

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”	
	Rev. 2 del 13/12/2022	Pagina 1 di 21

STATO DI REVISIONE E MODIFICHE

N°	Data	Descrizione	Elaborazione	Verifica/ Validazione	Approvazione
0	06/07/2020	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD
1	28/02/2022	Modifica paragrafi 4; 6.3; 6.4; 6.4.1.1; 6.4.1.2	Responsabile Schema	DSC	RD
2	13/12/2022		Responsabile Schema	DSC	RD

PIANO DEI CONTROLLI PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

**Protetta con Regolamento UE n. 21/2010 della Commissione del 12.01.2010
GUCE n. L 8/3 del 13.01.2010**



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 2 di 21

INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2. Scopo e campo di applicazione	3
3. Principali documenti di riferimento	3
4. Definizioni e abbreviazioni	4
4.1 Abbreviazioni	6
5. Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento	6
5.1 Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema.....	7
5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo	7
5.1.1.1 Produttore	7
5.1.1.2 Confezionatore.....	7
6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi DOP.....	8
6.1 Validità del riconoscimento.....	9
6.2 Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento	9
6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi.....	10
REQUISITI DI CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	10
Confezionamento - Etichettatura	11
6.4 Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione.....	12
6.4.1 Verifica sugli operatori.....	12
6.4.1.1 Verifica documentale.....	13
6.4.1.2 Verifica ispettiva.....	14
6.5 Autocontrollo degli operatori	17
7. Gestione delle non conformità	18
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	19
7.2 Gestione delle non conformità da parte del CORFILCARNI GCC	19
8. Reclami e ricorsi da parte degli operatori	20
9. Riservatezza.....	20
10. Procedura di revisione	20
11. Pubblicità e trasparenza.....	20
12. Elenco allegati	21



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 3 di 21

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/12, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da Autorità Competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri. Il CORFILCARNI GCC, quale Autorità Pubblica designata, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo della denominazione di origine protetta Pistacchio Verde di Bronte.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione “Pistacchio verde di Bronte”

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, al metodo di ottenimento, alle caratteristiche finali del prodotto e al confezionamento e etichettatura si rimanda al disciplinare di produzione pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana 65 del 18 marzo 2017 e consultabile sul sito ufficiale del MASAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività di autocontrollo a carico dei soggetti coinvolti nella filiera di produzione, sia dalle attività di verifica svolte dal CORFILCARNI GCC per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e la corrispondenza del prodotto finito al disciplinare

I soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione in autocontrollo rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da CORFILCARNI GCC.

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controllo persegue la finalità di identificare e verificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati ed alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente piano. Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata (operatori) che concorrono alla produzione della denominazione stessa. Gli operatori sono costituiti dalle aziende agricole di produzione, dai confezionatori, dalla rete impresa/cooperativa.

3. Principali documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n. 664/2014 integra il Reg UE n. 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
- Regolamento (UE) n. 668/2014 recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- Regolamento (UE) n. 1151/12 della commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regolamento (UE) n. 21/2010 del Commissione del 12 gennaio 2010 recante l'iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 4 di 21

- geografiche protette, pubblicato nella GUCE n. L 8/3 13.01.2010;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 del 12 giugno 2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - Provvedimento 21 gennaio 2010 (GU n. 34 dell'11 febbraio 2010) – iscrizione della denominazione Pistacchio Verde di Bronte DOP nel “registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette”;
 - Regolamento (UE) 332 della Commissione del 14 febbraio 2017 – approvazione modifica disciplinare di produzione “Pistacchio Verde di Bronte”;
 - Provvedimento 1° marzo 2017 (GU n. 65 del 18 marzo 2017) – modifica disciplinare di produzione della denominazione Pistacchio Verde di Bronte registrata in qualità di DOP in forza al Reg. UE 21/2010 del 12.1.2010
 - Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
 - Legge 21 dicembre 1999 n. 526 - Legge comunitaria 1999 – con particolare riferimento all'art. 14;
 - Decreto Legislativo 27 gennaio 1992 n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal Decreto Legislativo 23 giugno 2003 n.181;
 - Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 – 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 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 42/61 del 16.02.2012 sistema Nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate;
 - Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 271 del 12.03.2015 Istituzione Banca dati Nazionale (SIAN);
 - Disciplinare di produzione della Denominazione geografica protetta “Pistacchio Verde di Bronte DOP” consultabile nel sito istituzionale del MASAF all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it;
 - ISO/IEC 17025:2018 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
 - Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

4. Definizioni e abbreviazioni

Autorità competenti: Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) e Regione Siciliana

Appezzamento: superficie agricola identificata mediante foglio catastale e particella.

Attività di registrazione iniziale: attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo a essere inserito nel sistema di controllo e



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 5 di 21

certificazione del CORFILCARNI GCC.

Autocontrollo: attività svolta da tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi per il monitoraggio ed il controllo dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.

Azione correttiva: azione posta in essere da parte dell'operatore, tesa a ridurre e/o eliminare la causa di una non conformità rilevata sia da parte dell'operatore (autocontrollo) che da parte del CORFILCARNI GCC

Campione globale: pluralità di campioni elementari ritenuti rappresentativi di un lotto o più lotti e prelevati in quantità sufficiente ai fini della valutazione dello stesso in relazione a tutti i criteri

Campione elementare: campione rappresentativo prelevato a caso da uno o più lotti.

