



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP PEPERONE DI PONTECORVO**

**PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

# PDC 109

## PIANO DEI CONTROLLI

### DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA PEPERONE DI PONTECORVO

#### STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
<b>Giugno 2023</b>	<b>0</b>	n.a.

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE
Dott.ssa Federica Bianchi	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza Masaf



# PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

## INDICE GENERALE

1.	PREMESSA .....	1
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE .....	1
3.	PIANO DEI CONTROLLI .....	1
4.	SCHEMA DEI CONTROLLI .....	1
5.	OPERATORI DEL CIRCUITO DI QUALITÀ TUTELATA DOP PEPERONE DI PONTECORVO .....	2
6.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	2
7.	TERMINI E DEFINIZIONI .....	2
8.	MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO .....	5
8.1	Prima adesione produttori .....	5
8.2	Prima adesione condizionatori/confezionatori e intermediari .....	5
9.	Procedura di riconoscimento .....	6
9.1	Valutazione documentale della richiesta di prima adesione .....	6
9.2	Visita ispettiva iniziale .....	6
9.3	Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale .....	6
10.	ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI .....	7
10.1	Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli .....	7
10.2	Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli .....	7
10.3	Modalità di esecuzione delle verifiche .....	7
10.3.1	Esecuzione verifiche presso i produttori/coltivatori .....	7
10.3.2	Esecuzione verifiche presso i Condizionatori/Confezionatori .....	7
10.3.3	Esecuzione verifiche presso gli intermediari .....	8
10.3.4	Esecuzione del prelievo per certificazione .....	8
11.	RICONFERMA .....	9
11.1	PRODUTTORI/COLTIVATORI .....	9
11.2	CONDIZIONATORI/CONFEZIONATORI, INTERMEDIARI .....	9
12.	AUTOCONTROLLO .....	9
12.1	Obblighi generali degli operatori .....	9
12.2	Obblighi specifici degli operatori .....	10
12.2.1	Produttori .....	10
12.2.2	Condizionatori/Confezionatori, Intermediari .....	10
13	SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI DOP .....	11
14	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE .....	11
15	RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE .....	11
16	OBBLIGHI OPERATORI IN CASO DI RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE .....	11
17	VERIFICA ETICHETTE .....	11
18	NON CONFORMITÀ .....	11
19	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI .....	12
20	ALLEGATI .....	12



# PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

## 1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l. (di seguito 3A PTA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente PdC 109 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare di produzione, descrive le condizioni e i controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché quest'ultimo possa essere contrassegnato con i segni distintivi dell'DOP PEPERONE DI PONTECORVO ed in particolare:

- 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.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione della materia prima, alla descrizione del metodo di ottenimento, alle caratteristiche finali del prodotto finito e alle modalità di confezionamento ed etichettatura, si rimanda al disciplinare di produzione della DOP PEPERONE DI PONTECORVO consultabile sul sito ufficiale del Masaf all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati della filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da 3A PTA al fine di verificare la rispondenza al disciplinare dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo originano delle registrazioni, esaminate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da 3A PTA.

Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da 3A PTA.

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli ha lo scopo di assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal Masaf. Lo stesso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP PEPERONE DI PONTECORVO.

## 3. PIANO DEI CONTROLLI

È composto dallo schema dei controlli, dalla modulistica e dal tariffario. Tali documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale di 3A PTA. Riporta le procedure seguite da 3A PTA per il controllo della DOP PEPERONE DI PONTECORVO relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici nonché gli obblighi a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

## 4. SCHEMA DEI CONTROLLI

Lo Schema dei Controlli è riportato come allegato al presente Piano dei Controlli ed è strutturato in forma di matrice, dove per gruppi simili di casistiche vengono riportati i possibili livelli di gravità applicabili a tutti gli operatori della filiera con le relative azioni a cura di 3A PTA e a cura dell'Operatore. Per ogni operatore, nello Schema dei Controlli, sono infatti riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo. Per 3A PTA, sempre nello Schema dei Controlli, viene riportato il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione correttiva corrispondente.

Lo Schema dei Controlli richiama il documento tecnico, in modo puntuale e per ciascuna fase di processo, nelle seguenti colonne:

- descrizione del requisito
- autocontrollo
- entità del controllo.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

### 5. OPERATORI DEL CIRCUITO DI QUALITÀ TUTELATA DOP PEPERONE DI PONTECORVO

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano i seguenti operatori:

- Coltivatori (Produttori);
- Condizionatori/Confezionatori;
- Intermediari.

