dalla strada provinciale che partendo tra il km.11 e km.12 della statale n.88 costeggia le frazioni di Corticelle e Spiano; **OVEST** dalla strada provinciale che da Spiano prosegue per Oscato, Curteri, Mercato S.Severino, Pandola, Acigliano fino al confine con il comune di Montoro Inferiore; **NORD** dal confine con il comune di Montoro Inferiore -tra il km 16 e 17 della SS N. 88; **EST** confine con il comune di Fisciano.

**MONTECORVINO ROVELLA**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada provinciale che da Montecorvino Rovella arriva al confine con il comune di Olevano sul Tusciano; **OVEST** dal confine con il comune di Montecorvino Pugliano e di Giffoni Valle Piana; **SUD** dal confine con il comune di Bellizzi e, poi, di Battipaglia fino all'intersezione con il comune di Bellizzi, Montecorvino P. e Montecorvino R.; ad **EST** dal confine con il comune di Olevano sul Tusciano fino all'intersezione dei confini di Olevano, Battipaglia e Montecorvino R..

**OLEVANO SUL TUSCIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dalla strada provinciale che dal confine con il comune di Montecorvino Rovella arriva fino alla frazione di Salitto; **EST** dalla strada provinciale che da Salitto, passando per frazione Monticelli, e per un tratto del confine con Eboli arriva al confine con il comune di Battipaglia; **OVEST** dal confine con il confine di Montecorvino Rovella; **SUD** dal confine con Battipaglia.

**PONTECAGNANO FAIANO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dal confine col comune di Giffoni Valle Piana; **EST** dal confine con il comune di Bellizzi e poi di Montecorvino Pugliano fino all'intersezione dei confini di Montecorvino P., Giffoni V.P. e Pontecagnano; **OVEST** dal confine con il comune di Salerno e, salendo, dal confine con il comune di Giffoni Valle Piana fino alla linea ferroviaria FFSS, segue tale linea ferroviaria immettendosi sulla strada che va in direzione della litoranea, attraversando la C.da Fra Diavolo quindi prosegue parallelamente alla litoranea a partire da Piantanova in direzione Picciola e del confine con Battipaglia sul fiume Tusciano al podere S. Donato; **SUD** dal confine con Battipaglia.

**SALERNO**, l'area interessata è delimitata a: **NORD** dall'intersezione del confine tra il comune di S. Cipriano Picentino, Giffoni Valle Piana e Salerno; **OVEST** da tale punto lungo la strada provinciale che passa per Staglio e giunge a Fuorni; **SUD** dalla statale n.18 -km 61/62- da Fuorni sino al confine con il comune di Pontecagnano Faiano; **EST** dal confine con Pontecagnano con il comune di Giffoni V.P. sino al punto di intersezione sopra menzionato.

**S.CIPRIANO PICENTINO**, l'area interessata è delimitata a: **SUD** dalla strada provinciale che costeggia Porte di Ferro, Contrada Alfani fino al confine con S. Mango Piemonte; **OVEST** dalla strada provinciale che da S. Mango Piemonte costeggia la frazione di Pezzano fino a S. Cipriano Picentino; **NORD** fino al confine con il comune di Giffoni Sei Casali; **SUD-EST** dal confine con il comune di Giffoni Valle Piana lungo il fiume Picentino.

**S.MANGO PIEMONTE**, l'area interessata è delimitata a: **OVEST** ed a **SUD** dal confine con il comune di Salerno lungo il Rio Sordina; **EST** confine con il comune di S. Cipriano Picentino fino all'intersezione con il comune di Salerno; **NORD** dalla strada provinciale che dal confine con Salerno, sopra Sordina, attraversa S. Mango e giunge fino al confine con S. Cipriano

### 5.3.2 - Per gli Agricoltori:

1. Varietà coltivate: sono ammessi i frutti dei biotipi riferibili alle varietà di melo "Annurca" e "Annurca Rossa del Sud".
2. Altre varietà: nei meleti è ammessa la presenza di altre varietà di melo, oltre l'Annurca e l'Annurca Rossa del Sud, ai soli fini di idonea impollinazione, nella misura massima del 10% delle piante.
3. Forma dell'allevamento: oltre alle forme di allevamento "a vaso a pieno vento", sono considerate idonee anche le forme di allevamento "a parete" o obbligate (palmetta, fusetto, e forme simili).
4. Portinnesti: oltre al Franco di melo, sono considerati idonei anche i portinnesti clonali.
5. Densità di impianto e stima della produzione massima realizzabile: il numero di piante per ettaro non può essere superiore a 1200 piante / Ha; la produzione unitaria massima consentita di mele aventi diritto alla I.G.P. "MELANNURCA CAMPANA", pur con le variabili annuali in funzione dell'andamento climatico, è fissata in 35 tonnellate ad ettaro; fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di un meleto in coltura promiscua dovrà essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente investita a melo.

6. Identificazione e rintracciabilità: il sistema documentale deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto fresco, sino al conferimento.

5.3.3 - Per gli Intermediari:

1. vigenza dell'autorizzazione sanitaria o presenza della Dichiarazione Inizio Attività - D.I.A.;
2. idoneità degli impianti per lo stoccaggio del prodotto: gli impianti degli intermediari devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto
3. Capacità produttiva degli impianti: Verifica degli impianti e calcolo della capacità di stoccaggio e movimentazione dello stabilimento.
4. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto fresco;

5.3.4 - Per i Confezionatori:

1. vigenza dell'autorizzazione sanitaria o presenza della Dichiarazione Inizio Attività - D.I.A.;
2. idoneità degli impianti per la lavorazione del prodotto: gli impianti dei confezionatori devono garantire la conservazione delle caratteristiche del prodotto;
3. Capacità produttiva degli impianti: verifica degli impianti e calcolo della capacità di stoccaggio e confezionamento dello stabilimento.
4. idoneità delle confezioni e del processo di confezionamento;
5. identificazione e Rintracciabilità: gli impianti aziendali ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto (da fresco a fresco finito), sino al conferimento o alla immissione al consumo;
6. campionamento sul prodotto fresco finito.

5.4 - Conferma dell'adesione

Gli operatori (Intermediari e Confezionatori) che per le campagne successive a quella di prima adesione, intendono confermare l'adesione al sistema dei controlli devono versare, prima dell'inizio della campagna produttiva, la quota di controllo annuale e comunicare all'Istituto l'inizio delle attività.