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

Certificato di riconoscimento/iscrizione: documento emanato dall'Organismo di controllo nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della DOP e la data d'ingresso nella filiera

Conformità: corrispondenza del processo produttivo e del prodotto ai requisiti di certificazione stabiliti nel disciplinare di produzione del Pistacchio Verde di Bronte DOP e nel presente piano dei controlli.

Codice Identificativo CORFILCARNI GCC: codice alfanumerico che identifica i singoli operatori riconosciuti, composto da un numero progressivo e da una lettera (P-C-R) che indica rispettivamente la categoria di Produttore, Confezionatore e rete d'impresa/cooperativa, attribuito dal CORFILCARNI GCC;

Comitato di certificazione: organo specifico dell'organismo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti delle attività di controllo svolte dalla struttura, per il rilascio delle previste certificazioni di conformità;

Giunta d'Appello: organo costituito da almeno tre membri indipendenti, nominati da CORFILCARNI GCC, nel caso di contestazioni da parte di operatori della filiera.

Consorzio di Tutela: consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi della legge 21.12.1999 n. 526, con particolare riferimento all'art.14.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione protetta Pistacchio Verde di Bronte e, in particolare, i riferimenti della zona di produzione, modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto.

Lotto: *“insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (....)” “Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare (....)”*

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel piano dei controlli; sono classificate come gravi e lievi:

Gravi: mancato soddisfacimento di un requisito cogente; carenza sostanziale del sistema di gestione messo in atto dall'Organizzazione per garantire la conformità del prodotto e, in generale, un mancato soddisfacimento di uno o più requisiti specificati nel Disciplinare/Piano dei controlli che pregiudica la conformità del prodotto.



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 6 di 21

Lievi: mancato soddisfacimento di una prescrizione relativa all'applicazione di un requisito previsto nel Disciplinare/Piano dei Controlli tali da non pregiudicare la conformità del prodotto.

Operatori: produttori, confezionatori e rete d'impresa/cooperative.

Organismo di Certificazione: CORFILCARNI GCC - Gruppo di Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare.

Metodo Tradizionale di conservazione: si intende la conservazione temporanea del pistacchio in locali coperti in sacchi o bins.

Reclamo: comunicazione con la quale si manifesta all' CORFILCARNI GCC insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure si segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta.

Rete D'impresa/Cooperative: associazione di singole imprese che pur mantenendo la loro autonomia individuale, gestiscono in comune alcuni aspetti di ordine amministrativo e in particolare la commercializzazione dei loro prodotti.

Ricorso: istanza con la quale l'operatore chiede al CORFILCARNI GCC l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di un provvedimento adottato nei suoi confronti.

Richiedente: operatore che richiede al CORFILCARNI GCC l'accesso al sistema di controllo e certificazione di conformità per “Pistacchio Verde di Bronte DOP”.

Rintracciabilità: procedura di ricostruzione della storia di un prodotto adeguatamente tracciato.

Tecnico ispettore: personale del CORFILCARNI GCC adeguatamente formato e autorizzato dal MASAF a svolgere le funzioni di ispettore, il CORFILCARNI GCC garantisce l'avvicendamento/rotazione del personale ispettivo garantendo che gli operatori non siano controllati dal medesimo ispettivo per più di tre visite consecutive.

4.1 Abbreviazioni

DOP: Denominazione d'Origine Protetta.

ID: sigla che indica i differenti tipi di intervento per le diversi fasi di processo, effettuati dal CORFILCARNI GCC in corso di verifica di conformità.

MASAF: Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

ICQRF: Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari.

NC: Non Conformità.

5. Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento

Gli operatori che intendono essere inseriti nella filiera della denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo. Per l'accesso al sistema di controllo del “Pistacchio Verde di Bronte DOP” ogni soggetto interessato deve fare esplicita richiesta a CORFILCARNI GCC tramite presentazione di domanda (**All.1-2**) e relativi allegati. Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo par. 6.

È cura del CORFILCARNI GCC provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità e le frequenze dei controlli riportati nel successivo Schema dei controlli.

L'anno di riferimento sia amministrativo che produttivo, decorre dal **01 Gennaio al 31 dicembre**.



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 7 di 21

5.1 Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema

Le richieste di accesso al sistema di controllo, redatte e sottoscritte direttamente dai richiedenti, possono essere presentate al CORFILCARNI GCC:

1. direttamente dall'operatore;

2. tramite Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste allegando apposita delega che dovrà riportare chiaramente che le responsabilità, derivanti da eventuali inadempienze, sono a carico del soggetto richiedente la certificazione.

CORFILCARNI GCC, esaminata la completezza, l'adeguatezza e la conformità delle informazioni contenute nelle domande inoltrate, avvia l'istruttoria preliminare procedendo a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente Piano dei controlli.

Con l'atto della presentazione al CORFILCARNI GCC della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione, gli operatori richiedenti accettano integralmente i contenuti del presente dispositivo ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione Pistacchio Verde di Bronte DOP. Ogni operatore si impegna, inoltre, a collaborare con il CORFILCARNI GCC facilitando l'attività svolta dagli ispettori, in tutte le sue fasi e articolazioni, e ad accettare il tariffario relativo al controllo. Alla domanda deve essere allegato una copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante dell'azienda in corso di validità.

