

<b>Camera di Commercio della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22
---	--	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP  
“FAGIOLI BIANCHI DI ROTONDA”**

REV.	DATA	Preparato Segreteria Tecnica	Approvato Responsabile dell’Organismo di controllo (Avv. Patrick Suglia)
Rev.00	28/03/13		
Rev 01	22/12/2022		

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

## INDICE

<b>1.</b>	<b>PREMESSA.....</b>	<b>3</b>
1.1	STRUTTURA ORGANIZZATIVA E GESTIONE ATTIVITÀ DI CONTROLLO E VIGILANZA.....	3
	<u>ORGANIGRAMMA</u> .....	3
	<u>RESPONSABILE DELLA STRUTTURA</u> .....	5
	<u>RESPONSABILE DEI PIANI DI CONTROLLO</u> .....	5
	<u>SEGRETERIA TECNICA</u> .....	5
	<u>STRUTTURA D’ISPEZIONE</u> .....	6
	<u>STRUTTURA DI PROVA</u> .....	7
	<u>COMITATO DI CERTIFICAZIONE</u> .....	7
	<u>ORGANO DECIDENTE I RICORSI</u> .....	8
	<u>AMMINISTRAZIONE</u> .....	8
<b>2.</b>	<b>RIFERIMENTI NORMATIVI.....</b>	<b>9</b>
<b>3.</b>	<b>TERMINI E DEFINIZIONI .....</b>	<b>10</b>
<b>4.</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI .....</b>	<b>11</b>
4.1	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE.....	11
4.1.1	<i>Modalità e procedura di riconoscimento</i> .....	11
4.1.2	<i>Variazioni alle situazioni di riconoscimento</i> .....	12
4.1.3	<i>Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi</i> .....	12
<b>5.</b>	<b>REQUISITI DI CONFORMITÀ .....</b>	<b>13</b>
<b>6.</b>	<b>PIANO DEI CONTROLLI .....</b>	<b>14</b>
6.1	GENERALITÀ .....	14
6.2	FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE.....	15
6.3	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO .....	16
6.4	DOCUMENTI DI TRASPORTO .....	16
6.5	PRESCRIZIONI ACCESSORIE .....	17
6.5.1	<i>Separazione linee di lavorazione prodotto DOP da prodotto similare generico.</i> .....	17
6.6	VERIFICHE LOTTI DI CONFEZIONAMENTO .....	18
6.7	AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO .....	23
6.8	ETICHETTE .....	23
<b>7.</b>	<b>GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ .....</b>	<b>24</b>
7.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI .....	24
7.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELLA C.C.I.A.A. DELLA BASILICATA .....	24
<b>8.</b>	<b>MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO .....</b>	<b>26</b>

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare TDC “Fagioli Bianchi di Rotonda”

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

## 1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all’art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/2012, autorizzati dagli Stati Membri.

La CCIAA della Basilicata, quale Autorità pubblica designata ai sensi dell’art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”.

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l’insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché il prodotto possa essere identificato con la denominazione di origine protetta "Fagioli Bianchi di Rotonda" ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione;
- ✓ la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell’immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

L’insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti dalla CCIAA della Basilicata al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo effettuate dai soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dalla CCIAA della Basilicata.

### 1.1 Struttura Organizzativa e gestione attività di controllo e vigilanza

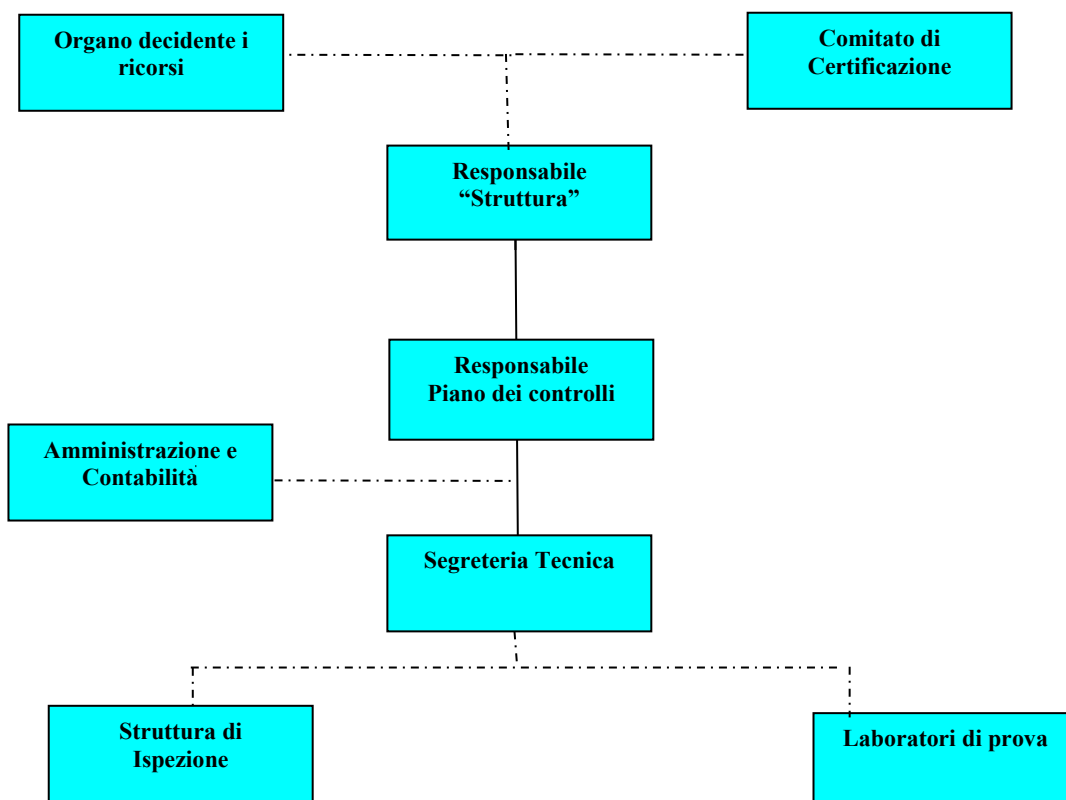
La Camera di Commercio della Basilicata ha attivato al proprio interno una specifica struttura (da ora denominata per semplicità “Struttura”) in grado di gestire le attività di controllo e di certificazione di prodotto. Questa Struttura si articola in una serie di organi che possono essere costituiti da personale interno ovvero da personale esterno, anche proveniente da strutture del sistema camerale.

Di seguito è riportato l’organigramma dell’Ente che illustra i rapporti tra i diversi organi.

#### Organigramma

L’organigramma nominativo è predisposto e tenuto aggiornato dalla Segreteria tecnica, nel documento “Organigramma nominativo”.

<b>Camera di Commercio della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22
---	--	--



Legenda:

Rapporto di dipendenza



Rapporto funzionale



Struttura di controllo



<p align="center"><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p align="center">DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
---	--	--

#### Responsabile della struttura

Il Segretario Generale della Camera di Commercio è il Responsabile del funzionamento della “Struttura”, ed assicura che essa operi in conformità alla normativa di riferimento e alle prescrizioni definite nel Manuale.

Le principali attività svolte dal Responsabile della “Struttura” sono di seguito riportate:

- sviluppa e supervisiona gli indirizzi politici relativi all’attività della Struttura;
- coordina le attività della Struttura;
- mette a disposizione e supervisiona le risorse finanziarie per le attività di certificazione;
- approva i Regolamenti, il Manuale Organizzativo, le procedure, le istruzioni operative, i tariffari per la certificazione;
- approva la relazione complessiva annuale sull’attività di controllo e certificazione e le comunicazioni inerenti all’attività di controllo svolta per la DOP “Fagioli bianchi di Rotonda” da inviare al Ministero e alla Regione Basilicata;
- approva annualmente il piano di formazione del personale interno;
- individua la composizione della Segreteria tecnica anche avvalendosi delle strutture del sistema camerale.

#### Responsabile dei piani di controllo

Il Responsabile dei piani di controllo assicura la corretta attuazione dei piani di controllo.

