



PIANO DEI CONTROLLI
IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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 78

PIANO DEI CONTROLLI

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA **PATATA ROSSA DI COLFIORITO**

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
Maggio 2025	0	n.a.

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



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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.	OPERATORI DEL CIRCUITO DI QUALITÀ TUTELATA IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO	1
3.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	1
4.	TERMINI E DEFINIZIONI	2
5.	MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	3
5.1	Prima adesione produttori	4
5.2	Prima adesione confezionatori e intermediari	4
6.	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO	5
6.1	Valutazione documentale della richiesta di prima adesione	5
6.2	Visita ispettiva iniziale	5
6.3	Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale	5
7.	ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	6
7.1	Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli	6
7.2	Visite ispettive supplementari	6
7.3	Modalità di esecuzione delle verifiche	6
7.3.1	Esecuzione verifiche presso i produttori/coltivatori	6
7.3.2	Esecuzione verifiche presso i Confezionatori	7
7.3.3	Esecuzione verifiche presso gli intermediari	7
7.3.4	Esecuzione del prelievo per certificazione	7
8.	RICONFERMA	9
8.1	PRODUTTORI/COLTIVATORI	9
8.2	CONFEZIONATORI/INTERMEDIARI	10
9.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	10
9.1	OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI	10
9.2	OBBLIGHI SPECIFICI DEGLI OPERATORI	10
9.2.1	Produttori	10
9.2.2	Confezionatori, Intermediari	11
9.2.3	Sorveglianza sul prodotto in autocontrollo	11
10.	SEPARAZIONE DEL PRODOTTO IDONEO ALLA IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO	11
11.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE	11
12.	RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE	12
13.	OBBLIGHI OPERATORI IN CASO DI RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE	12
14.	VERIFICA ETICHETTE	12
15.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI	12
16.	NON CONFORMITÀ	12
16.1	NON CONFORMITÀ RILEVATE DA 3A PTA NEL CORSO DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO	13
17.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI	13
17.1	RECLAMI	13
17.2	RICORSI	13
17.3	CONTENZIOSI	13
18.	TABELLE E ALLEGATI	14



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Indicazione Geografica Protetta (IGP) o della Denominazione Origine Protetta (DOP) 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 Indicazione Geografica Protetta PATATA ROSSA DI COLFIORITO, 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 78 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 della IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO 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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO consultabile sul sito ufficiale del Masaf all'indirizzo 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.

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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO.

Il Piano dei Controlli è composto 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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO 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.

2. OPERATORI DEL CIRCUITO DI QUALITÀ TUTELATA IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano i seguenti operatori:

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

3. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento (UE) n. 1143/2024 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli;
- 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 DI ESECUZIONE (UE) 2015/624 DELLA COMMISSIONE del 14 aprile 2015 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«PATATA ROSSA DI COLFIORITO» (IGP)];
- Provvedimento 24 aprile 2015 (GURI n. 112 del 16 maggio 2015) Iscrizione del nome "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" (IGP) nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO- Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

- 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. 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;
- D.lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025: 2018 - "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- 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.
- Circolare MASAF - PREF III - Prot. Uscita N.0037308 del 28/01/2025 "Prove accreditate ai fini della certificazione dei prodotti agricoli a indicazione geografica e delle specialità tradizionali garantite - Regolamento (UE) 2024".

4. TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA PATATA ROSSA DI COLFIORITO, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Certificazione di Conformità	Attività mediante il quale 3A PTA dichiara che il prodotto agroalimentare è conforme ai requisiti specificati dal disciplinare di produzione della IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO 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 da 3A PTA	azioni intraprese da 3A PTA per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di Vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regione Umbria
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
3A PTA	Organismo di Controllo autorizzato
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. 49 del Reg. (UE) 1143/2024 e