Qualora l'Operatore non dovesse provvedere, entro detti termini, al versamento della quota di controllo, IS.ME.CERT. non lo considererà tra gli operatori attivi per la campagna e non sarà tenuto a controllarne l'attività.

5.5 - Modifiche dei dati degli Operatori

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax) - entro 15 giorni - a ISMECERT le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

ISMECERT svolge le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia mantenuto il possesso dei requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco* dei soggetti riconosciuti.

In ogni caso le modifiche intervenute sono oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da ISMECERT secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

## **6 – Verifica dei requisiti di conformità**

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, l'Istituto predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali.

Di seguito, per ciascun soggetto della filiera ed a seconda del ruolo svolto all'interno di essa, sono riportati i requisiti da rispettare, le attività minime di autocontrollo, i controlli documentali, analitici e di verifica ispettiva dell'Istituto con le relative modalità e frequenze.

6.1 - Agricoltori

6.1.1 - Requisiti

Gli Agricoltori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

1. Mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione.
2. Condizioni e sistemi di coltivazione: le condizioni e i sistemi di coltivazione dei meleti destinati alla produzione della I.G.P. "MELANNURCA CAMPANA" tradizionalmente attuati nel comprensorio tendono ad ottenere produzioni di qualità e, in special modo per i nuovi impianti atti a non modificare le specifiche caratteristiche qualitative dei frutti. Non è ammesso il diradamento chimico dei frutti.
3. Irrigazione: L'acqua di irrigazione deve presentare valori di salinità non superiori a 1,1 ECW.
4. Periodo di raccolta: le operazioni di raccolta devono concludersi entro il 15 dicembre.



5. Modalità di raccolta: la raccolta dei frutti deve essere effettuata a mano.
6. Produzione massima destinabile alla denominazione protetta: la produzione unitaria massima consentita di mele aventi diritto alla I.G.P. "MELANNURCA CAMPANA", pur con le variabili annuali in funzione dell'andamento climatico, è fissata in 35 tonnellate ad ettaro; fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di un meleto in coltura promiscua dovrà essere calcolata in rapporto alla superficie effettivamente investita a melo.
7. Conformità del prodotto: Le mele, alla raccolta, deve avere le seguenti caratteristiche:
  - a) Colore: giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80% della superficie; nel caso sia prodotta su Franco è ammesso un colore giallo-verdastro con striature rosse sul 40-70% della superficie;
  - b) Durezza al penetrometro con puntale di 11 mm: Valore minimo ammesso: 8,5kg (9,0 kg per annurca su franco);
  - c) Residuo rifrattometrico: Valore minimo ammesso: 12°Bx (11,5° per annurca);
  - d) Acidità titolabile: Valore minimo ammesso: 9,0 meq/100 ml di succoLe mele raccolte, inoltre, devono presentarsi sane, indenni da attacchi parassitari, prive di residui antiparassitari, come per legge, e di sapori estranei.

#### 6.1.2 - Autocontrollo

Ogni Agricoltore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza del:

1. rispetto del periodo di raccolta;
2. rispetto del limite massimo di produzione destinabile alla denominazione protetta;
3. verifica della conformità del prodotto;
4. mantenimento della identificazione e rintracciabilità delle mele dalla raccolta sino al conferimento. A tale scopo, ogni Agricoltore deve tenere aggiornato un registro di raccolta e di conferimento, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere:
  - ✓ data e quantità di mele raccolte;
  - ✓ data e quantità di mele vendute;
  - ✓ il destinatario;

Inoltre, nella fase di conferimento, le mele devono essere accompagnate da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità del prodotto trasportato;
- la dicitura "mele destinate alla IGP "MELANNURCA CAMPANA"

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERT a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

Entro il 10 gennaio di ogni anno l'agricoltore deve comunicare all'IS.ME.CERT. i dati relativi alla raccolta, all'arrossamento (se effettuato) ed al conferimento.

Tali dati possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX o via E-Mail.

La mancata rendicontazione delle mele immesse nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

#### 6.1.3 - Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla:

- a) annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle mele destinate alla produzione di "MELANNURCA CAMPANA" IGP, e le quantità totali immesse nel circuito tutelato;
- b) annualmente, un campione di Agricoltori pari almeno al 35% dei soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso. Tale quota di controllo è così costituita: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota sorteggiata tra gli agricoltori già controllati tale da raggiungere il 35% complessivo. Il criterio mira a garantire che un soggetto controllato sia controllato almeno una volta ogni tre anni senza escludere l'eventualità di poter essere controllato anche più di una volta nell'arco del triennio di

autorizzazione. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli (ovvero il 5% del totale degli iscritti) è realizzato nella fase di raccolta e di arrossamento (se effettuato).

#### 6.1.4 - Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla:

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. la conformità della conduzione della coltivazione;
3. la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare le registrazioni per la rintracciabilità del prodotto (es. registro di raccolta, di arrossamento - se effettuato - e di conferimento, documenti di trasporto) e per la verifica di conformità del prodotto fresco;
4. la corretta identificazione del prodotto;
5. il rispetto del limite produttivo, mediante la verifica di congruità delle registrazioni di produzione con le potenzialità del meleto determinate nella fase di verifica iniziale; quest'ultimo punto è controllato dall'Istituto anche attraverso le comunicazioni di conferimento effettuate dagli agricoltori;

In aggiunta ai controlli di cui sopra, nel corso delle verifiche ispettive realizzate nella fase di raccolta (14% del 35%) è verificato il rispetto dei requisiti di cui ai § 6.1.1.5. e 6.1.1.7

Per quest'ultimo requisito, la conformità delle mele, è verificata da ISMECERT attraverso le seguenti prove:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Colore	giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80% della superficie; nel caso sia prodotta su Franco è ammesso un colore giallo-verdastro con striature rosse sul 40-70% della superficie	controllo visivo	Sulla massa
Durezza al penetrometro con puntale di 11 mm	Valore minimo ammesso: 8,5kg (9,0 kg x annurca su franco)	controllo strumentale	1 mela per 5 piante diverse
Residuo rifrattometrico	Valore minimo ammesso: 12°Bx (11,5° x annurca)	controllo strumentale	1 mela per 5 piante diverse
Acidità titolabile	Valore minimo ammesso: 9,0 meq/100 ml di succo	<b>Prove di laboratorio</b>	Vedi § 6.1.6

Il laboratorio utilizzato dall'Istituto per l'effettuazione delle prove analitiche deve essere accreditato conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

#### 6.1.5 - Numerosità e modalità per il prelevamento del campione da sottoporre a prova

Il prelievo del/i campione/i è effettuato sul meleto da un ispettore incaricato da IS.ME.CERT.