Le principali attività svolte dal Responsabile dei piani sono:

- coordina le attività svolte dalla Segreteria tecnica;
- approva i Regolamenti, il Manuale organizzativo ed il Piano di controllo;
- assicura l’attuazione delle delibere del Comitato di Certificazione;
- emette e sottopone gli atti di certificazione della conformità alla ratifica del Comitato di Certificazione nella sua collegialità nella prima riunione utile;
- presenta al Comitato di Certificazione le aziende per il rilascio, mantenimento, rifiuto, sospensione volontaria da parte dell’operatore, ritiro della certificazione, nonché l’attività di controllo sulla DOP “Fagioli bianchi di Rotonda” svolta dalla Struttura;
- controlla l’adeguatezza e l’efficacia dello schema di certificazione;
- approva e assicura la corretta attuazione dei Piani di controllo;
- definisce annualmente il piano di formazione del personale interno;
- controlla le comunicazioni inerenti l’attività di controllo svolta per la DOP “Fagioli bianchi di Rotonda” da inviare all’ICQRF e alla Regione Basilicata;
- verifica il lavoro degli ispettori anche affiancandoli nello svolgimento delle attività;
- può firmare su delega del Comitato di Certificazione, i giudizi di conformità del prodotto sulla base dei risultati sia delle verifiche documentali sia delle verifiche ispettive ed analitiche.

#### Segreteria Tecnica

La Segreteria Tecnica è il supporto fondamentale per tutte le attività organizzative e di flusso documentale che interessano il Responsabile della struttura, il Responsabile dei piani di controllo, i rapporti con le imprese e con gli ispettori, i rapporti con il Comitato di Certificazione e l’Organo decidente i ricorsi.

Le principali attività svolte dalla Segreteria tecnica sono di seguito riportate:

- pianifica l’attività ispettiva;
- gestisce la documentazione relativa all’attività ispettiva;
- presenta al Responsabile della Struttura la documentazione relativa agli esiti delle verifiche;
- predispone i piani di controllo ed il Manuale organizzativo;
- mantiene gli elenchi aggiornati degli operatori assoggettati al sistema di controllo sia per le produzioni DOP/IGP;
- predispone i Regolamenti, il Manuale Organizzativo, le procedure, le istruzioni operative, i tariffari per la

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

certificazione;

- predispone le comunicazioni inerenti l’attività di certificazione e controllo indirizzate sia alle aziende sia agli enti preposti previsti nei Piani di controllo; presenta al Responsabile il rapporto sull’andamento della “Struttura”;
- predispone la relazione complessiva annuale sull’attività di controllo;
- gestisce i rapporti con gli ispettori;
- gestisce i rapporti con i laboratori di prova.

#### Struttura d’ispezione

La Struttura si avvale di personale interno e/o esterno (ispettori) per l’effettuazione delle verifiche ispettive presso le aziende soggette ad attività di controllo o certificazione.

#### Requisiti

Gli Ispettori sono selezionati sulla base dei seguenti requisiti:

- diploma di scuola media superiore, diploma universitario o laurea;
- esperienza professionale nel settore agroalimentare;
- esperienza di verifiche ispettive;
- capacità di comunicazione scritta e orale;
- conoscenza della normativa del settore oggetto di controllo;
- conoscenza delle specificità tecniche e gestionali delle aziende del settore oggetto di controllo.

Requisiti aggiuntivi possono essere definiti dalla Struttura di controllo in eventuali avvisi pubblici.

#### Selezione

La selezione di personale esterno a cui affidare l’attività di verifica è condotta dal Responsabile della Struttura e da un referente della Segreteria Tecnica previa valutazione positiva del curriculum vitae ed eventuale colloquio conoscitivo. Il candidato fornirà, se richiesto, la documentazione attestante quanto riportato nel curriculum. La Segreteria mantiene aggiornato l’Elenco degli Ispettori.

#### Registrazioni

La Segreteria tecnica predispone e mantiene aggiornata una copia aggiornata dei C.V. le informazioni relative ai titoli di studio, le qualifiche professionali, le esperienze di lavoro, i corsi frequentati, le attività di verifica svolte presso le Aziende.

#### Riservatezza ed indipendenza

Tutti gli ispettori, all’atto dell’accettazione dell’incarico, devono firmare l’impegno di rispetto di tutte le regole definite dalla Struttura incluse quelle connesse alla riservatezza ed all’indipendenza da interessi commerciali e di altra natura, precedenti e/o presenti, che possono influenzare l’obiettività di giudizio. Tale impegno è esteso anche ad accordi futuri che abbiano ad oggetto il coinvolgimento in attività connesse con i processi relativi ai sistemi oggetto di valutazione, ed è richiesto per un anno a partire dal conferimento dell’incarico.

#### Documentazione consegnata agli ispettori

La Struttura prima dell’affidamento del primo incarico, provvede a consegnare agli ispettori la documentazione necessaria allo svolgimento delle verifiche (piano dei controlli, modulistica, etc.), nonché, ove necessario, la raccolta delle disposizioni legislative di interesse relative al settore di riferimento.

#### Aggiornamento degli ispettori

Per rendere meno soggettiva possibile la valutazione fornita dagli ispettori in sede di verifica ispettiva, la Struttura organizza periodicamente degli incontri tra gli ispettori al fine di assicurare il necessario aggiornamento sull’attività di

<p align="center"><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p align="center">DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
---	--	--

certificazione ed il mutuo scambio di esperienze. Durante tali incontri sono effettuate apposite esercitazioni su casi teorici che hanno l’obiettivo di valutare la dispersione dei giudizi in merito alle non conformità e di intervenire per fornire criteri oggettivi di valutazione in grado di limitare la soggettività che determina tale dispersione.

#### Struttura di prova

Per l’attività di prova relativa alle verifiche di conformità dei prodotti secondo quanto previsto nel Disciplinare e/o nel piano di controllo, la Struttura si avvale di Laboratori di prova esterni qualificati.

#### Requisiti

Per la qualifica devono essere soddisfatti i seguenti criteri:

- il laboratorio deve operare in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
- il laboratorio deve essere accreditato da ACCREDIA, o comunque da un organismo di accreditamento che aderisca all’accordo multilaterale di mutuo riconoscimento stipulato anche da ACCREDIA;
- nel caso il laboratorio non sia accreditato, la Struttura provvederà a verificare annualmente la conformità del Laboratorio alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le prove d’interesse;

La Segreteria tecnica mantiene aggiornato l’elenco dei Laboratori esterni qualificati.

#### Comitato di Certificazione

Il Comitato di Certificazione è l’organo all’interno del quale è garantita la competenza tecnica e la rappresentatività delle parti interessate, pertanto è chiamato a valutare l’attività di controllo e certificazione svolta dalla Struttura.

Dura in carica tre anni e può essere rinnovato. I membri restano comunque in carica fino alla nomina del nuovo comitato.

I membri del Comitato di Certificazione, nonché il Presidente sono nominati dalla Giunta Camerale, previa acquisizione di idonea documentazione attestante la specifica competenza tecnico-scientifica, riferita specificamente al settore di riferimento.

Il Comitato di Certificazione è costituito da 3 ( tre) componenti, in rappresentanza dei seguenti settori di interesse:

*(Delibera della Camera di Commercio di Potenza n. 57 del 3 settembre 2020).*

- N.1 rappresentante del mondo accademico e della ricerca (Università);
- N.1 rappresentante dei produttori ;
- N.1 rappresentante dei consumatori;
- Esperto della filiera produttiva, individuato, di volta in volta, in base alla tipologia di prodotto oggetto della certificazione.

Le funzioni di segreteria sono svolte da un referente della Segreteria tecnica.