### 6. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 1021/2010 DELLA COMMISSIONE del 12 novembre 2010 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Peperone di Pontecorvo (DOP)].
- Provvedimento 19 novembre 2010 (GU n. 285 del 6 dicembre 2010) Iscrizione del nome "Peperone di Pontecorvo" (DOP) nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- DOP – PEPERONE DI PONTECORVO Disciplinare di produzione – [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it);
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997, rif. Art. 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526;
- D.lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.lgs. 15 dicembre 2017, n. 231 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 "Legge di delegazione europea", pubblicato sulla GU n. 32 dell'8 febbraio 2018;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065: "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- Nota ministeriale Masaf - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0663094 del 16/12/2021 recante la possibilità, in caso di assenza di metodi ufficiali, in linea con le disposizioni contenute nell'art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017, i laboratori possono utilizzare oltre che metodi ufficiali di analisi anche metodi di analisi normati, purché accreditati e in subordine metodi interni accreditati sviluppati e validati dai laboratori stessi;
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE UE n. 543/11 della Commissione del 07 giugno 2011 ed s.m. recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati e ss.mm.ii.;
- Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

### 7. TERMINI E DEFINIZIONI

Controllo di conformità	Attività di valutazione di natura documentale, ispettiva o di prova mediante la quale 3A PTA accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare di produzione della DOP PEPERONE DI PONTECORVO e nel presente Piano dei Controlli.
Autocontrollo	Verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della DOP PEPERONE DI PONTECORVO, per le attività svolte presso i propri siti produttivi finalizzata a dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel piano dei controlli applicabile al prodotto.
Attività di Vigilanza	Attività eseguita dall'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari dalla Regione Lazio.
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento di requisiti specificati che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità. La non conformità grave pregiudica al prodotto la possibilità di fregiarsi della DOP PEPERONE DI PONTECORVO.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento di requisiti specificati che non pregiudica la conformità del prodotto. La non conformità lieve non pregiudica al prodotto la possibilità di fregiarsi della DOP PEPERONE DI PONTECORVO.
Certificazione di Conformità	Attività mediante il quale 3A PTA dichiara che il prodotto agroalimentare è conforme ai requisiti specificati dal disciplinare di produzione della DOP PEPERONE DI PONTECORVO ed è ottenuto in accordo al presente piano dei controlli.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Azione effettuata dall'OdC	Azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore.
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme.
OdC	Organismo di Controllo autorizzato o Autorità pubblica designata.
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto e autorizzato dal Masaf secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.
Denominazione origine protetta (DOP)	Definizione di cui all'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012.
Masaf	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari.
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere il controllo di conformità secondo le modalità previste dal piano dei controlli presso gli operatori assoggettati al controllo.
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo autorizzato dal Masaf; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati.
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli e nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare.
Richiedente	Soggetto (coltivatore/produttore, intermediario, condizionatore/confezionatore) che ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli della 3A PTA per la Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO.
Soggetto riconosciuto/Operatore	Coltivatore/produttore e/o condizionatore/confezionatore e/o intermediario il cui nome ed i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione DOP "PEPERONE DI PONTECORVO" e che assume obblighi e responsabilità per tutte le attività svolte ai fini della denominazione tutelata.
Coltivatore/Produttore	Soggetto inserito nel sistema dei controlli della Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO che a qualsiasi titolo, come da documentazione allegata alla domanda di iscrizione comprovante la titolarità, conduce/coltiva i terreni ubicati nella zona di produzione specificata nel Disciplinare di Produzione della DOP PEPERONE DI PONTECORVO in accordo al Disciplinare di Produzione citato e al presente Piano dei Controlli. Nel caso in cui il coltivatore/produttore svolga attività di intermediazione e/o confezionamento si assume obblighi e responsabilità anche per tali attività.
Condizionatore/Confezionatore	Soggetto inserito nel sistema dei controlli della Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO che possiede a qualsiasi titolo uno stabilimento conforme alla vigente normativa sanitaria nel quale viene effettuato il confezionamento DELLA Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO in conformità al Disciplinare di Produzione specifico e al presente Piano dei Controlli. Nel caso in cui il condizionatore/confezionatore svolga attività di coltivazione/produzione e/o intermediazione si assume obblighi e responsabilità anche per tali attività.
Intermediario	Soggetto inserito nel sistema dei controlli della Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO che movimentata a vario titolo partite di prodotto ma che non effettua alcuna manipolazione sul prodotto e che, eventualmente, provvede solo ad un magazzino temporaneo dello stesso presso i propri impianti in accordo alla vigente normativa sanitaria. Nel caso in cui l'intermediario svolga attività di coltivazione/produzione e/o confezionamento si assume obblighi e responsabilità anche per tali attività.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Lotto	Quantità omogenea di prodotto, proveniente dai terreni ubicati nella zona di produzione specificata nel Disciplinare di produzione ottenuta, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal coltivatore/produttore o dal condizionatore/confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la responsabilità dello stesso.
Zona di Produzione	Zona delimitata riportata nel Disciplinare di produzione della Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO
Prodotto finito	Peperone ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO e dal presente Piano dei Controlli e suscettibile di essere successivamente identificata ed immessa al consumo con la dicitura PEPERONE DI PONTECORVO DOP DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA.
Particella	Unità catastale costituita da una porzione continua di terreno situata in un solo comune ed appartenente ad un unico coltivatore/produttore.
SIAN	Sistema Informativo Agricolo Nazionale
Verifica conformità etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale 3A PTA verifica la conformità dell'etichetta e/o delle confezioni all'Art. 8 del Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO e alle disposizioni Masaf.
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'iscrizione dell'operatore nello specifico elenco.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli aggiornato annualmente da 3A PTA.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da 3A PTA e approvati dal Masaf.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati.
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale 3A PTA accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO.
Visita ispettiva aggiuntiva o Visita supplementare	Attività di controllo effettuata da 3A PTA a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento (ad esempio per variazioni significative successivamente descritte) o quando previsto dallo schema dei controlli.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione relativo alla Denominazione Origine Protetta PEPERONE DI PONTECORVO e dal piano dei controlli.
Elenco Coltivatori/Produttori	Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa 3A PTA sulla base della documentazione prodotta dai coltivatori/produttori. L'elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal presente PDC 109. Tale Elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative ai coltivatori/produttori che comprendono i dati identificativi dello stesso ed i dati catastali delle particelle investite a peperone.
Elenco Condizionatori/Confezionatori	Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base dei dati forniti dal singolo condizionatore/confezionatore. L'elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal PDC 109. Tale elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative agli impianti di confezionamento che comprendono i dati identificativi del responsabile dell'impianto di confezionamento ed i dati relativi all'ubicazione dello stabile.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Elenco intermediari	Elenco istituito presso la 3A PTA ed aggiornato e verificato a cura della stessa, sulla base dei dati forniti dal singolo intermediario. L'elenco in questione viene utilizzato dalla 3A PTA per l'effettuazione dei controlli di conformità previsti dal PDC 109. Tale elenco, ai fini della tracciabilità di filiera, richiama le evidenze oggettive relative agli intermediari che comprendono i dati identificativi dell'intermediario ed i dati relativi all'ubicazione dello stesso.
---------------------	--