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

	depositato presso il Masaf. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Indicazione Geografica Protetta (IGP)	Definizione di cui all'art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024
Comitato di Certificazione	Organo dell'3A PTA al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Atto mediante il quale 3A PTA dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli aggiornato annualmente da 3A PTA
Ispettore 3A PTA	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere il controllo di conformità secondo le modalità previste dal piano dei controlli presso gli operatori assoggettati al controllo
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli e nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare
Coltivatore/Produttore	Soggetto riconosciuto che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO conferisce prodotto idoneo al confezionamento con la IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO.
Intermediario	Soggetto riconosciuto che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto idoneo alla Indicazione Geografica Protetta PATATA ROSSA DI COLFIORITO, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti. Non vi è limitazione geografica circa l'ubicazione dell'intermediario.
Confezionatore	Soggetto inserito nel sistema dei controlli della Indicazione Geografica Protetta PATATA ROSSA DI COLFIORITO che possiede a qualsiasi titolo uno stabilimento conforme alla vigente normativa sanitaria nel quale viene effettuato il confezionamento dell'Indicazione Geografica Protetta PATATA ROSSA DI COLFIORITO in conformità al Disciplinare di Produzione specifico e al presente Piano dei Controlli. Non vi è limitazione geografica circa l'ubicazione del Confezionatore.
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 produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la responsabilità dello stesso
Prodotto finito	Patata ottenuta in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione relativo alla Indicazione Geografica Protetta PATATA ROSSA DI COLFIORITO e dal presente Piano dei Controlli e suscettibile di essere successivamente identificato ed immesso al consumo con la dicitura Indicazione Geografica Protetta PATATA ROSSA DI COLFIORITO
Particella	Unità catastale costituita da una porzione continua di terreno situata in un solo comune ed appartenente ad un unico coltivatore
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 Indicazione Geografica Protetta PATATA ROSSA DI COLFIORITO e alle disposizioni Masaf
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
Portale 3APTA	Particolare configurazione del sistema informatico di 3a PTA dedicato alla registrazione e alla gestione dei dati afferenti le IG (https://certificazionediprodotti.parco3a.org)

5. MODALITÀ DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Gli operatori interessati ad iscriversi al sistema di controllo IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO dovranno compilare e trasmettere a 3A PTA **entro il 31 maggio** la Richiesta di adesione al sistema di controllo (allegato B al PDC 78 Rev. 0) unitamente alla documentazione accessoria secondo quanto ivi previsto.



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

Le dichiarazioni allegate 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;
- avvalendosi del portale 3APTA dedicato (<https://certificazioneprodotti.parco3a.org>).

Facendo richiesta di accesso al sistema di controllo, gli operatori accettano integralmente i contenuti del Piano dei controlli applicabile all'IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO, PDC 78 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 e al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema.

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.

Il rinnovo dell'adesione per i medesimi operatori va presentato nella tempistica specificata ai successivi paragrafi 8.1 ed 8.2

In caso di mancata comunicazione l'OdC, previa comunicazione all'interessato, provvede alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti.

5.1 Prima adesione produttori

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

I produttori che intendono aderire all'IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO 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 78 Rev. 0)
- "**Allegato C – SCHEDA CULTURALE**" (Allegato C al PDC 78 Rev. 0 e, se presente, relativa Copia del fascicolo aziendale aggiornato, ove presente),
- ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 78 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 78 Rev. 0)

Eventuali domande di accesso pervenute oltre la data sopra indicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno.

5.2 Prima adesione confezionatori e intermediari

Gli operatori che intendono aderire al circuito di certificazione IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO 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 78 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;
- layout degli impianti di confezionamento/stoccaggio con indicazione delle linee dedicate alla lavorazione del prodotto "IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO";
- ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 78 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato di cui sopra.



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

Eventuali domande di accesso pervenute oltre la data sopra indicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno. È sottointeso che potrà essere destinato alla IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO esclusivamente il prodotto intermediato/confezionato successivamente alla data di inserimento nel sistema di controllo.

6. PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO

6.1 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, dal completamento della verifica documentale ai fini del riconoscimento la presentazione della domanda, qualora l'operatore sia disponibile, effettua la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento
Richiesta incompleta o inesatta	3A PTA sospende l'iscrizione dell'operatore 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.

6.2 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 la lavorazione, il confezionamento ed un'eventuale attività di stoccaggio;
- B** valuta l'effettiva predisposizione ed 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;
- F** valuta il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria).

6.3 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
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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO e alle disposizioni previste dal presente Piano.

- **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 e riceve da 3APTA la relativa comunicazione (Attestato di iscrizione);



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

- **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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO in seguito alle criticità riscontrate. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, 3A PTA chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non vengono iscritti nell'elenco degli operatori controllati. Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti, entro 15 giorni lavorativi dalla delibera del Comitato di Certificazione.

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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO da parte di una nuova azienda (acquisto, affitto), qualora dalla domanda iniziale si riscontri 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.

7. 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.

7.1 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 % (almeno il 25% in fase di processo)	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100 % (almeno il 25% in fase di processo)	Documentale e ispettivo
Intermediario	100 % (almeno il 25% in fase di processo)	Documentale e ispettivo

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

7.2 Visite ispettive supplementari

3A PTA effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- nei casi previsti dalla Tabella 4;
- 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;
- nel caso in cui pervengano a 3A PTA, da parte del Consorzio di tutela riconosciuto, segnalazioni circoscritte e documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- in tutti quei casi, non precedentemente elencati, per i quali 3A PTA ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in tal caso 3A PTA procederà preventivamente ad informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente sui motivi per i quali intende effettuare il controllo aggiuntivo).

7.3 Modalità di esecuzione delle verifiche

7.3.1 Esecuzione verifiche presso i produttori/coltivatori

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di maggio dell'anno successivo rispetto all'anno di adesione, 3A PTA effettua le verifiche presso i produttori/coltivatori iscritti al circuito IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO. La percentuale di verifica dei produttori/coltivatori è dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 7.1.

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 PATATA all'interno della zona delimitata (controllo documentale);
- che il metodo di ottenimento sia rispondente a quanto previsto dall'Art. 5 del Disciplinare di Produzione della IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO (controllo documentale/ispettivo);



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

- verifica delle 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 3APTA;
- evidenza del rispetto delle tempistiche di invio a 3A PTA della documentazione come previsto al paragrafo 9.2.1.

La Segreteria Tecnica di 3A PTA consegna agli ispettori incaricati l'elenco delle particelle ammesse al circuito IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO relative ad ogni coltivatore da verificare.

7.3.2 Esecuzione verifiche presso i Confezionatori

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di maggio dell'anno successivo rispetto all'anno di adesione, 3A PTA esegue le verifiche presso i confezionatori iscritti al circuito IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO. La percentuale di verifica dei confezionatori viene dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 7.1.

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

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

Per quanto concerne la verifica dei quantitativi in ingresso confezionati, 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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO, con lo scopo di verificare l'identificazione e la rintracciabilità lungo le fasi del processo nonché la corretta gestione della documentazione e dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione della IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO. Per ciascun lotto campionato, il 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 "IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO", unitamente alla Certificazione di conformità rilasciata da 3APTA,
- documentazione relativa al confezionamento "IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO",
- documentazione relativa all'uscita del prodotto "IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO"
- evidenza del rispetto delle tempistiche di invio a 3A PTA della documentazione come previsto dal paragrafo 9.2.2
- Le etichette/imballaggi utilizzati per il confezionamento del prodotto IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO nell'anno di produzione per cui viene eseguita la verifica.

7.3.3 Esecuzione verifiche presso gli intermediari

Con periodicità annuale, e comunque entro il mese di maggio dell'anno successivo, 3A PTA effettua le verifiche presso gli Intermediari iscritti al circuito IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO. La percentuale di verifica degli intermediari viene dettagliata nella tabella riportata al paragrafo 7.1.