Le funzioni del Comitato di Certificazione sono:

- Deliberare sulla conformità o meno dell’operato degli operatori e/o dei prodotti sottoposti al sistema dei controlli per le D.O e le IG e per l’emissione degli attestati di certificazione dei prodotti ;
- proporre indirizzi sull’attività di controllo e in merito alla formazione del personale addetto alla valutazione
- deliberare sulla conformità degli operatori relativamente ai requisiti di accesso al sistema di controllo e certificazione sulla base dei risultati sia delle verifiche documentali che delle verifiche ispettive;
- proporre indirizzi
- ratificare gli atti relativi alla certificazione della conformità: mantenimento, sospensione e revoca (volontarie da parte degli operatori);
- verificare che l’attività di controllo sui prodotti DOP e IGP sia svolta in conformità alla normativa di riferimento ed ai rispettivi Piani di controllo approvati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- deliberare sulla conformità degli operatori rispetto a quanto previsto nei Piani di controllo e comunicare all’ICQRF centrali eventuali non conformità non previste dal Piano stesso.

Le sedute del Comitato di Certificazione sono valide se è presente la maggioranza dei membri in carica. Il Presidente assicura che sia predisposto l’elenco dei presenti alla riunione del Comitato di certificazione. Nel caso in cui le decisioni siano adottate a maggioranza dei presenti e non all’unanimità, sono verbalizzate le opinioni dei dissenzienti.

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

Le sedute del Comitato e le relative deliberazioni possono avvenire anche con modalità telematica (es. videoconferenza e quant'altro).

Limitatamente ai marchi collettivi, per ragioni di urgenza, la certificazione di conformità è sottoscritta dal Responsabile dei piani dei controlli o, in sostituzione, dal Responsabile dell'Organismo di controllo, sentito l'esperto di filiera del Comitato di certificazione.

Il Comitato di Certificazione dura in carica 3 (tre) anni e può essere rinnovato; i membri restano comunque in carica fino alla nomina del nuovo Comitato.

Del Comitato di Certificazione non possono far parte coloro che, a qualsiasi titolo, siano coinvolti nelle attività di verifica, controllo e vigilanza o che potrebbero incorrere nel conflitto di interessi con le richieste di certificazione.

Tutti i membri del Comitato di Certificazione sono tenuti a considerare come riservate le informazioni di cui vengono a conoscenza nel corso delle attività di certificazione svolta per incarico della Struttura, di conseguenza firmano apposita dichiarazione di impegno alla riservatezza. La Segreteria tecnica mantiene aggiornato l'Elenco dei membri del Comitato di Certificazione e l'Elenco delle riunioni del Comitato di Certificazione.

#### Organo decidente i ricorsi

Contro le decisioni prese dal Comitato di Certificazione, l'Azienda ha facoltà di inoltrare un ricorso alla Struttura, esponendo le ragioni del dissenso. L'Ente provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e si impegna a rispondere nel merito entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. L'Organo decidente i ricorsi, nominato dalla Giunta camerale, per garantire l'equilibrio degli interessi coinvolti, è costituita da:

- un membro in rappresentanza delle istituzioni (enti locali),
- un membro in rappresentanza del settore economico (associazioni di categoria),
- un membro in rappresentanza del settore sociale (associazioni dei consumatori).
- un membro supplente.

Nell'Organo decidente i ricorsi non possono essere nominati membri in carica nel Comitato di Certificazione. La Segreteria tecnica mantiene aggiornato l'elenco dei membri dell'Organo decidente i ricorsi. Nella prima riunione l'Organo elegge a maggioranza semplice il Presidente che deve essere scelto tra uno dei propri componenti.

L'Organo decidente i ricorsi dura in carica 5 (cinque) anni e può essere rinnovata; i membri restano comunque in carica fino alla nomina del nuovo Organo.

La comunicazione della nomina dei componenti dell'Organo decidente i ricorsi avviene a mezzo pec.

#### Amministrazione

Le principali attività svolte dall'amministrazione riguardano la gestione amministrativa/ della DOP “Fagioli bianchi di Rotonda”.



<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

## 2. Riferimenti normativi

- ✓ **Regolamento (UE) n. 1151 del 21 novembre 2012** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari che abroga i Regolamenti n. 509 e 510 del 2006
- ✓ **Regolamento (UE) n. 240/2011** della Commissione dell’11 marzo 2011 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Fagioli Bianchi di Rotonda (DOP)].
- ✓ **Decreto del 15 marzo 2011** Iscrizione della denominazione “Fagioli Bianchi di Rotonda” nel registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette (G.U. n. 72 del 29 marzo 2011).
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1898/06** e successive modifiche recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 628/08** che modifica il Reg. CE n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- ✓ **D. Lgs 19 novembre 2004 n. 297 inerente:** “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” pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15/12/2004.
- ✓ **Reg. CE n.178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- ✓ **Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull’igiene dei prodotti alimentari.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali prot. n. 0025742 del 5 ottobre 2012** concernente l’utilizzo della dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf” su prodotti a DOP/IGP/STG.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 22966 del 30/11/07** concernente la separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione di origine protetta da quelle generiche.
- ✓ **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria).** Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- ✓ **Regolamento CE n. 1580/2007** della Commissione del 21 dicembre 2007 recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli.
- ✓ **Regolamento CE n. 1221/08** della Commissione del 5 dicembre 2008 che modifica il Reg. CE 1580/2007, recante modalità di applicazione dei Regolamenti CE n. 2200/96, CE 2201/96 e CE n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli per quanto concerne le norme di commercializzazione.
- ✓ **Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita cui appartiene una derrata alimentare.
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17065 :2012** “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”.
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”.
- ✓ **Nota Mipaaf del 16/12/2021 n.663094** relativa ai sui controlli analitici sulle produzioni a IG.

<p style="text-align: center;"><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p style="text-align: center;">DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

- ✓ **Nota <Mipaaf n.105162 del 4/3/2021** “Autorizzazione delle etichette delle Dop e delle Igp nei piani di controllo”
- ✓ **Nota Masaf n. 604964 del 25/11/2022** “Modifica denominazione Ministero”

### 3. TERMINI E DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9001:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Agricoltore:** soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni operatore della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l’autocontrollo relativo alla propria fase.
- ✓ **Autorizzazione al confezionamento:** atto mediante il quale la C.C.I.A.A. della Basilicata autorizza il confezionamento di una partita di fagioli (baccello ceroso/granella secca) dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare “Fagioli Bianchi di Rotonda” DOP e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti.
- ✓ **Autorità di vigilanza:** il Mipaaf - Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti alimentari - Direzione generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità e Regione Basilicata.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di condizionamento/confezionamento e che esegue le operazioni di condizionamento e confezionamento.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale la C.C.I.A.A. della Basilicata verifica il rispetto dei requisiti di conformità della denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” specificati nel Disciplinare ai fini del rilascio dell'autorizzazione al confezionamento.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di fagioli.
- ✓ **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione di origine protetta Fagioli Bianchi di Rotonda (registrata con Reg. UE n. 240 dell’11 marzo 2011) e, in particolare, i riferimenti della zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto.
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato che svolge attività di intermediazione sui fagioli destinati alla denominazione di origine protetta con l’acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione.
- ✓ **Lotto:** partita di fagioli ritenuta omogenea, coltivata e/o stoccata e/o confezionata in circostanze praticamente identiche e oggetto di controllo a campione da parte della C.C.I.A.A. della Basilicata, che ne dispone le prove. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – d.lgs 109/92). Il lotto di confezionamento deve essere dello stesso ecotipo e della stessa tipologia (secco o ceroso).
- ✓ **Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità sono classificate lievi e gravi: le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.
- ✓ **Operatore:** Agricoltore, Intermediario, Confezionatore che presenta alla C.C.I.A.A. della Basilicata la domanda di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di fagioli:** quantità omogenea di fagioli per cui è possibile garantire l’identificazione e la rintracciabilità.

<p align="center"><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p align="center">DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
---	--	--

Per partita s'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.

- ✓ **Produttore seme:** azienda agricola che produce i semi di fagioli delle varietà previste, coltivate nella zona e con la densità previste dal disciplinare di produzione. Il produttore di semi coincide con l'agricoltore.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto “Fagioli Bianchi di Rotonda” prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Consorzio di Tutela:** Consorzio di tutela incaricato con decreto del Mipaaf ai sensi della L. 21.12.1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14.