5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo

5.1.1.1 Produttore

La richiesta del produttore è inoltrata entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno compilando l'allegato 1 e presentando la relativa documentazione. Considerato che il termine del 30 giugno è un termine perentorio, le richieste d'iscrizione successive a tale data verranno comunque accettate e, se in regola con i requisiti previsti dal disciplinare, si procederà all'iscrizione agli elenchi della DOP con rilascio dell'attestato, mentre la produzione DOP dell'azienda sarà autorizzata solo partire dalla successiva campagna di produzione.

In caso di eventuale subentro (eredità, donazione) o integrazione terreni la variazione può avvenire in qualsiasi periodo dell'anno compilando l'Allegato 1 e l'Allegato 3 comunicandolo a CORFILCARNI GCC entro 15 giorni dall'accadimento. In questo caso la convalida da parte del Comitato di Certificazione avverrà alla prima riunione utile

5.1.1.2 Confezionatore

La richiesta del confezionatore è inoltrata in qualsiasi periodo dell'anno compilando l'allegato 2 e presentando la relativa documentazione. A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta, alla lavorazione e fino al confezionamento le produzioni destinate a “Pistacchio DOP” devono essere opportunamente identificate (es: mediante cartellino, etichette ecc.). Qualora non sia possibile una diversificazione **spaziale** delle lavorazioni si deve applicare un differimento **temporale** avendo cura di comunicare al CORFILCARNI GCC le variazioni di quanto riportato nell'allegato 9 all'atto dell'iscrizione. All'atto della presentazione della domanda, il confezionatore deve dichiarare se è in possesso di

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”	
	Rev. 2 del 13/12/2022	Pagina 8 di 21

un'adeguata attrezzatura per la sgusciatura oppure se effettuerà solo il confezionamento del prodotto acquistato già sgusciato/pelato

Possono aderire alla DOP anche le **reti d'impresa/cooperativa** (mediante modulo All. 2) formate da singole imprese già iscritte al circuito tutelato che pur mantenendo la loro autonomia individuale, gestiscono in comune alcuni aspetti di ordine amministrativo e in particolare la commercializzazione dei loro prodotti.

6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi DOP

Il CORFILCARNI GCC, dopo aver ricevuto la domanda di adesione e la documentazione accessoria prevista, fatti salvi gli obblighi di legge, verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta dovesse risultare incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni il CORFILCARNI GCC dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini della registrazione e successiva iscrizione agli elenchi, previa approvazione del Comitato di Certificazione anche con sedute on-line. Nel corso della verifica ispettiva, CORFILCARNI GCC verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente

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

• Per i Produttori

- coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e in particolare l'ubicazione dell'azienda e dei terreni (All 3);
- specie botanica coltivata (“Pistacia Vera”, cultivar “Napoletana” chiamata anche “Bianca” o “Nostrale”, innestata su “Pistacia terebinthus”);
- tipologia di prodotto: conforme alle caratteristiche del disciplinare;
- zona di produzione ricadente nel territorio dei Comuni di Bronte, Adrano e Biancavilla (Prov Catania) e compresa tra i 400 e i 900 s.l.m.
- densità di impianto variabile in dipendenza della tipologia d'impianto e della natura del terreno
- forma di allevamento libero (“ceppaia” o “vaso libero”) o “monocaula”;
- locali per lo stoccaggio e la conservazione del pistacchio secondo il metodo tradizionale, al fine di dilazionare la commercializzazione;
- adeguatezza dei sistemi di identificazione e tracciabilità del prodotto.

Precisazioni:

Produttore che vende o confeziona a proprio nome il prodotto, deve obbligatoriamente sgusciare il proprio prodotto da un confezionatore regolarmente iscritto, oppure essere in possesso di un locale e di una adeguata attrezzatura autorizzata.

• Per i Confezionatori

- coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale a quanto previsto nel disciplinare:
 - disponibilità di locali e attrezzature idonee, in particolare di attrezzature necessarie



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 9 di 21

alla sgusciatura;

- adeguatezza dei sistemi di identificazione e tracciabilità del prodotto dal ricevimento al confezionamento;
- evidenza della separazione delle linee produttive per il prodotto DOP dal restante prodotto dove necessario;
- etichettatura secondo quanto prescritto dal disciplinare.

Precisazioni: vi possono essere confezionatori iscritti alla DOP che non sono in possesso di attrezzature per la sgusciatura/pelatura, in questi casi il confezionatore dovrà indicare nella domanda di adesione (All.2) che non possiede attrezzatura idonea alla sgusciatura sbarrando l'apposita casella.

- **Per le reti d'impresa/cooperativa** (verifica documentale presso la sede CORFILCARNI GCC)
 - coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale (All 2), solo controllo documentale.

Per tutti gli operatori qualora i requisiti previsti dal disciplinare e dal presente piano dei controlli non siano soddisfatti, CORFILCARNI GCC respinge la richiesta di inserimento nella filiera fornendo adeguate motivazioni.