Il numero di campioni prelevati è direttamente proporzionale alla dimensione del meleto oggetto di controllo, secondo il seguente schema:

Ettari di superficie	N° campioni
fino a 5 ettari	1 campione
da 5 a 20 ettari	2 campioni
oltre 20 ettari	2 campioni + 1 campione ogni 5 ettari oltre i primi 10

Ciascun campione è ottenuto prelevando 5 mele per pianta (circa 1 kg) da 5 piante scelte in aree diverse del meleto (in zone diverse per esposizione ed orientamento). Il campione così ottenuto è suddiviso in 3 aliquote: 1 aliquota è consegnata al laboratorio per le analisi e le rimanenti 2 rappresentano il controcampione dell'Istituto e quello lasciato all'azienda.

#### 6.1.6 - Riepilogo degli adempimenti dell'Agricoltore

- ✓ domanda d'iscrizione all'elenco degli Agricoltori, con documenti allegati;
- ✓ tenuta delle registrazioni della conduzione del meleto;
- ✓ tenuta delle registrazioni per la rintracciabilità;
- ✓ comunicazione finale quantitativi immessi nel circuito tutelato;
- ✓ comunicazione eventuali variazioni dati in domanda;
- ✓ comunicazione eventuale cessazione attività.

## 6.2 – Arrossamento

### 6.2.1 - Requisiti

Tale fase può essere effettuata dai seguenti soggetti inseriti nel sistema dei controlli:

- ✓ Agricoltori
- ✓ Intermediari
- ✓ Confezionatori

Il soggetto che effettua tale fase deve rispettare i seguenti requisiti:

1. Caratteristiche dei melai: Successivamente alla raccolta, al fine di completare la colorazione rossa dei frutti, questi devono essere posti in “melai” costituiti da piccoli appezzamenti di terreno, sistemati adeguatamente in modo da evitare ristagni idrici, di larghezza non superiore a metri 1,50 su cui sono stesi strati di materiale soffice vario.
2. Modalità di arrossamento: I frutti sono disposti su file esponendo alla luce la parte meno arrossata, i melai sono protetti dall'eccessivo irraggiamento solare con apprestamenti di varia natura. Le operazioni di arrossamento sono obbligatorie per entrambe le varietà. Non sono ammessi trattamenti fitosanitari alle mele durante la fase di arrossamento.
3. Periodo di arrossamento: Le operazioni di arrossamento devono concludersi entro il 15 dicembre.
4. Identificazione e rintracciabilità: il sistema documentale deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto arrossato, sino al conferimento.

### 6.2.2 - Autocontrollo.

Ogni soggetto che effettua l'arrossamento deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza che:

1. il prodotto fresco provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
2. sia mantenuta l'identificazione e la rintracciabilità delle mele arrossate, attraverso la tenuta di un registro di arrossamento, o documentazione equivalente, da cui sia possibile desumere per ciascuna partita di mele:
  - ✓ date di entrata e quantità delle mele verdi
  - ✓ data di uscita e quantità delle mele arrossate e destinatario;
  - ✓ data di ultimazione della fase di arrossamento.
3. il prodotto arrossato, in uscita, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
  - ✓ data e n° del DDT;
  - ✓ mittente e destinatario;
  - ✓ quantità trasportata, distinta per fornitore;
  - ✓ la dicitura “mele destinate a “MELANNURCA CAMPANA IGP”

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERTE a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERTE.

I dati relativi alla fase di arrossamento sono trasmessi dai soggetti interessati all'Istituto secondo la cadenza definita nel paragrafo di propria pertinenza.

### 6.2.3 - Controlli ISMECERTE.

L'Istituto annualmente controlla, mediante ispezioni anche senza preavviso, la conformità ai requisiti di cui al § 6.2.1.1 e 6.2.1.2, verificando anche le registrazioni relative alla rintracciabilità del prodotto.

La percentuale dei controlli ispettivi effettuata a carico dei soggetti interessati è di seguito riportata:

- a) Agricoltori e Intermediari: almeno il 14% del 35% dei controlli (ovvero il 5% del totale degli iscritti).
- b) Confezionatori: almeno il 14% dei controlli di cui al § 6.4.3.

Il rispetto dei termini temporali per l'arrossamento (requisito § 6.2.1.3) ed il mantenimento della rintracciabilità delle partite di mele arrossate (requisito § 6.2.1.4) è controllato documentalmente su tutto il prodotto immesso nella filiera mediante il controllo delle registrazioni della rintracciabilità prodotte dai soggetti interessati (agenda del produttore per l'agricoltore, rendicontazione mensili degli intermediari e dei confezionatori).

### 6.2.4 - Verifiche Ispettive di Controllo.

Durante le Verifiche Ispettive l'Istituto controlla:

1. la conformità dei melai;
2. la conformità della modalità di arrossamento;
3. la corretta identificazione e rintracciabilità documentale del prodotto fresco lungo tutto il processo di arrossamento;
4. le registrazioni delle quantità immesse nel circuito tutelato.

### 6.3 - Intermediari

#### 6.3.1 - Requisiti

Gli intermediari inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

1. Mantenimento dell'identificazione delle mele;
2. Mantenimento della rintracciabilità delle mele;

#### 6.3.2 - Autocontrollo.

Ogni Intermediario iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. il prodotto fresco provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione della/e partita/e di prodotto fresco nel centro di stoccaggio sia garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato;
4. mantenimento della identificazione e rintracciabilità delle mele intermedie. A tale scopo, ogni intermediario deve tenere aggiornato un registro di acquisto e di conferimento, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere:
  - ✓ data e n° del DDT;
  - ✓ quantità, distinta per fornitore;
  - ✓ destinatario;
5. il prodotto fresco, in uscita, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
  - ✓ data e n° del DDT;
  - ✓ mittente e destinatario;
  - ✓ quantità trasportata, distinta per fornitore;
  - ✓ la dicitura **“mele destinate a “MELANNURCA CAMPANA IGP”**

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERT a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

Mensilmente, l'intermediario deve inviare i dati del registro di acquisto, di arrossamento (se effettuato) e di conferimento.