#### 4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo Agricoltori, Intermediari, Confezionatori (genericamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di una partita di fagioli che si vuole identificare come denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”.

È cura della C.C.I.A.A. della Basilicata procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

##### 4.1 Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione della DOP Fagioli Bianchi di Rotonda, devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Fagioli Bianchi di Rotonda ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre alla CCIAA della Basilicata specifica richiesta di adesione entro e non oltre il 30 marzo di ogni campagna, attraverso i moduli di "Adesione al sistema dei controlli di conformità" (moduli MDC1, MDC3, MDC4, MDC5 “Fagioli Bianchi di Rotonda” a seconda della tipologia di Operatore).

La richiesta deve essere corredata con la documentazione accessoria richiamata nei singoli moduli sopra specificati.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le singole richieste possono essere trasmesse alla CCIAA della Basilicata:

- dal Consorzio di Tutela incaricato
- direttamente dal soggetto richiedente.

Nel caso di adesione da parte del Consorzio di Tutela, la delega deve prevedere che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono in ogni caso a carico del singolo soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione alla CCIAA della Basilicata della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei controlli per la DOP Fagioli Bianchi di Rotonda ed assumono la diretta responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

Le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun associato.

##### 4.1.1 Modalità e procedura di riconoscimento

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che la C.C.I.A.A. della Basilicata effettuerà per ammettere gli Operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

###### Agricoltori

Entro 90 giorni dal termine per la presentazione delle domande di adesione o comunque prima dell'inizio delle fasi di

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

raccolta, la C.C.I.A.A. della Basilicata, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sui terreni per la verifica delle dichiarazioni fornite nell’Elenco terreni, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal Disciplinare:

- ubicazione dei terreni nelle zone previste dal Disciplinare;
- varietà previste.

I terreni che non hanno i requisiti previsti non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”.

L’iscrizione degli Agricoltori idonei viene comunicata dalla C.C.I.A.A. della Basilicata agli operatori e per conoscenza al Consorzio di Tutela incaricato.

Successivamente alla verifica di prima adesione, la C.C.I.A.A. della Basilicata predispone ed effettua sugli Operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC “Fagioli Bianchi di Rotonda” a fronte del Disciplinare.

#### **Intermediari e Confezionatori**

Entro 90 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli o comunque prima dell’inizio delle operazioni di lavorazione e condizionamento, la C.C.I.A.A. della Basilicata predispone ed effettua il controllo sugli impianti degli Intermediari e Confezionatori per verificare la rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, l’ubicazione nella zona disciplinata e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del Disciplinare.

L’iscrizione degli impianti idonei viene comunicata dalla C.C.I.A.A. della Basilicata agli interessati e per conoscenza al Consorzio di Tutela incaricato.

Successivamente alla verifica di prima adesione, la C.C.I.A.A. della Basilicata predispone ed effettua sugli Operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità TDC “Fagioli Bianchi di Rotonda” a fronte del Disciplinare.

#### **4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento**

Ai fini del mantenimento dell’idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche etc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo della denominazione Fagioli Bianchi di Rotonda (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire alla CCIAA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni, le variazioni intervenute.

Per variazioni sostanziali che dovessero occorrere ai soggetti inseriti nel sistema di controllo devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possono avere la capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi e la corretta rintracciabilità delle produzioni e la titolarità di diritti e/o obblighi.

La CCIAA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto comunicato, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

#### **4.1.3 Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi**

Il riconoscimento e l’iscrizione negli elenchi della CCIAA della Basilicata ai fini della DOP Fagioli bianchi di Rotonda sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati.

La validità del riconoscimento e dell’iscrizione negli Elenchi ai fini della DOP Fagioli bianchi di Rotonda, fatti salvi i casi di rinuncia o sospensione volontaria dei soggetti, è correlata alla validità dell’autorizzazione all’espletamento dei controlli di conformità rilasciata alla CCIAA della Basilicata da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

Nel caso di rinnovo dell’autorizzazione all’espletamento dei controlli di conformità, la CCIAA della Basilicata opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

Gli operatori riconosciuti ai fini della DOP Fagioli bianchi di Rotonda possono richiedere volontariamente la sospensione temporanea dal sistema di controllo della denominazione. In tal caso l’operatore è tenuto a notificare preventivamente all’organismo di controllo la propria volontà, specificando il periodo previsto di sospensione della produzione DOP. Notifica preventiva di ripresa dell’attività ai fini della DOP dovrà essere trasmessa prima del suo effettivo inizio, comprensiva delle variazioni eventualmente intervenute durante il periodo di sospensione.

Nel periodo di sospensione l’operatore interessato deve astenersi dall’uso, sotto qualsiasi forma, dei contrassegni, degli involucri autorizzati e della denominazione tutelata Fagioli bianchi di Rotonda DOP.

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell’azienda, cessazione dell’attività produttiva ai fini della DOP Fagioli bianchi di Rotonda o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa alla CCIAA della Basilicata comunicazione del recesso per l’applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

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

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall’elenco intenda riprendere l’attività ai fini della denominazione Fagioli bianchi di Rotonda si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

#### **4.1.4 Documentazione sistematicamente trasmessa alla CCIAA della Basilicata**

Verrà disposta l’esecuzione di una verifica ispettiva supplementare in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti – vedi specifica casistica indicata all’interno della tabella dei controlli). Nel caso in cui durante la verifica ispettiva supplementare vengano rilevate delle non conformità produttive che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità stessa, tali rilievi verranno considerati come non conformità gravi.

#### **4.1.5 Procedura dei Ricorsi**

Contro le decisioni prese dalla CCIAA della Basilicata, l’operatore, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della stessa, ha facoltà di fare ricorso inoltrandolo, tramite raccomandata AR, alla CCIAA, esponendo le ragioni del dissenso.

Contro le decisioni prese dal Comitato di Certificazione, l’Azienda ha facoltà di inoltrare un ricorso alla Struttura, esponendo le ragioni del dissenso. L’Ente provvede a dare conferma scritta dell’avvenuta ricezione del ricorso e si impegna a rispondere nel merito entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso.

Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

## **5. Requisiti di Conformità**

I soggetti che intendano partecipare alla filiera produttiva della denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” devono: assoggettarsi al controllo attuato dalla C.C.I.A.A. della Basilicata e operare in conformità al Disciplinare della denominazione e al presente Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella “Tabella dei controlli di conformità “- TDC Fagioli Bianchi di Rotonda - allegata al presente Dispositivo che ne costituisce parte integrante.

### **A. Identificazione e rintracciabilità**

**A.1.** Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla raccolta alle fasi successive di cernita e confezionamento. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso, delle aree di immagazzinamento, dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

**A.2.** Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali

<b>Camera di Commercio della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22
---	--	--

avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano di controllo.

#### **B. Varietà di fagioli**

**B.1.** La denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” si ottiene con gli ecotipi Fagiolo Bianco e Tondino o Poverello Bianco riconducibili alla specie *Phaseolus Vulgaris* L.

#### **C. Zona di produzione**

Si rinvia al Disciplinare di produzione della dop Fagioli bianchi di Rotonda art.4

#### **D. Condizioni di coltura e caratteristiche di coltivazione**

Si rinvia al Disciplinare di produzione della dop Fagioli bianchi di Rotonda art.5

#### **E. Modalità di raccolta e rese**

Si rinvia al Disciplinare di produzione della dop Fagioli bianchi di Rotonda art. 5 ultimo capoverso.

#### **F. Caratteristiche del prodotto**

**F.1.** I Fagioli Bianchi di Rotonda all'atto dell'immissione al consumo come baccello ceroso deve avere le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione art .2 punto 1.

**F.2.** I Fagioli Bianchi di Rotonda, all'atto dell'immissione al consumo come granella secca deve avere le caratteristiche nel disciplinare di produzione art .2 punto 2.