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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO 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 "IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO" unitamente alla documentazione attestante la Certificazione di conformità,
- registrazioni relative all'ingresso/uscita del/i lotti campionato/i
- evidenza del rispetto delle tempistiche di invio a 3A PTA della documentazione come previsto dal paragrafo 9.2.2

7.3.4 Esecuzione del prelievo per certificazione

Ogni Produttore/Coltivatore iscritto che intende conferire il prodotto al confezionatore per poter immetterlo al circuito IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO invia a 3A PTA l' "**Allegato F - RICHIESTA DI PRELIEVO**" (Allegato F al PdC 78 Rev. 0) specificando le varietà. 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. Il prodotto, atto a divenire IGP Patata Rossa di Colfiorito, distinto in base alla varietà di patata raccolta, verrà prelevato in campo prima del conferimento al confezionatore e/o all'intermediario ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti previsti dall'art. 2 del Disciplinare di produzione. Il Produttore/Coltivatore non potrà conferire/vendere partite o lotti di prodotto fino al ricevimento dell'esito conforme da parte di 3APTA.



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

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

OPERATORE RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE	Ha	NUMERO CAMPIONAMENTI	ALIQUOTE CORRISPONDENTI
Produttore/Coltivatore con superficie ammessa a circuito inferiore o uguale a 2 ettari per ciascuna varietà coltivata	≤ 2 ha	1 campionamento per varietà (vedi nota 1)	n. 6 aliquote da 0,5 kg
Produttore/Coltivatore con superficie ammessa a circuito maggiore di 2 ettari e inferiore o uguale a 5 ettari per ciascuna tipologia coltivata	> 2 ha e ≤ 5 ha	2 campionamenti per varietà (vedi nota 1)	n. 6 aliquote da 0,5 kg per ciascun campionamento
Produttore/Coltivatore con superficie ammessa a circuito maggiore di 5 ettari per ciascuna tipologia coltivata	> 5 ha	3 campionamenti per varietà (vedi nota 1)	n. 6 aliquote da 0,5 kg per ciascun campionamento

Nota 1: il numero dei campionamenti varia in base alle varietà coltivate e comunicate dal produttore/coltivatore

Ciascun campionamento è ottenuto prelevando 3 kg di patate direttamente in campo prelevando 0,5 kg di patate per fila (almeno una fila 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'appezzamento.

Il campione così ottenuto è suddiviso in 6 aliquote (di circa 0,5 kg ciascuna): 1 aliquota viene utilizzata dal prelevatore per effettuare le valutazioni di conformità *on site*, 1 aliquota è lasciata in azienda, 2 aliquote vengono inviate ai laboratori accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, 2 aliquote rappresentano il contro campione uno verrà utilizzato in caso di esito non conforme della valutazione *on site* e l'altro verrà lasciato in carico presso 3A PTA come eventuale contro campione.

Relativamente alle valutazioni di conformità *on site* il prelevatore, a seguito di un'adeguata formazione, valuterà sui tuberi, i seguenti requisiti, come previsti dal Disciplinare:

REQUISITO
Tipicità e riconoscibilità Art. 2 Disciplinare di produzione
interi, completamente abbucciati, privi di macchie
lungo-ovale e irregolare
sani: sono esclusi i prodotti affetti da marciume e da altre fitopatie, o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
esenti da danni provocati dal gelo
privi di odore e/o sapore estranei alle sue normali caratteristiche
la buccia di tipico colore rosso
occhi superficiali e facilmente asportabili
calibro: min 35 mm

Per la misurazione del requisito del calibro si specifica che il prelevatore utilizzerà *strumentazione (aziendale o in possesso dell'ispettore) correttamente tarata secondo i principi della norma internazionale UNI EN ISO 17025*.