Tali dati possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX o via E-Mail.

La mancata rendicontazione delle mele immesse nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

#### 6.3.3 - Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle partite di “MELANNURCA CAMPANA” IGP, e le quantità totali trattate.

Ogni anno, inoltre, l'istituto controlla un campione rappresentativo di Intermediari pari almeno al 35% dei soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli (ovvero il 5% del totale degli iscritti) è realizzato nella fase di arrossamento (se effettuato).

#### 6.3.4 - Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. le condizioni di stoccaggio delle mele;
3. la corretta identificazione delle mele;
4. la provenienza delle mele (attraverso la verifica della documentazione di trasporto);
5. le registrazioni per la rintracciabilità delle mele (controllo del registro di carico e scarico).

#### 6.3.5 Riepilogo degli adempimenti dell'Intermediario

- ✓ domanda d'iscrizione all'elenco degli Intermediari, con relativi allegati;

- ✓ comunicazione d'inizio attività;
- ✓ comunicazione singola intermediazione;
- ✓ tenuta delle registrazioni per la rintracciabilità (registro di carico e scarico);
- ✓ comunicazione eventuali variazioni;
- ✓ comunicazione eventuale cessazione attività.

#### 6.4 - Confezionatori

##### 6.4.1 - Requisiti dei Confezionatori.

I Confezionatori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

a) Caratteristiche della materia prima:

1. Le mele destinati alla produzione di Melannurca campana IGP devono provenire da Agricoltori o Intermediari iscritti al sistema di controllo.
2. Le mele destinati alla produzione di Melannurca campana IGP devono essere riferibili alle varietà "Annurca" e "Annurca Rossa del Sud".

b) Caratteristiche del prodotto ammesso a tutela:

Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche:

*Annurca:*

1. forma del frutto: appiattita-rotondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica;
2. dimensioni: 60 mm di diametro, corrispondenti a un peso di 100 g. a frutto (valori minimi ammessi); nel caso sia prodotto su Franco è ammesso un diametro di 55 mm ed un peso di 80 g. a frutto (valori minimi ammessi);
3. buccia: di medio spessore o spessa; con sopraccolore rosso sul 90-100% della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra; nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una buccia di medio spessore o spessa, di colore, alla raccolta, giallo-verdastro con striature rosse sul 40-70% della superficie e con sopraccolore rosso sul 85-95% della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra;
4. epidermide: liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, mediamente rugginosa, in particolare nella cavità peduncolare;
5. polpa: bianca, molto compatta, croccante, mediamente dolce-acidula, abbastanza succosa, aromatica e profumata, di ottime qualità gustative;
6. resistenza alle manipolazioni: ottima;
7. durezza al penetrometro (con puntale di 11mm): a fine conservazione: 5 kg (valori minimi ammessi); nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una durezza al penetrometro a fine conservazione 5 kg (valori minimi ammessi);
8. residuo rifrattometrico: 12,0°Bx (valori minimi ammessi);
9. acidità titolabile: a fine conservazione 5,6 meq/100 ml di succo (valori minimi ammessi).

*Rossa del Sud:*

1. forma del frutto: appiattita-rotondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica;
2. dimensioni: 60 mm di diametro, corrispondenti a un peso di 100 g. a frutto (valori minimi ammessi);
3. buccia: di medio spessore, di colore giallo con sopraccolore rosso sul 90-100% della superficie;
4. epidermide: liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, con tracce di rugginosità, in particolare nella cavità peduncolare;
5. polpa: bianca, compatta, croccante, mediamente dolce-acidula e succosa, aromatica e profumata, di buone qualità gustative;
6. resistenza alle manipolazioni: ottima;
7. durezza al penetrometro: (con puntale di 11 mm): a fine conservazione: 5 kg (valori minimi ammessi);
8. residuo rifrattometrico: 12,5°Bx (valori minimi);
9. acidità titolabile: a fine conservazione 5,0 meq/100 ml di succo (valori minimi ammessi).

c) Caratteristiche delle confezioni per l'immissione al consumo:

Il prodotto fresco confezionato a I.G.P. "Melannurca campana" può essere immesso al consumo solo se confezionato nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo.

d) Caratteristiche della designazione e della presentazione:

1. Sulle confezioni contrassegnate con la I.G.P., o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, in caratteri di stampa chiari, indelebili, delle medesime dimensioni e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, le seguenti indicazioni: la dicitura "MELANNURCA CAMPANA", immediatamente seguita dall'indicazione varietale "ANNURCA" o "ROSSA DEL SUD".
2. Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione "INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA" (o la sua sigla I.G.P.).

3. In etichetta deve comparire: il nome, la ragione sociale, e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice, la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.
4. Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione geografica protetta. Il logotipo della "Melannurca campana" (IGP) è il seguente: una mela stilizzata su fondo bianco, il cui bordo inferiore e il superiore sinistro sono rossi, mentre il superiore destro è verde (e non chiude la mela); la mela è sormontata dal picciolo verde e da una foglia bianca birdata di verde; nel corpo della mela è riportata la sigla I.G.P. in nero. Il bordo esterno superiore del logotipo è di colore rosso ed internamente riporta la scritta "Melannurca campana" in bianco; il bordo esterno inferiore è di colore bianco e, a seconda dei casi, riporta la dicitura varietale "Annurca" o "Rossa del Sud". I colori di riferimento sono: rosso pantone 485 C; verde pantone 348 C; per la scritta I.G.P. : Pantone, Process, Blank C.
5. All'Indicazione Geografica Protetta "MELANNURCA CAMPANA" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto, fine extra, superiore e similari.
6. E' altresì vietato utilizzare nomi di varietà diverse da quelle espressamente previste nel disciplinare di produzione.
7. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non siano stati tali da trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione Geografica Protetta.
8. Sull'etichetta va riportato, inoltre:
  - a) il numero di etichetta;
  - b) il numero di registrazione del confezionatore;
  - c) la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CEE 510/06".
- e) Identificazione e rintracciabilità: il sistema documentale deve garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto confezionato.