#### **G. Designazione e presentazione**

Si rinvia al Disciplinare di produzione della dop Fagioli bianchi di Rotonda art.8

### **6. Piano dei Controlli**

#### **6.1 Generalità**

Il prodotto destinato alla denominazione “Fagioli Bianchi di Rotonda” è sottoposto a controlli di conformità al Disciplinare di produzione e al presente Dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **Controlli interni (autocontrollo)**, corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Agricoltori, dagli Intermediari e dai Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ **Controlli esterni (controlli di conformità)**: attuati dalla C.C.I.A.A. della Basilicata, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che la C.C.I.A.A. della Basilicata intende effettuare presso i terreni, le strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare del prodotto destinato a denominazione di origine protetta. “Fagioli Bianchi di Rotonda” e alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo.

Nell'allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità ”TDC Fagioli Bianchi di Rotonda” svolta a fronte del Disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”, i controlli e le attività che Agricoltori, Intermediari e Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di fagioli come “Fagioli Bianchi di Rotonda” e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla C.C.I.A.A. della Basilicata.

<b>Camera di Commercio della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22
---	--	--

## 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente Dispositivo TDC “Fagioli Bianchi di Rotonda”. Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Tipologia Operatore	di	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Agricoltore		iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni; Conformità varietale; modalità di preparazione terreni
		controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati gli anni precedenti	Tutti gli anni	Processo di coltivazione; Rintracciabilità prodotto
Intermediario		iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti e adeguatezza impianti
		controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati gli anni precedenti	Tutti gli anni	Rintracciabilità prodotto
Confezionatore		iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Adeguatezza impianti
		controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
	Prodotto: controllo baccello ceroso		100% dei lotti per cui si richiede l'autorizzazione al confezionamento	Ad ogni richiesta di autorizzazione	Rintracciabilità lotto
			100% degli agricoltori richiedenti l'autorizzazione al confezionamento	Alla prima richiesta di autorizzazione e ogni 10 tonnellate di prodotto	Parametri chimico-fisici e organolettici
	Prodotto: controllo granella secca		100% dei lotti per cui si richiede l'autorizzazione al confezionamento	Ad ogni richiesta di autorizzazione	Rintracciabilità lotto
			100% dei confezionatori richiedenti l'autorizzazione al confezionamento	Alla prima richiesta di autorizzazione e ogni 10 tonnellate di prodotto	Parametri chimico-fisici e organolettici

<p align="center"><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p align="center">DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
---	--	--

Qualora la verifica di controllo non coincida con la produzione/lavorazione essa si svolgerà su base documentale. Pertanto, i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dalla C.C.I.A.A. della Basilicata.

La C.C.I.A.A. della Basilicata si riserva di disporre l’esecuzione di visite ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall’esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole, intermediari e confezionatori, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti.

### 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di fagioli per le quali si richiede l’autorizzazione al confezionamento devono essere supportate dalla documentazione di seguito riportata, che varia in funzione della tipologia di prodotto da autorizzare (granella secca/ baccello ceroso/) e che deve essere fornita in copia alla C.C.I.A.A. della Basilicata insieme alla richiesta di verifica chimico fisica ed organolettica.

#### Granella secca

- ✓ denuncia di raccolta;
- ✓ documenti di trasporto (DDT)\* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di fagioli ad esempio dall’Agricoltore/Intermediario/Confezionatore, contrassegnati dal destinatario;
- ✓ ricevute dei conferimenti di fagioli (solo in caso di assenza dei DDT);
- ✓ registrazione dei dati relativi alle attività di cernita, pulitura e confezionamento, che mostrino la rintracciabilità delle partite di fagioli (registri di carico e scarico, registrazione degli scarti, registri di lavorazione) ed indicazione delle celle di stoccaggio presso l’Intermediario/Confezionatore.

#### Baccello ceroso

- ✓ denuncia di raccolta;
- ✓ attività di raccolta (o modello equivalente).

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto e di verificarne la conformità. La C.C.I.A.A. della Basilicata non rilascerà autorizzazioni al confezionamento alle partite di fagioli non accompagnate dai documenti che ne dimostrino la rintracciabilità\*\*.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell’esito positivo della verifica. Nel caso di partite di Fagioli Bianchi di Rotonda a baccello ceroso autorizzati presso l’agricoltore la documentazione inerente il trasporto ed il successivo confezionamento (DDT, ricevuta conferimenti di fagioli, registrazioni attività di cernita, pulitura e confezionamento) verranno trasmessi successivamente dal confezionatore.

\* In caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna dei fagioli all’Intermediario /Confezionatore sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dall’Intermediario/Confezionatore, che ne deve conservare copia, all’Agricoltore contenente gli elementi previsti per il DDT.

\*\* Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di lavorazione del prodotto, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

### 6.4 Documenti di trasporto

I Documenti Di Trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di fagioli:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”;



<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

- ✓ la data di raccolta di fagioli ;
- ✓ la data di consegna di fagioli .

Per le partite di fagioli movimentate successivamente:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”.

Per le partite di baccello ceroso per cui si rilascia l’autorizzazione al confezionamento:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto a denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”;
- ✓ la data di raccolta di fagioli ;
- ✓ numero identificativo autorizzazione al confezionamento rilasciata dalla C.C.I.A.A.;
- ✓ la data di consegna di fagioli .

## 6.5 Prescrizioni accessorie

### 6.5.1 Separazione linee di lavorazione prodotto DOP da prodotto similare generico.

Gli operatori a garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle similari generiche devono, dalla raccolta fino al confezionamento, identificare opportunamente (es. mediante cartellini, etichette, etc.) le produzioni destinate al prodotto DOP Fagioli bianchi di Rotonda.

Nell’eventualità del confezionamento di prodotto destinato al circuito DOP e di prodotto similare generico, gli operatori sono tenuti ad assicurare una netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP che devono essere opportunamente identificate. Se non fosse possibile procedere ad una operazione spaziale delle produzioni è necessario procedere ad una separazione temporale destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni, qualora si utilizzino le medesime attrezzature (locali ed impianti). Tale differimento temporale deve essere stabilito dall’operatore e preventivamente comunicato all’organismo di controllo, comprensivo delle date degli orari (Dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico).

Il programma stabilito deve essere scrupolosamente osservato dall’operatore ed ogni variazione deve essere notificata alla CCIAA della Basilicata. Queste registrazioni saranno oggetto di valutazione da parte della CCIAA della Basilicata nel corso delle verifiche ispettive.

#### **Operatori della filiera**

È cura di ogni Operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni Operatore accertarsi di trattare fagioli destinati alla denominazione di origine protetta ottenuti da Operatori iscritti a monte e a valle alla denominazione.

Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla C.C.I.A.A. della Basilicata.

#### **Agricoltori**

Gli Agricoltori devono inviare, prima dell’inizio della campagna di semina di ogni anno, la denuncia di semina alla C.C.I.A.A. della Basilicata (fac-simile Denuncia di semina) contenete l’indicazione del produttore di seme, ubicazione dei terreni, ecotipo, ecc.). La denuncia di semina va trasmessa entro il 31 luglio (variazioni investimenti per produttori già riconosciuti). Gli Agricoltori devono comunicare alla C.C.I.A.A. della Basilicata i quantitativi di fagioli raccolti durante la campagna e relative destinazioni (in base alla tipologia di produzione cerosa/secca) entro 30 giorni dalla fine della raccolta (e comunque a richiesta della C.C.I.A.A. della Basilicata) mediante dichiarazione sottoscritta. Alla

<p align="center"><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p align="center">DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
---	--	--

consegna di fagioli all’Intermediario/Confezionatore devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate. La data indicativa di inizio raccolta deve essere comunicata alla C.C.I.A.A. della Basilicata 10 giorni prima che questa avvenga mediante il modulo Denuncia inizio raccolta. È cura di ogni Operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni Operatore accertarsi di conferire i fagioli ad operatori iscritti alla denominazione. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla C.C.I.A.A. della Basilicata.