L'operatore può iniziare ad operare nella filiera solo dopo effettiva iscrizione nei rispettivi elenchi e rilascio del Certificato/attestato d'iscrizione da parte di CORFILCARNI GCC.

6.1 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'idoneità ai fini della denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale all'espletamento dei controlli di conformità.

Per le campagne di produzione successive a quella del riconoscimento iniziale la permanenza nel sistema di controllo della denominazione per i soggetti già riconosciuti avviene automaticamente salvo casi di recesso volontario.

6.2 Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (organizzative, anagrafiche, strutturali ecc.) indicate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione, fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati saranno tenuti a far pervenire al CORFILCARNI GCC comunicazione in merito alle suddette variazioni, comprese le variazioni del catastino terreni, entro e non oltre i **15 giorni dalla variazione**.

Il CORFILCARNI GCC entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione valuterà le modificazioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate.

Variazioni riguardanti le situazioni aziendali dei produttori già assoggettati (ampliamenti di superficie certificabile DOP del singolo operatore ma non inseriti nel sistema di controllo) devono essere comunicate al CORFILCARNI GCC compilando l'All.1 e 3.



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 10 di 21

Il trasferimento di un appezzamento regolarmente iscritto alla DOP da un proprietario a un altro (entrambi iscritti), può avvenire con semplice comunicazione scritta da parte di entrambi i produttori, entro e non oltre i 15 giorni dal trasferimento.

Nel caso di voltura in ambito familiare (genitore/figlio, marito/moglie) quest'ultimo può avvenire in qualsiasi periodo dell'anno compilando l'allegato 1 e l'allegato 3 comunicandolo al CORFILCARNI GCC entro 15 giorni dall'accadimento. In questo ultimo caso è necessario una rinuncia all'iscrizione da parte del cedente e una nuova richiesta da parte del nuovo iscritto. Nel caso invece di variazione della sola ragione sociale (senza cambio di P.I) di una ditta già precedentemente iscritta al circuito tutelato della DOP, l'iscrizione della nuova ditta avverrà con la sola comunicazione al comitato di certificazione.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo Elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale

6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” intenda recedere dal sistema dei controlli deve comunicare con lettera al CORFILCARNI GCC il recesso, per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso deve avvenire entro il 31 dicembre dell'anno in corso e comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco della DOP detenuto dal CORFILCARNI GCC. Le notifiche di recesso pervenute oltre tale data non esimeranno l'azienda dal pagamento della quota fissa.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” si rende necessario attuare un nuovo iter completo di riconoscimento.

REQUISITI DI CONFORMITÀ AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

La DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "Pistacchio Verde di Bronte" è riservata al prodotto, in guscio, sgusciato o pelato, delle piante della specie botanica "Pistacia vera", cultivar "Napoletana", chiamata anche "Bianca" o "Nostrale", innestata su "Pistacia terebinthus". E' ammessa una percentuale non superiore al 5% di piante di altre varietà e/o di porta innesti diversi dal P. terebinthus. Tale percentuale è riferita all'insieme di tutte le piante presenti negli impianti. In ogni caso il prodotto derivante dalle piante di altre varietà, non appartenenti alla cultivar "Napoletana", sarà escluso dalla certificazione

I soggetti che intendono usufruire della denominazione di origine protetta “Pistacchio Verde di Bronte” devono operare in conformità al Disciplinare della DOP approvato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”	
	Rev. 2 del 13/12/2022	Pagina 11 di 21

Per gli aspetti relativi alla zona di produzione, terreni, impianti, tecniche colturali, raccolta e lavorazione, caratteristiche finali del prodotto e confezionamento/etichettatura si fa riferimento al relativo disciplinare di produzione pubblicato nella GU n. 65 del 18 marzo 2017 e consultabile nel sito ufficiale del MASAF all'indirizzo www.politicheagricole.it.

Confezionamento - Etichettatura

Il prodotto viene immesso al consumo in imballaggi nuovi di diversa tipologia conformi alla normativa vigente, entro due anni dalla raccolta.

Il "Pistacchio Verde di Bronte" può essere immesso al consumo solo con il logo della DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA figurante su ogni confezione commerciale prima definita e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio stesso.

Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione "Pistacchio Verde di Bronte". Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, facoltativo l'eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti, il peso netto all'origine e l'anno di produzione. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta del prodotto. Su tutte le confezioni deve essere presente il marchio europeo, il logo d'identificazione che è rappresentato dalla dicitura DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P., dalla sottostante raffigurazione del vulcano Etna, dal pistacchio e dalla sottostante scritta Pistacchio Verde di Bronte.



Colori utilizzati

Blu: Pantone Blu Reflex

Nero: Pantone Black

Giallo: Pantone Yellow 109

Verde: Pantone Green 376

Carattere Utilizzato Times New Roman

A integrazione di quanto previsto dal disciplinare di produzione nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura:

- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal MASAF;**
- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP Pistacchio Verde di Bronte, gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione (Art. 8 Confezionamento ed etichettatura).

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 12 di 21

CORFILCARNI GCC il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori.

CORFILCARNI GCC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento utilizzati per la commercializzazione ai fini della DOP Pistacchio Verde di Bronte, antecedentemente all'immissione in commercio.