### 8. MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Gli operatori interessati ad iscriversi al sistema di controllo DOP PEPERONE DI PONTECORVO dovranno compilare e trasmettere a 3A PTA **entro il 31 maggio** la Richiesta di adesione al sistema di controllo (allegato B al PDC 109 Rev. 0) unitamente alla documentazione accessoria secondo quanto ivi previsto.

Le dichiarazioni allegata alla Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli sono effettuate in conformità al D.P.R. n° 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

La richiesta deve essere compilata in ogni sua parte, datata e sottoscritta e la sua sottoscrizione, da parte del soggetto richiedente l'iscrizione, autorizza 3A PTA alla pubblicazione sul proprio sito internet dei propri dati personali limitatamente a quelli descritti nella citata richiesta e nel rispetto della vigente normativa sulla privacy.

La domanda dovrà essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti e potrà essere trasmessa a 3A PTA:

- direttamente dal richiedente stesso,
- dal Consorzio di Tutela, ove esistente, in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto richiedente.

Facendo richiesta di accesso al sistema di controllo, gli operatori accettano integralmente i contenuti del Piano dei controlli applicabile alla DOP PEPERONE DI PONTECORVO, PDC 109 Rev. 0, assumendosi ogni responsabilità per tutte le attività svolte nell'ambito ed ai fini della denominazione.

Ogni operatore inserito nel sistema di controllo si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

Inoltre, tutti gli operatori si impegnano ad accettare le eventuali verifiche di accompagnamento al personale ispettivo 3A PTA incaricato del controllo svolte da parte di ispettori di Accredia o dell'Autorità di vigilanza in qualità di sorveglianza sull'attività dell'organismo di controllo.

#### 8.1 Prima adesione produttori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti i Produttori/Coltivatori che, avendone il diritto, hanno coltivato a peperone i terreni ricadenti nella zona di produzione prevista dall'articolo 3 del disciplinare di produzione applicabile.

I produttori/coltivatori che intendono aderire alla DOP PEPERONE DI PONTECORVO devono quindi inviare a 3A PTA, **entro il 31 maggio** la seguente documentazione:

- la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando il modulo di "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 109 Rev. 0);
- "**Allegato C1 – SCHEDA CULTURALE**" (Allegato C1 al PDC 109 Rev. 0 e relativa Copia del fascicolo aziendale aggiornato, se presente); tale documento dovrà essere integrato con le date di semina secondo le tempistiche previste al paragrafo 12.2.1 (ovvero entro il 10 luglio per quanto riguarda semina e trapianto e comunque prima della raccolta del prodotto; successivamente andrà aggiornato per la raccolta tramite l' "**Allegato C2 – SCHEDA RACCOLTA**");
- Ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 109 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 109 Rev. 0).