### **Intermediari e Confezionatori**

In fase di accettazione, il Confezionatore deve accertarsi che la partita di fagioli atta a divenire denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” o la partita di baccelli cerosi a denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione sia stata inviata alla C.C.I.A.A. della Basilicata per le opportune verifiche. In caso di Richiesta analisi inviata dal detentore alla C.C.I.A.A. della Basilicata, dopo il prelievo le partite di prodotto da confezionare non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né essere miscelati con altre partite di fagioli. La data indicativa di inizio confezionamento deve essere comunicata alla C.C.I.A.A. della Basilicata 10 giorni prima che questa avvenga. Al termine dell’attività di confezionamento è cura dell’operatore inviare i dati relativi all’attività alla C.C.I.A.A. della Basilicata. Gli Intermediari e i confezionatori devono comunicare mensilmente alla CCIAA i quantitativi lavorati, distinti per tipologia, come Fagioli Bianchi di Rotonda (entro il giorno 10 del mese successivo) mediante dichiarazione sottoscritta.

### **6.6 Verifiche lotti di confezionamento**

Le verifiche dei lotti di confezionamento vengono svolte secondo tempi e modalità differenti. Nello specifico, per i fagioli a baccello ceroso, il prelievo viene effettuato in campo al fine di ridurre al minimo l’intervallo di tempo che va dalla raccolta al confezionamento, preservando in questo modo il prodotto dal deperimento. Per quanto riguarda invece il prodotto a granella secca, il prelievo viene effettuato presso gli impianti di confezionamento.

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l’autorizzazione sulle partite di fagioli (baccello ceroso/granella secca) destinate alla commercializzazione come DOP Fagioli Bianchi di Rotonda nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

#### **Fagioli Bianchi di Rotonda – baccello ceroso**

- a) L’agricoltore che intende destinare al confezionamento prodotto come “Fagioli Bianchi di Rotonda” DOP a baccello ceroso deve comunicare alla C.C.I.A.A della Basilicata tramite il modulo MDC6 “Richiesta prove Fagioli Bianchi di Rotonda” – almeno 10 giorni prima la data di inizio raccolta – la stima di prodotto a baccello ceroso che intende confezionare a DOP, il periodo stimato per la fine delle attività di raccolta nonché la/e particella/e interessata/e. Insieme alla richiesta analisi invia anche i documenti riguardanti la rintracciabilità del prodotto.
- b) La C.C.I.A.A. della Basilicata, sulla base delle informazioni acquisite stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso in ragione di un campione ogni 10.000 kg di prodotto da destinare al confezionamento come DOP, il periodo in cui effettuare tali verifiche e ne dà comunicazione al richiedente.
- c) La C.C.I.A.A della Basilicata verifica la rintracciabilità del lotto e, se conforme, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove organolettiche (dimensioni, colore, aspetto) sul prodotto. La prima verifica analitica della campagna è effettuata sulla prima partita di fagioli a baccello ceroso atta a divenire “Fagioli Bianchi di Rotonda”.
- d) Il prelevatore incaricato dalla C.C.I.A.A della Basilicata concorda con l’operatore la data in cui effettuare il prelievo.
- e) I campioni vengono prelevati in un’area rappresentativa dell’appezzamento che risulti omogenea per caratteristiche (es. per n. di fila, resa, stato di maturazione baccelli, etc). Il prelevatore individua più punti di prelievo distribuiti sulla sua superficie seguendo per la scelta di queste una metodologia uniforme e statisticamente rappresentativa quale il campionamento a croce. Il numero dei punti di prelievo dei campioni elementari deve essere stimato in base alla superficie dell’appezzamento da campionare secondo quanto riportato nella tabella B.

<b>Camera di Commercio della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22
---	--	--

Tabella B: Criteri punti di prelievo

<i>Superficie in mq</i>	<i>Numero minimo di punti di prelievo</i>
<i>Inferiore a 2000 mq</i>	<i>1</i>
<i>Da 2001 a 5000 mq</i>	<i>3</i>
<i>Da 5001 a 10000 mq</i>	<i>5</i>
<i>Ogni 5000 mq in più</i>	<i>1 in più</i>

- f) Ciascuna partita in esame (intesa come appezzamento investito ad una coltura e con caratteristiche omogenee) deve essere sottoposta a campionamento separato. Se la stessa coltura insiste su terreni che presentano aspetti diversi (es. giacitura, drenaggio, ecc) i singoli appezzamenti devono essere campionati separatamente.
- g) Il personale incaricato procede alla raccolta dei baccelli dalla pianta prelevando sia dai punti più esposti che da quelli coperti dal fogliame. La quantità di baccelli da prelevare da ogni punto di prelievo ai fini della formazione del campione globale sono espressi nella tabella C.

Tabella C: Criteri di formazione del campione globale

<i>Numero di prelievi effettuati</i>	<i>Massa campione globale (kg)</i>
<i>1</i>	<i>2kg</i>
<i>3</i>	<i>3 (1 kg da ogni punto di prelievo)</i>
<i>5</i>	<i>5 (1 kg da ogni punto di prelievo)</i>
<i>1 in più</i>	<i>5 + (1 kg per ogni punto di prelievo in più)</i>

- h) Dal campione globale vengono prelevati 4 campioni di circa 500 grammi, di cui uno rimane come contro campione al richiedente, due vengono inviati al laboratorio di prova per l'effettuazione delle prove chimico fisiche e sensoriali ed una viene conservata per eventuali prove di confronto e/o revisione presso la C.C.I.A.A della Basilicata o dal laboratorio di prova prescelto.
- i) Sul prodotto vengono eseguite le prove per la verifica dei seguenti requisiti:

Fagioli Bianchi di Rotonda baccello ceroso:

- baccello: lunghezza fino a massimo di cm. 20, larghezza fino a un massimo di mm. 20,
  - colore bianco tendente al giallo chiaro o all'avorio,
  - baccello ceroso di aspetto fresco, sano e turgido,
  - pulito, praticamente esente da sostanze estranee visibili,
  - privo di odore e/o sapore estranei,
  - privo di umidità esterna anormale,
  - tenore di umidità non inferiore a 60%,
  - contenuto proteico uguale o superiore a 9.0 (% sul tal quale).
- j) In alternativa le caratteristiche fisiche e sensoriale del lotto atto a divenire DOP possono essere eseguite

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

direttamente dal prelevatore. In tal caso il personale incaricato dalla C.C.I.A.A. della Basilicata preleva un campione di circa 500 grammi dalla massa del campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche (dimensioni) e visive (colore, aspetto) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di tre campioni da 500 grammi cadauno di cui uno rimane come contro campione al richiedente, uno viene inviato al laboratorio di prova per l'effettuazione delle prove chimico fisiche (tenore umidità e contenuto proteico) ed una viene conservata per eventuali prove di confronto e/o revisione presso la C.C.I.A.A. della Basilicata o dal laboratorio di prova prescelto. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano non conformi, il prelevatore procede al prelievo di un nuovo campione dal campione globale in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato al confezionamento come “Fagioli Bianchi di Rotonda” DOP; se al contrario le caratteristiche fisiche e sensoriali del secondo campione risultano conformi il personale incaricato dichiara conforme il lotto e procede al completamento dell'iter di campionamento per la valutazione delle caratteristiche chimico fisiche.

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige, in triplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- nominativo del prelevatore;
- nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;
- eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- dati dell'azienda oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- n. lotto identificativo della partita atta a divenire DOP;
- n. identificativo foglio di mappa e particella dove è stato effettuato il prelievo;
- quantità di prodotto campionato;
- codice campione;
- ragione sociale del laboratorio di prova cui verranno inviati i campioni per le prove chimico fisiche ed organolettiche;
- eventuali dichiarazioni dell'operatore oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo.

I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso alla C.C.I.A.A. della Basilicata unitamente alla documentazione richiesta.

Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al prelevatore e una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimico fisiche ed organolettiche.

Sul campione viene svolto un esame visivo ed organolettico e successivamente la prova chimico fisica.

Le prove sono rappresentative di un quantitativo massimo di 10.000 Kg per confezionatore. Per quantitativi superiori deve essere ripetuto lo stesso iter previsto dai punti precedenti.