#### 6.4.2 - Autocontrollo

Il Confezionatore deve dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. le mele provengano da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione delle mele in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata;
4. la rintracciabilità delle mele destinati alla produzione del prodotto a IGP "MELANNURCA CAMPANA" sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo (attraverso la redazione di un registro di carico e scarico);
5. la materia prima utilizzata sia conforme al disciplinare (vedi 6.4.1.a);
6. il prodotto fresco ammesso a tutela sia conforme al disciplinare (vedi 6.4.1.b);
7. il prodotto fresco non conforme sia segregato ed identificato;
8. le confezioni siano conformi al disciplinare (vedi 6.4.1.c);
9. il materiale utilizzato per la designazione e la presentazione del prodotto sia conforme (vedi 6.4.1.d)
10. il materiale utilizzato per la designazione e la presentazione del prodotto sia stato autorizzato dal Consorzio di Tutela Incaricato.

Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del prodotto fresco ammesso a tutela, attraverso la predisposizione e la compilazione di apposite schede di controllo sulle quali registrare le attività di autocontrollo effettuate.

La rintracciabilità del prodotto fresco ammesso a tutela deve essere garantita da idonea identificazione dello 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.

I confezionatori iscritti al sistema di controllo, s'impegnano nel corso di ciascun anno:

1. ad effettuare in autocontrollo la verifica di conformità dei requisiti definiti nei punti da 1 a 9 di cui al precedente § 6.4.1.b, secondo la frequenza minima indicata nella tabella di seguito riportata; qualora la verifica di conformità dei requisiti definiti ai punti da 1 a 9, di cui al precedente 6.4.1 b sia effettuata presso un laboratorio, questo deve essere accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;

<b>Tonnellate di prodotto da ammettere a tutela</b>	<b>N° campioni per analisi in autocontrollo</b>
fino a 100	1
da 100 a 300	2
oltre 300	3

2. a registrare detti rapporti di prova effettuati in autocontrollo, indicando il lotto di produzione sottoposto a prova;
3. a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate, facendone comunicazione all'Istituto;

Le registrazioni delle mele in entrata e delle confezioni prodotte devono essere comunicate mensilmente all'Istituto, entro 10 giorni dall'inizio del mese successivo, indicando, per ogni lotto di prodotto finito immesso nel circuito tutelato e per ciascuna delle varietà ammesse di cui al § 6.3.1.a:

1. provenienza della materia prima;
2. lotto di produzione;
3. peso complessivo;
4. n° di confezioni;
5. marchio dell'etichetta utilizzata;
6. numeri delle etichette utilizzate
7. estremi del documento di uscita (N° e data fattura/DDT).

I dati relativi alla immissione al consumo del prodotto a IGP "Melannurca campana" possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX o via E-Mail.

La mancata rendicontazione del prodotto fresco immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERT a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

#### 6.4.3 - Controlli ISMECERT.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, mediante ispezioni anche senza preavviso, per tutti i soggetti iscritti, 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 di prodotto fresco ammesso a tutela.

Di tale percentuale almeno il 14% dei controlli è realizzato nella fase di arrossamento (se effettuato).

Il numero di verifiche ispettive effettuate presso ogni Confezionatore è direttamente proporzionale alle quantità prodotte comunicate a ISMECERT secondo il seguente schema:

<b>Tonnellate di prodotto fresco</b>	<b>Verifiche Ispettive annuali</b>
fino a 100	1
da 100 a 300	2
Oltre 300	3

#### 6.4.4 - Verifiche Ispettive di Controllo.

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo relative alla identificazione e rintracciabilità, e alla conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito, effettuando, in particolare, i seguenti controlli:

1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. condizioni di stoccaggio delle mele;
3. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto fresco lungo tutto il processo produttivo;
4. controllo della conformità delle confezioni;
5. verifica autocontrollo della conformità della materia prima e del prodotto finito;
6. controllo documentale sulle quantità immesse nel circuito tutelato;
7. campionamento.

L'ispezione è effettuata in concomitanza con la lavorazione del prodotto fresco, per permettere la verifica dei requisiti connessi con il ciclo produttivo ed il campionamento.

Le attività di campionamento sono effettuate secondo l'articolazione temporale e le modalità operative descritte al paragrafo 8.1.1

Nei casi in cui è prevista l'effettuazione di più di 1 Verifica, in applicazione della tabella di cui sopra, la Verifica può non coincidere con la lavorazione del prodotto fresco; in tal caso essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECER.T.

#### 6.4.5 - Riepilogo adempimenti del Confezionatore

- ✓ domanda d'iscrizione all'elenco dei Confezionatori, con documenti allegati;
- ✓ tenuta delle registrazioni per la rintracciabilità (registro di carico e scarico);
- ✓ tenuta delle registrazioni dei controlli sul prodotto finito;
- ✓ comunicazioni mensili del prodotto confezionato;
- ✓ comunicazione eventuali variazioni;
- ✓ comunicazione eventuale cessazione attività.

### 7 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività

In caso di "cessazione di attività", o "sospensione volontaria dell'attività" il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg a ISMECER.T. Il soggetto che reiniziasse attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo entro 15 gg a ISMECER.T eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

La richiesta di "recesso dal sistema di controllo" deve essere trasmessa dal soggetto entro la fine di ciascun anno per l'anno successivo. Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso, è cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da ISMECER.T; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

Si precisa che gli agricoltori che sospendono volontariamente l'attività, che cessano definitivamente l'attività o recedano dal sistema nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa fissa e quella variabile sino a quel momento eventualmente maturata. Per le annualità non godute per uscita volontaria dal sistema di controllo, comunicata nei termini di cui sopra, all'agricoltore interessato sarà rimborsata la tariffa annuale di controllo e solo qualora non siano stati effettuati i controlli annuali di pertinenza.

### 8 – Attestazione di conformità

#### 8.1 – Modalità per il rilascio dell'attestazione di conformità

Il soggetto che intende immettere sul mercato il prodotto finito contrassegnato con la IGP "Melannurca campana", chiede all'Istituto il rilascio dell'attestazione di conformità al Disciplinare di produzione, mediante il modulo di domanda MOD H/09.