Eventuali domande di accesso pervenute oltre la data sopraindicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il 30 settembre di ogni campagna e comunque prima della raccolta del prodotto.

#### 8.2 Prima adesione condizionatori/confezionatori e intermediari

Gli operatori che intendono aderire al circuito di certificazione DOP PEPERONE DI PONTECORVO come confezionatori e/o intermediari, devono inviare **entro il 31 maggio** a 3A PTA la "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 109 Rev. 0), allegando la seguente documentazione:

- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- documento di iscrizione alla Camera di Commercio o visura camerale in corso di validità;





## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- layout degli impianti di confezionamento/stoccaggio con indicazione delle linee dedicate alla lavorazione del prodotto "DOP PEPPERONE DI PONTECORVO";
- ultima pagina del "Tariffario" (Allegato A al PDC 109 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato di cui sopra.

Eventuali domande di accesso pervenute oltre la data sopraindicata verranno valutate solamente trasmesse entro e non oltre il 30 novembre di ogni campagna e comunque prima dell'intermediazione/movimentazione/confezionamento del prodotto.

### 9. Procedura di riconoscimento

#### 9.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, 3A PTA ne verifica adeguatezza, completezza e conformità entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della stessa.

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	3A PTA, entro 30 giorni, dalla presentazione della domanda, qualora l'operatore sia disponibile, effettua la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento
Richiesta incompleta o inesatta	3A PTA <b>sospende l'iscrizione dell'operatore</b> nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera. Sino all'invio della documentazione 3A PTA non procederà ad effettuare la verifica ispettiva; la procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione dell'integrazione documentale. Laddove l'operatore non dovesse adempiere alle richieste di adeguamento entro 30 giorni, 3A PTA chiude l'istruttoria con l'invio di una corrispondente comunicazione
Richiesta rigettata	3A PTA informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

#### 9.2 Visita ispettiva iniziale

A seguito di positiva valutazione della domanda, 3A PTA effettua la verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato, anteriormente alle operazioni di raccolta / intermediazione / confezionamento, e a seconda della specifica tipologia dell'operatore:

- A** valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti, nonché la disponibilità di impianti e attrezzature idonei per il confezionamento ed un'eventuale attività di stoccaggio;
- B** valuta l'effettiva predisposizione e idoneità del sistema adottato per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;
- C** valuta la documentazione disponibile;
- D** segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- E** registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore.

#### 9.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

3A PTA per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Produttore/Coltivatore	100 %	Documentale e ispettivo
Condizionatore/Confezionatore	100 %	Documentale e ispettivo
Intermediario	100 %	Documentale e ispettivo

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte di 3A PTA sulla base dei riscontri documentali e dei rapporti di ispezione. I riscontri documentali e gli esiti della verifica ispettiva iniziale acquisiti vengono sottoposti al Comitato di Certificazione che ne valuta la conformità al Disciplinare di Produzione della DOP PEPPERONE DI PONTECORVO.

- **Se la valutazione da parte del Comitato di Certificazione è positiva**, 3A PTA iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15gg dalla data della delibera del Comitato di Certificazione;
- **se la valutazione è negativa**, 3A PTA comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. 3A PTA può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione della DOP PEPPERONE DI PONTECORVO in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non vengono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

**Nei casi di subentro di un nuovo operatore** (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica, ecc.) oppure subentro nella gestione dell'attività inerente al circuito di certificazione DOP PEPPERONE DI PONTECORVO da parte di una





## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

nuova azienda (acquisto, affitto), qualora dalla domanda iniziale si riscontrino che i terreni e/o lo/gli stabilimento/i della nuova azienda sono già riconosciuti e verificati, ne consegue l'iscrizione della stessa nel relativo elenco senza l'effettuazione della verifica iniziale.

### 10. ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

#### 10.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. 3A PTA in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Produttore/Coltivatore	100 %	Documentale
Produttore/Coltivatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale, ispettivo
Condizionatore/Confezionatore	100 %	Documentale, ispettivo
Intermediario	100 %	Documentale, ispettivo

Si specifica che le percentuali sono riferite al totale degli operatori iscritti per ciascuna categoria: Produttore/Coltivatore, Condizionatore/Confezionatore e Intermediario.