La conformità delle etichette utilizzate sul prodotto confezionato sarà verificata dell'Organismo di Controllo durante la verifica ispettiva.

6.4 Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione Pistacchio Verde di Bronte sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello schema dei controlli.

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

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, svolti con o senza preavviso, che CORFILCARNI GCC intende effettuare presso i siti produttivi.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative o di coltivazione previste dal disciplinare di produzione.

Quando la verifica ispettiva, per comprovate circostanze legate alla particolarità delle attività proprie dell'operatore da sottoporre a controllo, non coincide con la lavorazione del prodotto, essa si svolgerà su base documentale, pur assicurando la verifica sul prodotto secondo le frequenze stabilite dal piano dei controlli.

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche d'idoneità e i relativi controlli sono curati da personale di ruolo dal CORFILCARNI GCC che ne assicura la professionalità e competenza. Per quanto attiene l'entità di controllo per i produttori che saranno scelti a random, la quota è del 35% così suddivisa:

- Verifica ispettiva con controllo documentale e verifica dei requisiti strutturali (zona di produzione, varietà sesti d'impianto) la quota sarà pari al 10+2% dei soggetti iscritti, dove il 2% sarà scelto a random tra i produttori controllati l'anno precedente.
- Verifica ispettiva con controllo documentale (controllo allegato 5, allegato 6) la quota sarà pari al 21% + 2%, dove il 2% sarà scelto a random tra i produttori controllati l'anno precedente solo per coloro che hanno prodotto.

Per i confezionatori e le reti d'impresa /cooperativa la quota di controllo annuale è del 100%.

6.4.1 Verifica sugli operatori

I soggetti riconosciuti come filiera “Pistacchio Verde di Bronte DOP” si impegnano a sottostare alle verifiche del CORFILCARNI GCC, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello Schema dei controlli.

Nello schema dei controlli sono, inoltre, evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 13 di 21

relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni correttive poste in essere dal CORFILCARNI GCC come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

Per quanto concerne gli obblighi derivanti dall'autocontrollo il confezionatore deve attenersi a quanto previsto nella tabella D lettera A par.6.5.

6.4.1 bis Obblighi generali degli operatori

- Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;
- Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- Registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

6.4.1.1 Verifica documentale

Gli operatori della filiera per la registrazione dei dati devono assicurare al CORFILCARNI GCC la produzione della seguente documentazione:

Produttori

- Registro di carico/scarico aziende Agricole Pistacchio Verde di Bronte (**All. 5**)
- Dichiarazione di consegna (**All. 6**)
- Registro non conformità (**All. 4**)

Inoltre, essendo la raccolta biennale effettuata dalla seconda decade di agosto alla prima di ottobre la comunicazione, con i relativi quantitativi di pistacchio raccolto (**All. 5**), deve avvenire entro 30 giorni dalla fine produzione e, comunque, non oltre il 10 novembre dell'anno in corso.

Confezionatori

- Dichiarazione di consegna (**All. 6**)
- Registro carico (**All. 7**)
- Registro scarico (**All. 8**)
- Dichiarazione di separazione delle linee di Lavorazione (**All. 9**)
- Autocontrollo sul prodotto (**All. 10**)
- Registro non conformità (**All. 4**)

Rete d'impresa/cooperativa

- Dichiarazione di consegna (**All. 6**)
- Registro carico (**All. 7**)
- Registro scarico (**All. 8**)

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”	
	Rev. 2 del 13/12/2022	Pagina 14 di 21

- Registro non conformità (**All. 4**)

Per il prodotto risultato non conforme o che per qualsiasi motivo non viene avviato al confezionamento deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione a evidenza che il prodotto in questione non è stato immesso nel circuito della DOP.

Sarà cura dell'operatore registrarne i quantitativi nell'Allegato 11.

Ciascun operatore dovrà assicurare le modalità adeguate all'identificazione del lotto nella sua azienda.

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (All. 6 dichiarazione di consegna, DDT o altro documento equivalente) che indichi: identificazione lotto, mittente, destinatario, peso e la dicitura “prodotto idoneo a Pistacchio verde di Bronte DOP” o “Prodotto atto a divenire Pistacchio verde di Bronte DOP” e l'anno di produzione del pistacchio.

Per ogni conferimento di prodotto, il produttore agricolo rilascerà al confezionatore, rete di impresa/cooperativa, opportuna documentazione di accompagnamento (All. 6, DDT o altro documento equivalente).

I dati su menzionati dovranno essere annotati sul registro carico/scarico che detengono i produttori, cioè l'Allegato 5.

In merito al trasferimento di prodotto tra confezionatori iscritti nel sistema dei controlli, trattandosi di un trasferimento di prodotto che verrà successivamente aperto e riconfezionato, il medesimo trasferimento dovrà essere gestito in modo analogo alla cessione di prodotto tra il produttore agricolo e il confezionatore ai fini della dicitura in etichetta.

Le registrazioni delle attività di lavorazione, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi (su supporto cartaceo o informatico) purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto nel rispetto di quanto previsto dal piano dei controlli.

È prevista, inoltre, la possibilità che dei produttori iscritti alla DOP acquistino del Pistacchio da altri produttori iscritti alla DOP, purché non superino il 49% del totale prodotto in azienda. In questi casi, entrambi gli operatori ai fini della tracciabilità devono redigere l'allegato 5 e l'allegato 6.