#### **Fagioli Bianchi di Rotonda - granella secca**

- a) Il confezionatore che intende confezionare come denominazione di origine protetta " Fagioli Bianchi di Rotonda" (richiedente) deve comunicare alla C.C.I.A.A. della Basilicata, tramite il modulo MDC6 “Richiesta prove Fagioli Bianchi di Rotonda”, - almeno 10 giorni prima la data di inizio del primo confezionamento del prodotto per la

<b>Camera di Commercio della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22
---	--	--

campagna in corso - i quantitativi di prodotto che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell'attività di confezionamento. Insieme alla richiesta analisi invia anche i documenti riguardanti la rintracciabilità del prodotto che s'intende confezionare.

- b) La C.C.I.A.A. della Basilicata, sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso, in ragione di un campione ogni 10.000 Kg di prodotto da confezionare, il periodo in cui effettuare tali verifiche, e ne da comunicazione al richiedente.
- c) La C.C.I.A.A. della Basilicata verifica la rintracciabilità del lotto e, se conforme, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove. La data della prima verifica sul prodotto della campagna sarà antecedente all'avvio del confezionamento dei primi lotti come DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”.
- d) Il Prelevatore incaricato dalla C.C.I.A.A. della Basilicata concorda con il responsabile dell'impianto dove è stoccato il prodotto la data in cui effettuare la verifica.
- e) Il Prelevatore procede al prelievo del prodotto presso l'impianto di confezionamento. I fagioli sono prelevati dalla linea di stoccaggio pronti al confezionamento. I campioni da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A.

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

<i>Massa del lotto (kg)</i>	<i>Massa campione globale (kg)</i>
<i>Fino a 2000</i>	<i>10</i>
<i>Da 2001 a 5000</i>	<i>20</i>
<i>Da 5001 a 10000</i>	<i>30</i>

- f) Dal campione globale vengono prelevati 4 campioni di circa 500 grammi ciascuno dalla massa di campione globale, di cui uno rimane come contro campione al richiedente, due vengono inviati al laboratorio di prova per l'effettuazione delle prove chimico fisiche e sensoriali ed uno viene conservato per eventuali prove di confronto e/o revisione presso la C.C.I.A.A della Basilicata o dal laboratorio di prova prescelto.
- g) Sul prodotto vengono eseguite le prove per la verifica dei seguenti requisiti:

Fagioli Bianchi di Rotonda granella secca:

- seme: lunghezza fino a un massimo di mm 18 larghezza fino a un massimo di mm 15;
- assenza di venature,
- colore bianco,
- media brillantezza,
- forma cubica o tonda,
- peso di 100 semi: fino a un massimo di gr 90,
- granella pulita, praticamente esente da sostanze estranee visibili,
- granella priva di odore e/o sapore estranei,
- granella priva di umidità esterna anormale.
- tenore di umidità non inferiore a 10%,

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

- contenuto proteico uguale o superiore 24 (% su s.s.),
- % tegumento non superiore al 6% rispetto al peso totale.

h) In alternativa le caratteristiche fisiche e sensoriale del lotto atto a divenire DOP possono essere eseguite direttamente dal prelevatore. In tal caso il personale incaricato dalla C.C.I.A.A. della Basilicata preleva un campione di circa 500 grammi dalla massa del campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche (dimensioni) e visive (colore, aspetto) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di tre campioni da 500 grammi cadauno di cui uno rimane come contro campione al richiedente, uno viene inviato al laboratorio di prova per l'effettuazione delle prove chimico fisiche (tenore umidità e contenuto proteico, peso tegumento e peso 100 semi) ed una viene conservata per eventuali prove di confronto e/o revisione presso la C.C.I.A.A della Basilicata o dal laboratorio di prova prescelto. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano non conformi, il prelevatore procede al prelievo di un nuovo campione dal campione globale in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato al confezionamento come “Fagioli Bianchi di Rotonda” DOP; se al contrario le caratteristiche fisiche e sensoriali del secondo campione risultano conformi il personale incaricato dichiara conforme il lotto e procede al completamento dell'iter di campionamento per la valutazione delle caratteristiche chimico fisiche.

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige, in triplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- nominativo del prelevatore;
- nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;
- eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- dati dell'impianto di confezionamento oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- n. lotto di confezionamento;
- quantità di prodotto campionato;
- codice campione;
- ragione sociale del laboratorio di prova cui verranno inviati i campioni per le prove chimico fisiche ed organolettiche;
- eventuali dichiarazioni del confezionatore oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo.

I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso alla C.C.I.A.A. della Basilicata unitamente alla documentazione richiesta.

Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al prelevatore e una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimico fisiche ed organolettiche.

Sul campione viene svolto un esame visivo ed organolettico e successivamente la prova chimico fisica.

Le prove sono rappresentative di un quantitativo massimo di 10.000 Kg per confezionatore. Per quantitativi superiori deve essere ripetuto lo stesso iter previsto dai punti precedenti.

<p style="text-align: center;"><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p style="text-align: center;">DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

### Esiti delle prove

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

In caso di esito non conforme delle prove si procederà alle eventuali controprove in base alla tipologia di prodotto:

- in caso di esito non conforme delle prove **sul prodotto fresco (baccello ceroso)** si procede, su richiesta del detentore della partita, da inoltrarsi entro 2 giorni dalla data della comunicazione dell'esito non conforme, ad un secondo campionamento su un lotto differente sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova dà esito conforme, la C.C.I.A.A. della Basilicata rilascia l'autorizzazione al confezionamento. L'esito negativo della seconda prova determina il mancato rilascio dell'autorizzazione al confezionamento.
- In caso di esito non conforme della prova **sulla granella secca** si procede, su richiesta del detentore della partita, da inoltrarsi entro 7 giorni dalla data della comunicazione dell'esito non conforme, ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito conforme, la C.C.I.A.A. della Basilicata rilascia l'autorizzazione al confezionamento. L'esito negativo della seconda prova determina il mancato rilascio dell'autorizzazione al confezionamento. Per le prove si utilizzano i campioni depositati presso la C.C.I.A.A. della Basilicata o dal laboratorio di prova prescelto. L'analisi di revisione potrà essere svolta presso lo stesso laboratorio o presso un laboratorio diverso dal precedente, da scegliersi tra quelli indicati dalla C.C.I.A.A. della Basilicata, su richiesta del detentore della partita.

### 6.7 Autorizzazione al confezionamento

Se le prove sul prodotto e sulla rintracciabilità danno esito conforme, la C.C.I.A.A. della Basilicata rilascia, l'autorizzazione al confezionamento come denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” fino ad un quantitativo di 10.000 Kg. Nell'autorizzazione sono specificati il rapporto di prova, il lotto che è stato verificato, il quantitativo, la tipologia (secco o ceroso).

La commercializzazione non può avvenire finché il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione della C.C.I.A.A. della Basilicata. Nel caso di non conformità del lotto, la C.C.I.A.A. della Basilicata rilascia una comunicazione di non conformità relativa al lotto esaminato. In tal caso gli operatori possono richiedere nuovamente l'autorizzazione al confezionamento ripetendo l'iter sopra definito su un altro lotto per il prodotto granella secca. Mentre per il prodotto fresco (baccelli freschi) l'iter può essere ripetuto dopo 3 giorni dall'avvenuto rilascio della comunicazione di non conformità relativa al lotto esaminato.

Se il quantitativo prodotto nella campagna è superiore a 10.000 kg, per il quantitativo eccedente a tale quantità è necessario richiedere alla C.C.I.A.A. della Basilicata (attraverso il modello MDC6) una nuova prova su un lotto di prodotto e attendere i risultati delle prove prima di confezionare come denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”.

Durante il periodo di validità dell'autorizzazione, il soggetto richiedente (agricoltore o confezionatore in base alla tipologia di prodotto da attestare) deve inviare alla C.C.I.A.A. della Basilicata l'aggiornamento relativo alla rintracciabilità dei lotti. La C.C.I.A.A. della Basilicata controlla tale documentazione e, nel caso si verifichino non conformità tali da compromettere la rintracciabilità o il rispetto dei requisiti disciplinati, può procedere al blocco dell'autorizzazione al confezionamento anche se non è stato ancora raggiunto il quantitativo di 10.000 kg di prodotto confezionato.