#### 10.2 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

3A PTA effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- nei casi previsti dallo Schema dei Controlli;
- nei casi derivanti da constatazione di Non Conformità GRAVI o nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva, nei casi in cui non fosse possibile la risoluzione attraverso evidenze non esaminabili e comprovabili solo documentalmente;
- mancato invio di documenti previsti dal presente PDC dopo un sollecito;
- nei casi in cui l'operatore comunichi a 3A PTA variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) non valutabili solo documentalmente.

### 10.3 Modalità di esecuzione delle verifiche

#### 10.3.1 Esecuzione verifiche presso i produttori/coltivatori

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di aprile dell'anno successivo rispetto all'anno di adesione, 3A PTA effettua le verifiche presso i produttori/coltivatori iscritti al circuito DOP PEPPERONE DI PONTECORVO. La percentuale di verifica dei produttori/coltivatori è dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 10.1.

Durante la verifica presso il produttore/coltivatore iscritto, l'ispettore incaricato da 3A PTA controlla:

- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso ed effettiva collocazione dei terreni investiti a peperone all'interno della zona delimitata (controllo documentale);
- le caratteristiche riguardanti le operazioni previste all'Art. 5 del Disciplinare di Produzione della DOP PEPPERONE DI PONTECORVO come la propagazione (es. produzione del seme), la semina e trapianto (es. periodo, fittezza e densità), la cura della coltura (es. concimazioni, lotta alle malerbe e fabbisogno idrico), la raccolta (es. modalità, registrazione date di raccolta e produzione massima);
- Le registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza (controllo documentale) unitamente alla documentazione attestante la conformità delle analisi e alla Certificazione di conformità inviata al produttore da 3A PTA.

#### 10.3.2 Esecuzione verifiche presso i Condizionatori/Confezionatori

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di dicembre, 3A PTA esegue le verifiche presso i confezionatori iscritti al circuito DOP PEPPERONE DI PONTECORVO. La percentuale di verifica dei confezionatori viene dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 10.1.

Durante la verifica presso il condizionatore/confezionatore iscritto, l'ispettore incaricato da 3A PTA controlla:

- adeguatezza strutture ed impianti;
- caratteristiche previste all'Art. 8 del Disciplinare di Produzione della DOP PEPPERONE DI PONTECORVO relativamente alla tipologia delle confezioni, sigillatura e etichettatura (controllo documentale/ispettivo);
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e successive integrazioni.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Per quanto concerne la verifica dei quantitativi in ingresso confezionati/commercializzati, l'ispettore dovrà verificare almeno la radice quadrata dei lotti che l'operatore avrà confezionato, fino al momento della verifica per la campagna di produzione in corso nell'ambito del circuito DOP PEPERONE DI PONTECORVO, con lo scopo di verificare l'identificazione e la rintracciabilità lungo le fasi del processo nonché la corretta gestione della documentazione.

Per ciascun lotto campionato, il condizionatore/confezionatore dovrà fornire all'ispettore incaricato la seguente documentazione, a supporto dell'identificazione e della rintracciabilità:

- documentazione relativa all'ingresso di prodotto afferente al circuito "DOP PEPERONE DI PONTECORVO", unitamente alla documentazione attestante la conformità delle analisi e alla Certificazione di conformità rilasciata da 3APTA;
- documentazione relativa al condizionamento/confezionamento "DOP PEPERONE DI PONTECORVO";
- documentazione relativa all'uscita del prodotto "DOP PEPERONE DI PONTECORVO";
- evidenza del rispetto delle tempistiche di invio a 3A PTA della documentazione come previsto da § 12.2.1.

### 10.3.3 Esecuzione verifiche presso gli intermediari

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di dicembre, 3A PTA effettua le verifiche presso gli Intermediari iscritti al circuito DOP PEPERONE DI PONTECORVO. La percentuale di verifica degli intermediari viene dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 10.1.

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

- adeguatezza strutture ed impianti (se applicabile);
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e successive integrazioni;

La verifica presso l'Intermediario verrà effettuata sulla radice quadrata dei lotti che l'operatore avrà intermediato, fino al momento della verifica, nell'ambito del circuito DOP PEPERONE DI PONTECORVO per la campagna di produzione in essere con lo scopo di verificare l'identificazione e la rintracciabilità lungo le fasi del processo nonché la corretta gestione della documentazione.

Per ciascun lotto campionato, l'intermediario dovrà fornire all'ispettore incaricato la seguente documentazione:

- documentazione relativa all'ingresso/uscita del prodotto afferente al circuito "DOP PEPERONE DI PONTECORVO" unitamente alla documentazione attestante il rilascio dell'esito positivo delle analisi;
- registrazioni relative all'ingresso/uscita del/i lotti campionato/i;
- evidenza del rispetto delle tempistiche di invio a 3A PTA della documentazione come previsto da § 12.2.2.