6.4.1.2 Verifica ispettiva

La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” deve essere effettuata mediante riscontri sul prodotto in corso di lavorazione o confezionato, dagli ispettori tecnici incaricati dal CORFILCARNI GCC.

Qualora il prodotto risulti non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto dal circuito della DOP ed alla registrazione dei quantitativi e delle cause che hanno portato all'esclusione; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva delle modalità di gestione e risoluzione delle non conformità (trattamento/azione correttiva).

Le verifiche ispettive consistono:

Produttori

- Rispondenza a quanto riportato nell'**allegato 3**, con particolare attenzione alla collocazione dei pistacchietti all'interno della zona delimitata;
- Rispondenza a quanto riportato nell'**allegato 5**;



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 15 di 21

- Rispondenza a quanto riportato nella dichiarazione di consegna e successivi aggiornamenti (**allegato 6**);
- Controllo fisico del prodotto e verifica delle operazioni di essiccamento e smallatura secondo quanto previsto all'art.5 del disciplinare

Confezionatori - Rete d'impresa/cooperativa (per le parti previste)

- Controllo delle Dichiarazioni di consegna (**Allegato 6**);
- Rispondenza a quanto riportato nel registro di carico (**Allegato 7**);
- Rispondenza a quanto riportato nel registro di scarico (**Allegato 8**);
- Controllo prodotto per verificare la corrispondenza art. 6 del disciplinare;
- Controllo (**Allegati 9 – 10**);
- Verifica registrazione in autocontrollo e rispetto a quanto previsto dall'art.5 del disciplinare;
- Conformità dell'etichettatura e presentazione del prodotto.

Il CORFILCARNI GCC annualmente, in sede di verifica presso i confezionatori, esegue campionamento e analisi del prodotto ai fini dell'accertamento dei requisiti del disciplinare secondo le modalità e la frequenza evidenziate nelle successive tabelle A, B e C.

La formazione del campione globale è portata a termine mediante miscelazione dei campioni elementari prelevati da sacchi o buste di vario peso che formano uno o più lotti presenti in magazzino, come riportato nelle seguenti tabelle A - B.

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, l'OdC esegue sul confezionatore, valutazione qualitativa diretta su prodotto confezionato o in corso di confezionamento presente al momento della verifica di sorveglianza, esclusivamente per le seguenti caratteristiche organolettiche: colore cotiledoni, sapore, forma, su un campione rappresentativo appartenente al lotto in lavorazione. In caso di non conformità qualitativa, l'OdC richiede l'esclusione dal circuito della Denominazione del lotto da cui proviene il campione valutato, nonché predispone un ulteriore campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento. Nei casi in cui gli esiti del controllo supplementare constatino il mancato ripristino delle condizioni di conformità previste, verrà escluso dalla DOP anche il lotto appartenente al campione supplementare effettuato e verrà esteso il campionamento a tutti i lotti in lavorazione e/o confezionamento presenti al momento della verifica.

In assenza di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà programmata una Verifica supplementare a spese dell'azienda con campionamento prodotto.

Accertata la conformità delle caratteristiche di cui sopra, l'ispettore, preleverà dai campioni globali 3 aliquote. L'aliquota contrassegnata con il numero romano I sarà consegnata al rappresentante della ditta, le altre due rispettivamente la II e la III saranno portate al CORFILCARNI GCC per eseguire le prove analitiche e se il caso sulla III aliquota l'analisi di revisione.

Tabella A – Criteri di formazione del campione globale (prodotto sfuso)

Quantitativo dei lotti in Kg	Quantità di campioni elementari in kg
Fino a 200	2
Da 201 a 500	5
Da 501 a 1000	10
Da 1001 a 5000	50
Oltre 5000	100 minimo

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”	
	Rev. 2 del 13/12/2022	Pagina 16 di 21

Tabella B - Criteri di formazione del campione globale (prodotto confezionato)

Numero di colli compresi nel lotto	Numero di colli da prelevare Campione elementare (sacchetti)
Fino a 100	5
Da 101 a 300	7
Da 301 a 500	9
Da 501 a 1000	10
Oltre 1000	15 minimo

La frequenza dei controlli annuali per i confezionatori è riportata in tabella C.

Tabella C – Frequenza delle verifiche annuali (confezionatori)

Peso in quintali	Numero verifiche/anno
Da 0 a 300	1
da 301 e oltre	2

Tutte le operazioni suddette devono essere riportate sul *Verbale di Verifica ispettiva* redatto in duplice copia, contenente i seguenti elementi:

- Nominativo dell'ispettore.
- Nominativo dell'operatore e suo indirizzo.
- Eventuale nominativo del fiduciario dell'operatore, delegato a presenziare al prelevamento.
- Data e ora del campionamento.
- Descrizione del campione prelevato.
- N. identificativo del lotto.
- Eventuali dichiarazioni del confezionatore sui campioni oggetto di campionamento.
- Eventuali osservazioni dell'ispettore.