Tale modulo deve pervenire ad IS.ME.CERT. in tempo utile per consentire l'effettuazione di una verifica ispettiva per il controllo di conformità dei requisiti di cui al § 6.4.1.b, prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della I.G.P..

Ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità, il richiedente deve assicurare che il prodotto che utilizza la IGP "Melannurca campana":

- a) provenga da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati;
- b) sia identificato e tracciato sino all'immissione al consumo;
- c) sia, o sia stato sottoposto, a tutti i controlli stabiliti nel presente "Piano dei Controlli" compreso quelli di conformità ai requisiti di cui al punto 6.4.1.b.

L'Istituto, per ciascuno degli aspetti di cui sopra, controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo ed effettua, per la verifica di conformità dei requisiti di cui al § 6.4.1.b, un campionamento della produzione secondo le modalità definite al successivo § 8.1.1.

#### 8.1.1 – Numerosità e modalità per il prelevamento del campione da sottoporre a prova

Il campionamento è effettuato sulle partite di mele pronte per il confezionamento da un ispettore IS.ME.CERT.

Il numero di campioni prelevati è direttamente proporzionale alle quantità di prodotto fresco destinato al confezionamento, secondo il seguente schema:

<b>Tonnellate di prodotto fresco</b>	<b>N° campioni</b>
fino a 100	1
da 100 a 300	2
Oltre 300	3



Ciascun campione è ottenuto prelevando, per ciascun lotto di prodotto fresco pronto per il confezionamento, 25 mele (circa 5 kg) da 5 punti diversi del lotto. Nel caso di più lotti, il campione è costituito dalla somma dei diversi prelievi.

Dal campione così ottenuto sono prelevate 4 aliquote di 10 mele ciascuna: 1 aliquota è utilizzata sul posto per le prove realizzabili immediatamente dall'ispettore (dimensione del frutto, peso, durezza al penetrometro, residuo rifrattometrico), 1 aliquota è consegnata al laboratorio per le analisi e le rimanenti 2 rappresentano il controcampione dell'Istituto e quello lasciato all'azienda.

#### 8.1.2 – Accertamenti di conformità

Sui singoli campioni prelevati dall'Istituto sono realizzate le seguenti prove:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Colore	giallo-verdastro con striature rosse sul 50-80% della superficie e con sovraccolore rosso sul 90-100% della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra; nel caso sia prodotto su Franco è ammessa una buccia di medio spessore o spessa, di colore, alla raccolta, giallo-verdastro con striature rosse sul 40-70% della superficie e con sovraccolore rosso sul 85-95% della superficie dopo il periodo di arrossamento a terra	controllo visivo	Sulla massa
Forma del frutto	Appiattita-rotondeggiante o tronco conico breve, simmetrica o leggermente asimmetrica	controllo visivo	Sulla massa
Dimensione del frutto	Valore minimo ammesso: 60 mm di diametro (55 mm per annurca su franco)	controllo strumentale	Vedi § 8.1.1
Peso	Valore minimo ammesso: 100 g a frutto (80 g per annurca su franco)	controllo strumentale	Vedi § 8.1.1
Buccia	Di medio spessore, di colore giallo, con sopraccolore rosso sul 90-100% della superficie dopo l'arrossamento	controllo visivo	Sulla massa
Epidermide	Liscia, cerosa, con piccole lenticelle numerose ma poco evidenti, con tracce di rugginosità, in particolarità nella cavità peduncolare	controllo visivo	Sulla massa
Polpa	Bianca, compatta, croccante, mediamente dolce- acidula e succosa, aromatica e profumata, di buona qualità gustative	controllo visivo	Sulla massa
Resistenza alle manipolazioni	Ottima	controllo visivo	Sulla massa
Durezza al penetrometro con puntale di 11 mm	Valore minimo ammesso: 5 kg a fine conservazione	controllo strumentale	Vedi § 8.1.1
Residuo refrattometrico	Valore minimo ammesso: 12,5° Bx all'immissione al consumo (12,0° Bx per annurca)	controllo strumentale	Vedi § 8.1.1
Acidità titolabile	Valore minimo ammesso: 5,6 meq/100 ml di succo	<b>Prove di laboratorio</b>	Vedi § 8.1.1

Il laboratorio che effettua le prove analitiche deve essere accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025)

#### 8.1.3 - Esiti delle prove

In caso di esito conforme della prova, l'attività di valutazione di conformità del lotto è completata.

In caso di esito non conforme della prova, si procede, su richiesta del Detentore della/e partita/e, ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova.

Per le eventuali seconda e terza prova, devono essere utilizzati laboratori diversi tra loro e dal primo.

Per le prove vengono utilizzati i campioni depositati al laboratorio.

Due esiti negativi determinano il mancato riconoscimento della conformità del lotto esaminato.

#### 8.1.4 - Rilascio autorizzazione al confezionamento

IS.ME.CERT. rilascia l'attestazione di conformità (o non conformità) entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento dei rapporti di prova del Laboratorio. Il rilascio dell'Attestazione è vincolato dal rispetto dei parametri chimico fisici del Lotto, e dalla presenza dei documenti in grado di ricostruire la rintracciabilità del Lotto di confezionamento.

## 8.2 – Autorizzazione etichette

In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F., l'approvazione delle etichette viene effettuata dal Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di tutela riconosciuto inviare ad IS.ME.CERT. le etichette approvate con elenco dei confezionatori presso i quali sono detenute le etichette.

IS.ME.CERT. presso i Confezionatori verifica la corrispondenza delle etichette utilizzate con quelle approvate dal Consorzio di tutela.

In caso di assenza di un Consorzio autorizzato i soggetti interessati all'autorizzazione all'uso della denominazione devono inviare ad IS.ME.CERT., in allegato al MOD H/09, le bozze delle etichette (N° 2 copie) che si intendono utilizzare per il prodotto IGP e attenersi alle indicazioni fornite da IS.ME.CERT. per renderle conformi al disciplinare e al presente Piano di Controllo prima del loro utilizzo.

L'operatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà successivamente ad IS.ME.CERT. due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

IS.ME.CERT. rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento della bozza definitiva.

I titolari di etichette sono tenuti ad utilizzare solo etichette numerate (§ 6.4.1.d punto 8.a).