### 10.3.4 Esecuzione del prelievo per certificazione

Ogni Produttore/Coltivatore iscritto che intende conferire il prodotto al Confezionatore per poter immetterlo al circuito DOP PEPERONE DI PONTECORVO invia a 3A PTA l'Allegato F (RICHIESTA DI PRELIEVO). Tale richiesta deve essere trasmessa a 3A PTA e pervenire a quest'ultima almeno 5 giorni lavorativi prima della data indicata nella richiesta di prelievo. 3A PTA, verificata la conformità della documentazione relativa alle superfici oggetto di prelievo, procederà alla programmazione delle attività di prelievo. Ciascun lotto di prodotto, distinto in base alle tipologie *extra* o *1ª scelta*, verrà prelevato in campo prima della raccolta ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti previsti dall'art. 2 del Disciplinare di produzione, prima di poter essere conferito al confezionatore di riferimento. Il Produttore/Coltivatore non potrà conferire/vendere partite o lotti di prodotto fino al ricevimento dell'esito conforme da parte di 3APTA

La numerosità dei prelievi viene indicata nella tabella di seguito riportata:

OPERATORE RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE	Ha	NUMERO CAMPIONAMENTI	CONSISTENZA DEL CAMPIONAMENTO	ALIQUOTE CORRISPONDENTI
Produttore/Coltivatore con superficie ammessa a circuito inferiore o uguale a 1 ettaro per ciascuna tipologia coltivata (extra o 1ª scelta)	≤ 1 ha	1 campionamento	n. 20 peperoni	n. 4 aliquote da 5 peperoni ciascuna
Produttore/Coltivatore con superficie ammessa a circuito maggiore di 1 ettaro e inferiore o uguale a 5 ettari per ciascuna tipologia coltivata (extra o 1ª scelta)	> 1 ha e ≤ 5 ha	2 campionamenti	n. 40 peperoni	n. 8 aliquote da 5 peperoni ciascuna
Produttore/Coltivatore con superficie ammessa a circuito maggiore di 5 ettari per ciascuna tipologia coltivata (extra o 1ª scelta)	>5 ha	3 campionamenti	n. 60 peperoni	n. 12 aliquote da 5 peperoni ciascuna



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Ciascun campione è ottenuto prelevando il numero dei peperoni corrispondenti in relazione agli ettari (come sopra specificato) su più file per particella oggetto di campionamento ad almeno 2 metri di distanza tra loro; la fila dovrà essere scelta in modo che venga mantenuta una distanza di almeno 4 metri dal bordo dell'apezzamento. I campioni così ottenuti sono suddivisi in aliquote (di 5 peperoni ciascuna): 1 aliquota è lasciata in azienda, 1 inviata al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, 2 rappresentano il contro campione di proprietà di 3A PTA. In caso di non conformità analitica l'operatore può richiedere entro sei giorni dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta di proprietà di 3A PTA. L'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Tale ripetizione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi saranno a carico della parte soccombente. In tal caso 3A PTA informerà l'operatore circa la data della ripetizione di analisi per poter assistere alle analisi. L'esito della ripetizione ha valore definitivo. L'operatore è tenuto a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate. Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi, 3A PTA richiederà l'esclusione dal circuito della denominazione di tutto il prodotto proveniente dalle particelle oggetto di campionamento.

A seguito di esito conforme delle prove effettuate sul campione prelevato il Comitato di Certificazione delibererà la trasmissione dell'esito positivo del lotto oggetto di prelievo; 3A PTA trasmette quindi l'esito positivo all'operatore richiedente il prelievo (COMUNICAZIONE ESITO CHIMICO FISICO - Allegato G).

Solo dopo aver ricevuto l'esito conforme da parte 3A PTA il Produttore/Coltivatore potrà conferire al Confezionatore/Intermediario il proprio prodotto atto a divenire DOP PEPERONE DI PONTECORVO.

3A PTA verificata la conformità e la corrispondenza della documentazione inviata dal produttore e dal confezionatore secondo quanto previsto rispettivamente dai paragrafi 12.2.1 e 12.2.2 procederà al rilascio delle Certificazioni di conformità dandone comunicazione sia al Produttore/Coltivatore sia al Confezionatore.

Si specifica che solo dopo il rilascio della Certificazione di conformità da parte di 3A PTA il prodotto potrà essere commercializzato come "DOP Peperone di Pontecorvo".