I verbali sottoscritti dall'ispettore di controllo devono essere controfirmati dal responsabile aziendale o da un suo delegato. L'originale deve essere trasmesso al CORFILCARNI GCC, una copia del verbale è consegnata al rappresentante della ditta. I campioni saranno inviati al laboratorio qualificato dal CORFILCARNI GCC e conforme ai requisiti di cui alla norma UNI CEI ISO/IEC 17025 per le specifiche prove.

In caso di esito non conforme della prova, il lotto deve essere escluso dal circuito tutelato.

Alla notifica della NC la ditta può presentare istanza di revisione entro 7 giorni dalla ricezione dell'esito.

L'analisi di revisione deve essere effettuata presso un laboratorio accreditato ISO/IEC 17025 per le prove specifiche previste dal Disciplinare di produzione, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi tra i laboratori qualificati dal CORFILCARNI GCC e presenti in un suo elenco o comunque un laboratorio concordato tra le parti che abbia le prove richieste accreditate.

CORFILCARNI informerà l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e dovrà comunicare all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione al fine di poter assistere con proprio rappresentante o un consulente tecnico di parte.

Se l'esito della prova riconferma la NC del lotto è esclusa dal circuito tutelato e sarà fatta comunicazione all'ICQRF; in caso contrario il lotto verrà giudicato idoneo.

A seguito di NC grave sul prodotto, accertata anche a seguito della procedura di revisione, il



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 17 di 21

CORFILCARNI GCC predispone l'effettuazione di una nuova verifica ispettiva supplementare per effettuare un nuovo campionamento su un altro lotto presente in magazzino. In caso di esito negativo dei controlli analitici, si ritornerà alla normale frequenza di campionamento e controllo. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente (costo prove analitiche).

6.5 Autocontrollo degli operatori

Al momento dell'immissione nella filiera commerciale il prodotto contrassegnato con la denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” deve avere i requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” si accerta, in autocontrollo, della conformità del prodotto relativamente ai parametri fisici, chimici e organolettici e secondo le frequenze previste nella **tabella D**.

I risultati dell'autocontrollo chimico, organolettico e fisico devono essere opportunamente registrati (**Allegato 10**), specificando i lotti esaminati con le frequenze riportate nella **Tab D**. Al momento del prelievo dei campioni da analizzare in autocontrollo, i lotti sottoposti a campionamento dovranno essere trattenuti in magazzino fino all'esito positivo dell'analisi di laboratorio.

Tabella D: frequenza dei controlli in autocontrollo per le aziende che effettuano il confezionamento.

Specifiche tecniche	Frequenze dei controlli
Caratteristiche Fisiche: - colore dei cotiledoni (A) - rapporto lunghezza/larghezza del gheriglio compreso tra 1,5 e 1,9 (A) Caratteristiche chimiche - contenuto di umidità inferiore o uguale a 6%; (B) - Rapporto clorofilla maggiore o uguale a 1/3 (B) - alto contenuto di grassi monoinsaturi nei frutti come da disciplinare art. 6 (B)	A) Su tutti i lotti, in continuo nel corso delle operazioni di lavorazione. (B) Per i parametri chimici un'analisi ogni 1000 ql sgusciato con un minimo di un controllo per anno in caso di produzioni inferiori a detto limite
Caratteristiche Organolettiche: sapore aromatico forte senza inflessione di muffa o sapori estranei	Una volta al mese, su campione di almeno 1 Kg, di frutti selezionati casualmente da un lotto di prodotto in lavorazione.

Ciascun operatore dovrà garantire una corretta identificazione e rintracciabilità del lotto nella sua azienda.

Al momento dell'accettazione della materia prima (pistacchio), il confezionatore deve controllare la documentazione di accompagnamento/trasporto e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il responsabile aziendale è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della DOP, registrando opportunamente cause e trattamenti della NC (**All.4**) e comunicandolo all'OdC.

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”	
	Rev. 2 del 13/12/2022	Pagina 18 di 21

Tabella E – Adempimenti operatori e documentazione trasmessa al CORFILCARNI GCC

Produttori	Informazioni da trasmettere a CORFILCARNI GCC	Frequenza
Comunicazione annuale	Quantità complessiva di pistacchio raccolto/venduto (All. 5) dalla seconda decade di agosto alla prima di ottobre	Entro il 10 novembre dell'anno di raccolta
Comunicazione terreni	Superficie aziendale coltivata a DOP (All. 3)	Ad ogni variazione/integrazione
Confezionatori Rete d'impresa/ cooperativa * <i>*(per le parti previste)</i>	Informazioni da trasmettere a CORFILCARNI GCC	Frequenza
Comunicazione mensile	Quantitativi di prodotto acquistato per il confezionamento (All. 7)	Entro il giorno 10 del mese successivo
Comunicazione mensile	Quantitativi di prodotto venduto come DOP (All.8)	Entro il giorno 10 del mese successivo
Comunicazione	Separazione temporale della lavorazione specificando data e ora (All. 9)	Se necessario

CORFILCARNI inoltre si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella tabella di controllo.

Nei casi in cui le comunicazioni relative alle quantità prodotte, approvvigionate e immesse nel circuito tutelato non vengano inviate nei tempi stabiliti il CORFILCARNI GCC procederà all'apertura di una NC lieve che sarà gestita come previsto al paragrafo 7.