## 8.3 - Gestione del prodotto confezionato

Tutti i soggetti ai quali è stata rilasciata attestazione di conformità al Disciplinare di produzione della IGP "Melannurca campana" devono tenere un registro di carico e di scarico delle etichette conformi e devono comunicare mensilmente all'Istituto, entro 10 giorni dall'inizio del mese successivo, le quantità di prodotto finito immesse nel circuito tutelato indicando, per ciascuna delle varietà ammesse di cui al § 6.3.1.a:

1. provenienza del prodotto (se non di propria produzione);
2. lotto di produzione;
3. peso complessivo;
4. n° di confezioni;
5. marchio dell'etichetta utilizzata;
6. numeri delle etichette utilizzate.
7. estremi del documento di uscita (N° e data fattura/DDT).

I dati relativi alla immissione al consumo del prodotto a IGP "Melannurca campana" possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX o via E-Mail.

Nel caso che il detentore della/e partita/e utilizzi i servizi di confezionamento (che dovranno essere svolti presso impianti assoggettati a controllo), sarà sua responsabilità assicurarsi che le registrazioni delle attività di confezionamento siano inviate o, a richiesta rese disponibili ad IS.ME.CERT.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente (per i soggetti iscritti al sistema di controllo) la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di recidiva, la procedura di sospensione dell'autorizzazione all'utilizzo della denominazione sino al ripristino delle condizioni di conformità.

Per i soggetti non iscritti al sistema di controllo che hanno ottenuto l'approvazione dell'etichetta, la mancata rendicontazione dei dati di etichettatura comporterà la revoca dell'autorizzazione all'uso della denominazione e la comunicazione dell'inadempienza alle autorità competenti.

## 9. Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Piano di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Agricoltori, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di mele come IGP "Melannurca campana". Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione/commercializzazione delle mele IGP lungo tutta la filiera produttiva, sia da IS.ME.CERT. quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero per le 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 commercializzati come prodotto IGP "Melannurca campana". A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Le non conformità rilevate durante i controlli effettuati da IS.ME.CERT. e le iniziative e le decisioni assunte dall'Istituto sono identificate nella Matrice dei Controlli allegata al presente Piano di Controllo.

Tutte le attività che l'Istituto realizza, in conformità a quanto stabilito dal presente Piano di controllo, comportano l'addebito all'azienda della relativa voce di costo prevista nella tariffa in vigore. (vedi tariffario allegato).

Tutte le decisioni relative a provvedimenti di sospensione o di revoca dal sistema di controllo e certificazione sono comunicati all'Autorità di vigilanza.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della IGP "Melannurca campana", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

#### 9.1 - Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della IGP "Melannurca campana", rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ 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 della IGP "Melannurca campana";
- ✓ nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che le mele confezionate non vengano commercializzate come IGP "Melannurca campana";
- ✓ devono comunicare tempestivamente ad IS.ME.CERT. le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

#### 9.2 - Gestione delle non conformità da parte di IS.ME.CERT.

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono osservare delle non conformità: è loro cura stabilire se questi possono essere evidenziati come delle:

- ✓ *non conformità gravi*: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come IGP "Melannurca campana";
- ✓ *non conformità lievi*: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come IGP "Melannurca campana".

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da IS.ME.CERT., vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non possa essere destinato alla produzione della IGP "Melannurca campana".

Nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come IGP "Melannurca campana", è possibile procedere all'eventuale smarchiatura delle confezioni di prodotto.

#### 9.3 - Intensificazione temporanea dei controlli

Laddove a seguito di una Verifica Ispettiva, o della verifica della documentazione presso l'Istituto, si dovessero riscontrare Non Conformità, l'Istituto provvede, parallelamente al trattamento della Non Conformità stessa, ad una temporanea intensificazione dei controlli presso l'azienda inadempiente con le modalità e le frequenze previste nella Matrice dei Controlli allegata.

Tale intensificazione temporanea dei controlli si può realizzare tramite

- un accorciamento degli intervalli previsti tra una Verifica Ispettiva e l'altra, predisponendo una verifica suppletiva nell'anno in corso, per la verifica diretta della risoluzione della NC rilevata, o inserendo l'azienda tra quelle da verificare l'anno successivo, oltre la prevista percentuale di controllo annuale qualora la verifica non possa essere effettuata per indisponibilità della produzione da controllare;
- ovvero, in caso di esito negativo di controlli analitici, tramite un ulteriore campionamento sui successivi lotti di prodotto realizzati dall'azienda. Il campione così successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella comunemente calcolata (vedi punti precedenti).

Se durante una V.I. mirata alla verifica della risoluzione di Non Conformità l'azienda risulta ancora inadempiente per la medesima situazione di non conformità, l'Istituto cancella l'iscrizione e revoca l'autorizzazione.

#### 9.4 - Sospensione e revoca degli operatori

Il verificarsi di tre non conformità gravi, presso lo stesso operatore determina la sospensione dell'operatore stesso per tutta la rimanente campagna produttiva in corso e l'obbligo di verifica prima dell'inizio della successiva. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica verrà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il perdurare di comportamenti che causano non conformità possono essere

sanzionati, a giudizio motivato di IS.ME.CERT., con la revoca del riconoscimento agli operatori che se ne rendono responsabili. Il prodotto lavorato fino alla sospensione o revoca potrà essere utilizzato per la produzione di IGP “Melannurca campana” salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

La riammissione nel circuito di controllo può avvenire tramite una verifica aggiuntiva che potrà essere ispettiva effettuata presso l’operatore o potrà essere effettuata tramite esame documentale.

- ✓ Le decisioni in merito alla sospensione e o revoca vengono applicate a fronte delle Non conformità rilevate facendo riferimento alla Matrice dei controlli allegata.
- ✓ Nella Matrice dei controlli sono indicate le misure prese immediatamente a fronte delle non conformità ovvero viene indicato “eventuale verifica aggiuntiva nell’anno successivo” in questo caso la non conformità viene conteggiata nel calcolo per determinare il cumulo che può portare alla sospensione e alla verifica prima dell’inizio della successiva campagna.