### 11. RICONFERMA

**11.1 Produttori/Coltivatori** Produttori/Coltivatori già inseriti nel circuito di certificazione dovranno comunque provvedere ad inviare a 3A PTA entro il **31 maggio** di ogni anno la seguente documentazione:

- la richiesta di mantenimento dell'iscrizione adeguatamente compilata in ogni sua parte, utilizzando il modulo di "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 109 Rev. 0) ed indicando l'opzione "Mantenimento iscrizione".
- "**Allegato C1 – SCHEDA COLTURALE**" (Allegato C1 al PDC 109 Rev. 0 e relativa Copia del fascicolo aziendale aggiornato, se presente) tale documento dovrà essere integrato con le date di semina/trapianto secondo le tempistiche previste al paragrafo 12.2.1;
- ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 109 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, **Tariffario** (Allegato A al PDC 109 Rev. 0)

Eventuali domande di riconferma pervenute oltre la data sopraindicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il 30 settembre di ogni campagna e comunque prima della raccolta del prodotto.

### 11.2 Condizionatori/Confezionatori, Intermediari

Entro il **31 maggio** di ogni anno i Condizionatori/Confezionatori e gli Intermediari che intendono rinnovare la propria adesione al circuito di certificazione DOP PEPERONE DI PONTECORVO dovranno inviare a 3A PTA la seguente documentazione:

- la "**Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli**" (Allegato B al PDC 109 Rev. 0) per dichiarare la volontà di rimanere iscritti al circuito (In tal caso le caratteristiche aziendali rispetto alla prima iscrizione si intendono confermate) indicando l'opzione "Mantenimento iscrizione"
- Ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 109 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- Copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della **quota** prevista dal tariffario approvato di cui sopra.

Eventuali domande di riconferma pervenute oltre la data sopraindicata verranno valutate solamente trasmesse entro e non oltre il 30 novembre di ogni campagna e comunque prima dell'intermediazione/movimentazione/confezionamento del prodotto.

### 12. AUTOCONTROLLO

#### 12.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B** registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP PEPERONE DI PONTECORVO;



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- D gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di 3A PTA e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- E conservano tutta la documentazione riguardante la DOP PEPERONE DI PONTECORVO presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F Registrano le date di lavorazione, delle produzioni relative alla DOP PEPERONE DI PONTECORVO nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- G Si accertano di conferire prodotto DOP PEPERONE DI PONTECORVO a soggetti iscritti al sistema dei controlli;
- H Producono e forniscono evidenze oggettive del rispetto dei requisiti di conformità previsti, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP, delle relative modalità di trattamento delle non conformità eventualmente riscontrate e dell'esclusione dal circuito DOP di prodotto finito non conforme. Le registrazioni dovranno identificare e quantificare nel dettaglio le entrate e le uscite verificatesi per il prodotto idoneo DOP PEPERONE DI PONTECORVO. Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione);
- I l'azienda ha la possibilità di utilizzare propria modulistica, purché la stessa consenta la tracciabilità delle produzioni; gli allegati C1/C2, D ed E proposti hanno carattere indicativo e possono essere utilizzati come tali oppure sostituiti da altro tipo di documentazione, anche su supporto informatico, che riporti le medesime informazioni.

### 12.2 Obblighi specifici degli operatori

#### 12.2.1 Produttori

- Inviacono a 3A PTA entro il **31 maggio** di ogni anno i documenti previsti dal paragrafo 8.1 e 11.1 del presente Piano dei Controlli
- Inviacono a 3A PTA "**Allegato C1 - SCHEDA COLTURALE**" (Allegato C1 al PDC 109 rev.0) entro il 10 luglio e comunque prima della raccolta.
- Inviacono a 3A PTA "**Allegato C2 - SCHEDA RACCOLTA**" (Allegato C2 al PDC 109 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza, comunque entro il 10 dicembre per la comunicazione di fine raccolta.
- Inviacono a 3A PTA "**Allegato D – DATI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE**" (Allegato D al PDC 109 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza.
- Dichiarano, nella documentazione che accompagna il trasferimento di Peperone idoneo alla DOP al condizionatore/confezionatore/intermediario (DDT o altra documentazione di trasporto), l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "PEPERONE IDONEO AL PEPERONE DI PONTECORVO DOP" o dicitura equivalente unitamente alla documentazione attestante la conformità delle analisi.
- Attendono prima di conferire una partita o lotto di prodotto al condizionatore/confezionatore/intermediario il rilascio dell'esito conforme da parte di 3APTA.
- Rendono disponibile a 3A PTA l'accesso alla documentazione relativa a tutte le operazioni eseguite nell'ambito del circuito DOP PEPERONE DI PONTECORVO.