Nel caso in cui anche uno solo dei requisiti fosse Non Conforme, verrà utilizzata una delle due aliquote di 3A PTA per ripetere le valutazioni riportate nella tabella di cui sopra. Qualora venga confermata la non conformità le particelle oggetto di campionamento unitamente al prodotto presente nelle stesse, verranno escluse dal circuito IGP Patata Rossa di Colfiorito.

Nel caso in cui la valutazione dei requisiti di conformità *on site* desse esito positivo, il prelevatore lo comunicherà all'azienda e consegnerà a 3A PTA le rimanenti aliquote. 3A PTA invierà le aliquote ai laboratori accreditati UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove volte alla valutazione dei parametri che garantiscono la caratterizzazione del prodotto secondo quanto previsto dall'art. 2 del Disciplinare di produzione.

3A PTA ricevuto il/i rapporto/i di analisi dal/i laboratorio/i, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	3A PTA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio dell'“Allegato G- Comunicazione Esito Chimico Fisico al Pdc IGP Patata Rossa di Colfiorito”. Il



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

	Produttore/Coltivatore potrà conferire al Confezionatore/intermediario il proprio prodotto atto a divenire IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	3A PTA notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento, mediante l'invio dell'"Allegato G- Comunicazione Esito Chimico Fisico al Pdc IGP Patata Rossa di Colfiorito". L'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. 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.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo, sul dato analitico riportato nel rapporto di prova, 3A PTA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Si specifica che, il prodotto raccolto negli appezzamenti oggetto di campionamento potrà essere liberalizzato per l'immissione al consumo dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati. 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 diverse 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 campione 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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO.

3A PTA verificata la conformità della documentazione inviata dal produttore (Allegato D1 al PDC 78 rev. 0) e verificata la corrispondenza della stessa con la documentazione inviata dal Confezionatore:

- Allegato E al PDC 78 Rev. 0 e
- documentazione di ricevimento del prodotto da parte del Produttore/Coltivatore, per i medesimi lotti e quantitativi

procederà al rilascio delle Certificazioni di conformità al Produttore/Coltivatore, con concomitante comunicazione al Confezionatore. Il Confezionatore prima di un'eventuale vendita o conferimento di una partita o lotto di prodotto deve attendere il rilascio della Certificazione di conformità da parte di 3APTA.

8. RICONFERMA

8.1 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 78 Rev. 0) ed indicando l'opzione "Mantenimento iscrizione";
- "**Allegato C – SCHEDA CULTURALE**" (Allegato C al Pdc 78 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 9.2;
- Ultima pagina del "**Tariffario**" (Allegato A al PDC 78 Rev. 0) adeguatamente compilata e firmata per accettazione;
- Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato, **Tariffario** (Allegato A al PDC 78 Rev. 0).



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

Eventuali domande di accesso pervenute oltre la data sopra indicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il 30 giugno di ogni anno.

8.2 Confezionatori/Intermediari

Entro il **31 Maggio** di ogni anno i Confezionatori, Intermediari che intendono rinnovare la propria adesione al circuito di certificazione IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO dovranno inviare a 3A PTA la seguente documentazione:

- la **"Richiesta di iscrizione al sistema dei controlli"** (Allegato B al PdC 78 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 78 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 sopra indicata verranno valutate solamente se trasmesse entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno. È sottointeso che potrà essere destinato alla IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO esclusivamente il prodotto intermediato/confezionato successivamente alla data di inserimento nel sistema di controllo.

9. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

9.1 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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO;
- 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 l'IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** Registrano le date di lavorazione, delle produzioni relative all'IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- G** Si accertano di conferire prodotto IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO 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 IGP, delle relative modalità di trattamento delle non conformità eventualmente riscontrate e dell'esclusione dal circuito IGP di prodotto finito non conforme. Le registrazioni dovranno identificare e quantificare nel dettaglio le entrate e le uscite verificatesi per il prodotto idoneo IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO. 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** eseguono e rispettano le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal disciplinare e dal presente piano dei controlli;
- L** L'azienda ha la possibilità di utilizzare propria modulistica, purché la stessa consenta la tracciabilità delle produzioni; gli allegati C, D1, D2 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.