## **10 Comunicazioni di IS.ME.CERT. al M.I.P.A.A.F.**

IS.ME.CERT. si impegna ad inviare al MIPAAF la seguente documentazione:

- elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli agricoltori riconosciuti specificando per ognuno l’elenco dei meleti (dati catastali), la tipologia dei meleti (nr. piante, varietà) le potenzialità produttive e le eventuali variazioni avvenute;
- elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli agricoltori che hanno cessato l’attività per la produzione della IGP;
- la quantità di mele immesse nel circuito per ciascun agricoltore;
- elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli intermediari riconosciuti e relativa capacità produttiva e delle eventuali variazioni avvenute;
- elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli intermediari che hanno cessato l’attività per la produzione della IGP;
- quantità di mele immesse nel circuito da ciascun intermediario;
- elenco completo, alla fine di ogni anno solare, dei confezionatori e relativa capacità produttiva e delle eventuali variazioni avvenute;
- elenco completo, alla fine di ogni anno solare, dei confezionatori che hanno cessato l’attività per la produzione della IGP;
- quantità di mele immesse nel circuito da ciascun confezionatore;
- eventuali non conformità gravi riscontrate.

## 11. Modulistica collegata al Piano di Controllo

Modulistica ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>MOD H/01 Adesione al sistema dei controlli – Agricoltori</b> <b>MOD H/02 Adesione al sistema dei controlli – Intermediari</b> <b>MOD H/03 Adesione al sistema dei controlli – Confezionatori</b>	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di IS.ME.CERT. e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP “Melannurca campana”, l’assunzione di responsabilità e inoltre: MOD H/01: i dati catastali dei meleti e la loro capacità produttiva MOD H/02: i dati tecnici degli impianti MOD H/03: i dati tecnici degli impianti	Devono essere presentati ad IS.ME.CERT. dagli operatori della filiera.
<b>MOD H/04 Domanda di Assoggettamento ai controlli – Consorzio IGP “Melannurca campana”</b>	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli presentata dal Consorzio per conto dei propri associati e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare.	Deve essere inviato a IS.ME.CERT. dal Consorzio di tutela autorizzato dal Mi.P.A.A.F.
<b>MOD H/05 Soggetti rappresentati dal Consorzio e previsione di produzione IGP “Melannurca campana”</b>	È allegato al MOD H/04 e riporta i dati dei soggetti, soci del Consorzio, e le previsioni di produzione	È allegato al modello <b>MOD H/04</b> , con il quale deve essere spedito a IS.ME.CERT.
<b>MOD H/09 Richiesta di autorizzazione all’uso della IGP “Melannurca campana”</b>	Contiene la richiesta di autorizzazione all’uso della IGP “Melannurca campana” e la disponibilità al campionamento per il/i lotto/i di mele ai fini del rilascio dell’idoneità chimico-fisiche al disciplinare.	Deve essere inviato ad IS.ME.CERT. dal detentore della partita di mele da esaminare prima del confezionamento della partita stessa.
<b>MOD H/12 Tariffario IGP “Melannurca campana”</b>	Riporta le tariffe applicate agli operatori della filiera interessati dai controlli svolti da IS.ME.CERT. ai fini del rilascio dell’autorizzazione all’uso della denominazione.	È reso disponibile agli operatori della filiera interessati.

Modulistica per le verifiche di conformità ad uso degli ispettori di IS.ME.CERT.

<b>NOME MODULO</b>	<b>DESCRIZIONE CONTENUTO</b>	<b>UTILIZZO</b>
<b>MOD H/06 Verbale di controllo in campo</b>	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'Ispettore su un meieto	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore, verificato e trasmesso ad IS.ME.CERT.
<b>MOD H/07 Verbale di controllo Intermediario</b>	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'Ispettore sugli impianti dell'intermediario	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad IS.ME.CERT.
<b>MOD H/08 Verbale di controllo Confezionatore</b>	Contiene la registrazione dell'esito sintetico delle verifiche svolte dall'Ispettore su un impianto di confezionamento	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso ad IS.ME.CERT.
<b>MOD H/11 Rapporto di non conformità</b>	Contiene la registrazione di ogni anomalia del sistema di gestione della produzione o del prodotto che riguardi il rispetto della conformità al Disciplinare di produzione o al presente Piano.	Deve essere compilato dal soggetto che rileva l'anomalia, l'operatore o l'Ispettore di IS.ME.CERT. e deve essere inviato in copia a IS.ME.CERT.
<b>MOD H/10 Verbale di prelievo</b>	Contiene la registrazione dell'avvenuto prelievo dei campioni di mele destinati all'analisi chimico-fisiche	Deve essere compilato dall'Ispettore, lasciato in copia all'operatore verificato e trasmesso a IS.ME.CERT.

Di seguito sono descritti dei moduli predisposti da IS.ME.CERT. ad utilizzo degli operatori della filiera per le comunicazioni previste nel presente Piano e come riferimento per la compilazione delle registrazioni necessarie a dare evidenza dell'Autocontrollo svolto.

Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa (cartacea o elettronica).

<b>NOME MODULO</b>	<b>DESCRIZIONE CONTENUTO</b>	<b>UTILIZZO</b>
<b>Agenda del produttore</b>	È il modulo proposto da IS.ME.CERT. per la registrazione delle attività di coltivazione. Contiene i dati relativi alle operazioni colturali e la destinazione delle mele.	Deve essere tenuto a cura dell'agricoltore e messo a disposizione di IS.ME.CERT. che lo esamina sia presso l'impianto, durante la verifica ispettiva, sia in sede richiedendone la spedizione periodica
<b>Agenda dell'intermediario</b>	È il modulo proposto da IS.ME.CERT. per la registrazione delle attività di ricezione ed eventuale movimentazione delle mele. Contiene i dati per la tracciabilità delle partite di mele partendo dagli operatori da cui è stato fornito il prodotto fino ai soggetti cui questo è venduto.	Deve essere tenuto a cura dell'intermediario e messo a disposizione di IS.ME.CERT. che lo esamina sia presso l'impianto, durante la verifica ispettiva, sia in sede richiedendone la spedizione periodica
<b>Agenda del Confezionatore</b>	È il modulo proposto da IS.ME.CERT. per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene i dati relativi ai lotti di confezionamento a partire dai lotti di mele ricevuti.	Deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di IS.ME.CERT. che lo esamina sia presso l'impianto, durante la verifica ispettiva, sia in sede richiedendone la spedizione periodica