7. Gestione delle non conformità

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

Per NC si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della denominazione protetta Pistacchio Verde di Bronte DOP

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dal CORFILCARNI GCC nel corso dei controlli di conformità e possono essere definite **lievi e gravi**.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano immessi al consumo come prodotto Pistacchio Verde di Bronte DOP. A

 CORFILCARNI GCC	DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”	
	Rev. 2 del 13/12/2022	Pagina 19 di 21

tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità riscontrate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto appartenente alla filiera controllata rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della denominazione, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
- comunicare a CORFILCARNI GCC tempestivamente le non conformità gravi rilevate e i provvedimenti adottati.

7.2 Gestione delle non conformità da parte del CORFILCARNI GCC

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della denominazione Pistacchio e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre **7 giorni** dalla rilevazione iniziale.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito tutelato della denominazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al “Trattamento della non Conformità” ed alle “Azioni Correttive” di cui allo schema dei controlli.

Per la verifica dell'applicazione delle azioni correttive, CORFILCARNI GCC procederà come segue.

La procedura da seguire in caso di riscontro di una **NC lieve** prevede una richiesta di adeguamento e solo trascorsi 7 giorni senza nessun riscontro scatta la visita ispettiva suppletiva il cui costo sarà a carico dell'azienda. Nel caso di NC grave il CORFILCARNI GCC informa immediatamente l'azienda.

L'azienda dovrà comunicare a CORFILCARNI GCC entro **7 giorni** dalla data di notifica della NC il trattamento della stessa (specificando l'esclusione del prodotto oggetto di NC grave dal circuito DOP) e le azioni correttive che intende applicare al fine di rimuovere la causa che ha determinato la non conformità stessa.

Laddove la verifica della risoluzione della non conformità non fosse possibile a livello documentale, CORFILCARNI GCC pianificherà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva il cui costo sarà a carico dell'azienda.

Tutte le situazioni di non conformità gravi, saranno comunicate all'ICQRF, in adempimento alle disposizioni vigenti così come previsto dal Decreto Legislativo 297/2004 e insieme alle non conformità lievi saranno inserite nella Banca Dati Vigilanza.



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 20 di 21

8. Reclami e ricorsi da parte degli operatori

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della DOP ritengano che nelle attività di controllo effettuate dal CORFILCARNI GCC avessero a realizzarsi situazioni non congrue (es. condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte del CORFILCARNI GCC, etc.), gli stessi possono inoltrare al CORFILCARNI GCC un reclamo in forma documentata e devono descrivere in dettaglio la situazione oggetto del reclamo. Il Rappresentante della Direzione (RD) del CORFILCARNI GCC, analizzate le cause del reclamo, risponde all'Operatore reclamante entro 20 giorni lavorativi dalla data di ricezione del reclamo.

Nel caso di decisioni del CORFILCARNI GCC ritenute non congrue o ingiustificate da parte dell'operatore (es. decisione relativa all'esclusione del prodotto, proposta di verifica ispettiva supplementare, etc.), questi può attivare una procedura di ricorso. Il ricorso, indirizzato al CORFILCARNI GCC, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata dal CORFILCARNI GCC; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione. Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del ricorso la Giunta di Appello trasmette all'operatore interessato la propria decisione avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi al CORFILCARNI GCC. Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente.

9. Riservatezza

Fatti salvi gli obblighi di legge, il CORFILCARNI GCC assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione “Pistacchio Verde di Bronte DOP” il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

10. Procedura di revisione

In caso di non conformità chimico/fisico, il richiedente entro 7 giorni dalla data di notifica dalla lettera di richiamo scritto in oggetto può richiedere delle controanalisi (analisi di appello per le quali i costi vanno attribuiti alla parte soccombente) ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico.

In tal caso si procede ad una seconda prova. L'esito dell'analisi di revisione determina il rilascio o meno dell'attestazione del lotto esaminato.

Se la seconda prova dà esito non conforme si determina il mancato rilascio dell'attestazione del lotto esaminato, con comunicazione all'ICQRF.

Se invece la seconda prova dà esito conforme si determina il rilascio dell'attestazione del lotto esaminato.

Per le prove di revisione verrà utilizzata la III aliquota e verranno effettuate presso Laboratori conformi alla norma UNI CEI EN 17025.

11. Pubblicità e trasparenza

Nel sito internet di CORFILCARNI GCC sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MASAF.



CORFILCARNI GCC

DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP”

Rev. 2 del 13/12/2022

Pagina 21 di 21

12. Elenco allegati

- Allegato 1 – Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione (produttore agricolo)
- Allegato 2 – Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione (confezionatori e rete di impresa/cooperativa)
- Allegato 3 – Iscrizione registro pistacchietti
- Allegato 4 – Scheda non conformità
- Allegato 5 – Registro carico e scarico aziende agricole
- Allegato 6 – Dichiarazione di consegna
- Allegato 7 – Registro carico confezionatori e rete d'impresa/cooperativa
- Allegato 8 – Registro scarico confezionatori e rete d'impresa/cooperativa
- Allegato 9 – Dichiarazione separazione delle linee di lavorazione prodotto DOP/prodotto generico
- Allegato 10 – Scheda autocontrollo
- Allegato 11 – Declassamento pistacchio