Al termine dell'attività di confezionamento è cura del confezionatore inviare alla C.C.I.A.A. della Basilicata i dati relativi al prodotto confezionato con il dettaglio del prodotto in entrata per ogni singolo conferitore, i quantitativi scartati, i quantitativi confezionati come denominazione “Fagioli Bianchi di Rotonda” nonché i quantitativi di fagioli esclusi dal circuito tutelato.

### 6.8 Etichette

In base a quanto previsto nella nota Mipaaf n. 105162 del 4/3/2021, è possibile per gli operatori aderenti alla dop Fagioli bianchi di Rotonda sottoporre le etichette per approvazione preventiva al Consorzio di tutela, nell'ambito delle

<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

attività di assistenza tecnica demandate al consorzio stesso, nel caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Spetta in ogni caso in via esclusiva alla Camera di Commercio, in qualità di Autorità pubblica designata ai controlli, verificare la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione dei prodotti, prima della loro immissione in commercio.

Allo scopo gli operatori dovranno inviare le etichette all’Autorità di controllo, prima che il prodotto venga immesso in commercio.

## 7. Gestione delle Non Conformità

A seguito delle verifiche effettuate sul processo e sul prodotto si possono rilevare delle non conformità.

Per “non conformità” s’intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Agricoltori, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di fagioli come denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione del prodotto lungo tutta la filiera produttiva, sia dalla C.C.I.A.A. della Basilicata quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate vanno gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come prodotto a denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”. A tale scopo è necessario procedere a identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera del prodotto in protezione nazionale transitoria “Fagioli Bianchi di Rotonda”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

### 7.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda” rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere 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 consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/condizionamento ed immissione al consumo di Fagioli Bianchi di Rotonda DOP. Qualora il prodotto fosse già stato immesso al consumo, del fatto viene informata la CCIAA della Basilicata e l’Autorità di vigilanza.
- ✓ comunicare tempestivamente alla C.C.I.A.A. della Basilicata le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

### 7.2 Gestione delle non conformità da parte della C.C.I.A.A. della Basilicata

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono osservare delle non conformità. E’ loro cura stabilire se possano essere classificate come:

- ✓ **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 denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”;
- ✓ **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. Il prodotto può essere identificato denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”.



<p><b>Camera di Commercio della Basilicata</b></p>	<p><b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b></p>	<p>DC Fagioli Bianchi Rev. 01 Data 22/12/22</p>
--	---	---

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla C.C.I.A.A. della Basilicata, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme che non potrà essere destinato alla denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come denominazione di origine protetta “Fagioli Bianchi di Rotonda”).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari. Laddove la risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà previsto una verifica di controllo supplementare. 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 sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all’operatore. Le verifiche ispettive aggiuntive potranno essere realizzate nella stessa campagna o nella successiva. I costi di tali verifiche sono a carico dell’operatore.

**Per la verifica dell’applicazione delle azioni correttive, la CCIAA della Basilicata procederà come segue:**

Nel caso di non conformità lievi, la CCIAA della Basilicata valuterà l’efficacia delle azioni correttive intraprese sulla base di evidenze documentali o attraverso la conduzione di una verifica ispettiva supplementare (nel caso in cui non fosse possibile valutare l’efficacia delle azioni correttive intraprese dall’operatore semplicemente attraverso evidenze documentali).

<b>C.C.I.A.A. della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli bianchi Rotonda Rev. 01  Data 22/12/22
--	--	--

### 8. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>MDC1</b> "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare.	deve essere inviato alla C.C.I.A.A. della Basilicata dal Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf
<b>MDC3</b> “Adesione al sistema dei controlli - Agricoltori”; <b>MDC4</b> “Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori” <b>MDC5</b> “Adesione al sistema dei controlli - Intermediari”	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli della C.C.I.A.A. della Basilicata, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la denominazione di origine protetta Fagioli Bianchi di Rotonda, l’assunzione di responsabilità. L’MDC4 e l’MDC5 contengono i dati tecnici degli impianti	devono essere presentati alla C.C.I.A.A. della Basilicata dagli Operatori della filiera.
<b>Elenco dei terreni</b>	È allegato al modello MDC3  Contiene i dati catastali dei terreni e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dall’Agricoltore alla C.C.I.A.A. della Basilicata insieme al modello MDC3
NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>MDC6</b> “Richiesta prove Fagioli Bianchi di Rotonda” (per il prodotto secco o ceroso)	contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di fagioli per le verifiche di conformità chimico-fisiche ed organolettiche al Disciplinare, e l’autocertificazione dell’idoneità del lotto alla normativa cogente	Deve essere inviato alla C.C.I.A.A. della Basilicata dal Confezionatore prima del confezionamento, insieme alla documentazione relativa alle partite di fagioli utilizzate per produrre il lotto di prodotto secco o ceroso.

<b>C.C.I.A.A. della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli bianchi Rotonda Rev. 01 Data 22/12/22
------------------------------------	--	--

Di seguito la descrizione di alcuni moduli predisposti dalla C.C.I.A.A. della Basilicata come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell’Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa. In questo secondo caso prima dell’inizio delle attività di controllo l’Operatore sottoporrà alla C.C.I.A.A. della Basilicata copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L’Operatore s’impegna ad apportare eventuali integrazioni e modifiche richieste dalla C.C.I.A.A. della Basilicata per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

<b>NOME MODULO</b>	<b>DESCRIZIONE CONTENUTO</b>	<b>UTILIZZO</b>
<b>Facsimile "Attività di coltivazione"</b>	è il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. della Basilicata per la registrazione delle attività di coltivazione	deve essere tenuto a cura dell’Agricoltore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. della Basilicata, che lo esamina sia durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone periodicamente la spedizione.
<b>Facsimile "Attività di raccolta"</b>	è il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. della Basilicata per la registrazione delle attività di raccolta	deve essere tenuto a cura dell’Agricoltore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. della Basilicata, che lo esamina sia durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone periodicamente la spedizione.
<b>Facsimile " Movimentazione prodotto "</b>	è il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. della Basilicata per la registrazione delle attività di ricezione e di eventuale movimentazione del prodotto.  Contiene l’indicazione degli Operatori da cui deriva il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio presso l’impianto dell’Intermediario/Confezionatore.	deve essere tenuto a cura del Intermediario/Confezionatore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. della Basilicata, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone periodicamente la spedizione.
<b>Facsimile "Attività di Lavorazione e Confezionamento"</b>	è il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. della Basilicata per la registrazione delle attività di lavorazione/confezionamento.  Contiene l’indicazione della formazione dei lotti di confezionamento, a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. della Basilicata, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone periodicamente la spedizione.
<b>Facsimile "Ricevuta conferimento fagioli "</b>	Contiene l’indicazione del conferitore, dell’impianto cui sono state conferite i fagioli, il quantitativo, etc.	deve essere fornito dal Confezionatore, che ne tiene copia, all’Agricoltore.
<b>Fac simile Denuncia di semina</b>	Contiene l’indicazione del produttore di seme, ubicazione dei terreni, ecotipo	deve essere tenuta a cura degli operatori ed inviata alla C.C.I.A.A. della Basilicata.

<b>C.C.I.A.A. della Basilicata</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fagioli Bianchi di Rotonda”</b>	DC Fagioli bianchi Rotonda Rev. 01  Data 22/12/22
--	--	--

<b>Fac simile Dichiarazione di separazione linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico</b>	Contiene la dichiarazione di linee produttive del prodotto Fagioli Bianchi di Rotonda DOP e del prodotto similare generico	deve essere tenuta a cura degli operatori ed inviata alla C.C.I.A.A. della Basilicata prima dell’inizio della campagna di semina di ogni anno.
<b>Fac simile Denuncia di raccolta</b>	Contiene l’indicazione della data indicativa dell’inizio raccolta	deve essere tenuta a cura degli operatori ed inviata alla C.C.I.A.A. della Basilicata.