#### 12.2.2 Condizionatori/Confezionatori, Intermediari

- Inviacono a 3A PTA entro il **31 maggio** di ogni anno di produzione i documenti previsti dal paragrafo 8.2 e 11.2 del presente Piano dei Controlli.
- Inviacono a 3A PTA "**Allegato D – DATI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE**" (Allegato D al PDC 109 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza.
- Inviacono a 3A PTA "**Allegato E – REGISTRO ACQUISTI, CONFERIMENTI E SCARICO**" (Allegato E al PDC 109 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza.
- Si accertano della corretta documentazione di acquisto/approvvigionamento (documentazione attestante la conformità delle analisi, Certificazione di conformità e documenti di trasporto).
- Dichiarano, nella documentazione che accompagna il trasferimento di Peperone idoneo alla DOP (DDT o altra documentazione di trasporto), l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "PEPERONE IDONEO A PEPERONE DI PONTECORVO DOP" o dicitura equivalente unitamente alla documentazione attestante la conformità delle analisi.
- Richiedono a 3A PTA la verifica delle etichette che verranno utilizzate per il confezionamento ai fini della DOP PEPERONE DI PONTECORVO.
- Verificano e registrano in autocontrollo, prima del confezionamento, l'idoneità per ciascun lotto della presenza delle caratteristiche fisiche previste dall'art.2 del disciplinare di produzione.
- Il Condizionatore/Confezionatore prima della vendita/commercializzazione di una partita o lotto di prodotto deve accertarsi del rilascio della certificazione di conformità da parte di 3APTA.
- Rendono disponibile a 3A PTA l'accesso alla documentazione relativa a tutte le operazioni nell'ambito del circuito DOP PEPERONE DI PONTECORVO.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

### 13 SEPARAZIONE DELLE PRODUZIONI DOP

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla denominazione Peperone di Pontecorvo DOP da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a DOP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse. Nel caso di separazione "spaziale" il produttore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della DOP Peperone di Pontecorvo. Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti ad indicare date e orari di produzione distinta della DOP Peperone di Pontecorvo. Le produzioni destinate alla DOP Peperone di Pontecorvo devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di 3A-PTA nel corso delle verifiche ispettive.

### 14 COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione DOP "PEPERONE DI PONTECORVO" e qualora le situazioni aziendali documentate nella "Richiesta di iscrizione" al sistema dei controlli (Allegato B al PDC 109 Rev.0) o in successive integrazioni (quali, ad esempio non esaustivo, le condizioni strutturali, gli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, ecc.) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a 3A PTA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute. 3A PTA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute. In ogni caso la notifica della variazione all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare, che necessitano in ogni caso un riscontro da parte di 3A PTA.

### 15 RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione DOP "PEPERONE DI PONTECORVO" intenda recedere dal sistema dei controlli (per cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a 3A PTA notifica del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione. La notifica di recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da 3A PTA. Gli operatori che recedono dal circuito sono comunque tenuti al pagamento delle quote fino a quel momento maturate.

### 16 OBBLIGHI OPERATORI IN CASO DI RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP PEPERONE DI PONTECORVO;
- non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

### 17 VERIFICA ETICHETTE

Per il prodotto DOP PEPERONE DI PONTECORVO confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette conformi all'art. 8 del disciplinare di produzione. Le etichette devono essere verificate prima dell'immissione del prodotto in commercio. Con la verifica delle etichette 3A PTA valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti;
- il corretto uso del logo comunitario;
- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana.

### 18 NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da 3A PTA, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da 3A PTA dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PEPERONE DI PONTECORVO

PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- Visita Ispettiva (VI): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- esclusione del prodotto dal circuito DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale la 3A PTA richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare. Nell'allegata tabella H sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

### 18.1 NC rilevate da 3A PTA nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da 3A PTA nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 19.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 10.3.4).

## 19 RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamenti e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

### 19.1 Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente pubblicato al link <https://www.parco3a.org/pagine/certificazione-regolamentata-dop-e-igp> e che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della 3A PTA.

### 19.2 Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA. La procedura di gestione del ricorso è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente pubblicato al link <https://www.parco3a.org/pagine/certificazione-regolamentata-dop-e-igp> e che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. Il ricorso dovrà essere presentato dal ricorrente entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da 3A PTA per cui dissente ed inviato alla Giunta d'Appello di 3A PTA. La Giunta d'Appello è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliato nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d'Appello entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per 3A PTA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

### 19.3 Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro di competenza territoriale.

## 20 ALLEGATI

Allegato A: TARIFFARIO

Allegato B: RICHIESTA DI ISCRIZIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Allegato C1: SCHEDA COLTURALE

Allegato C2: SCHEDA RACCOLTA

Allegato D: DATI PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP PEPERONE DI PONTECORVO**

**PdC 109  
Rev. 0  
Giugno 2023**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 [www.parco3a.org](http://www.parco3a.org)

Allegato E: REGISTRO ACQUISTI, CONFERIMENTI E SCARICO

Allegato F: RICHIESTA DI PRELIEVO

Allegato G: COMUNICAZIONE ESITO CHIMICO FISICO ORGANOLETTICO

Allegato H: SCHEMA DEI CONTROLLI