9.2 Obblighi specifici degli operatori

9.2.1 Produttori

- Inviano a 3A PTA entro il **31 Maggio** di ogni anno i documenti previsti dal paragrafo 5.1 e 8.1 del presente Piano dei Controlli;
- Inviano a 3A PTA **"Allegato C - SCHEDA COLTURALE"** (Allegato C al PDC 78 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza delle eventuali operazioni svolte e comunque: per la semina, se non dichiarata al momento dell'iscrizione, entro il 10 luglio, mentre per la raccolta totale, al massimo entro il 10 dicembre dell'anno di produzione;
- Inviano a 3A PTA **"Allegato D1 - COMMERCIALIZZAZIONE"** (Allegato D1 al PDC 78 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza;
- Dichiarano, nella documentazione che accompagna il trasferimento di PATATA idonea all'IGP al confezionatore/intermediario (DDT o altra documentazione di trasporto), l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "PATATA IDONEA A PATATA ROSSA DI COLFIORITO IGP" o dicitura equivalente unitamente alla documentazione attestante la conformità delle analisi.



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

- Attendono prima di conferire una partita o lotto di prodotto al 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 nell'ambito del circuito IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO.

9.2.2 Confezionatori, Intermediari

- Inviano a 3A PTA entro il **31 Maggio** di ogni anno di produzione i documenti previsti dal paragrafo 5.2 e 8.2 del presente Piano dei Controlli;
- Inviano a 3A PTA **"Allegato D2 – AUTOCONTROLLO E CONFEZIONAMENTO"** (Allegato D2 al PDC 78 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza;
- Inviano a 3A PTA **"Allegato E – REGISTRO ACQUISTI, CONFERIMENTI E SCARICO"** (Allegato E al PDC 78 rev.0) entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza e comunque prima della commercializzazione del prodotto;
- Si accertano della corretta documentazione di acquisto/approvvigionamento (Certificazione di conformità e documenti di trasporto);
- Dichiarano, nella documentazione che accompagna il trasferimento di PATATA idoneo all'IGP (DDT o altra documentazione di trasporto), l'idoneità del prodotto mediante la dicitura "PATATA IDONEA A PATATA ROSSA DI COLFIORITO IGP" o dicitura equivalente unitamente alla Certificazione di conformità;
- Richiedono a 3A PTA la verifica delle etichette/confezioni che verranno utilizzate per il confezionamento di IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO prima del confezionamento e/o ad ogni modifica.
- Il 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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO.

9.2.3 Sorveglianza sul prodotto in autocontrollo

Gli operatori del circuito si accertano in autocontrollo che il prodotto destinato alla denominazione IGP "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" abbia avuto il rilascio della certificazione di conformità da parte di 3A PTA e che ciascun lotto presenti le caratteristiche fisiche previste dal disciplinare di produzione applicabile.

I produttori/coltivatori annoteranno nell' **"Allegato D1 –COMMERCIALIZZAZIONE"** (Allegato D1 al PDC 78 rev.0) le quantità commercializzate come prodotto idoneo all' IGP.

Il confezionatore ad ogni confezionamento, annoterà nell' **"Allegato D2 – AUTOCONTROLLO E CONFEZIONAMENTO"** (Allegato D2 al PDC 78 rev.0) le quantità confezionate come IGP.

Le aziende hanno la possibilità di utilizzare propria modulistica, purché la stessa consenta la tracciabilità delle produzioni.

10. SEPARAZIONE DEL PRODOTTO IDONEO ALLA IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla Indicazione Geografica Protetta "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee alla Indicazione Geografica Protetta "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione "spaziale" l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini alla Indicazione Geografica Protetta "PATATA ROSSA DI COLFIORITO".

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della Indicazione Geografica Protetta "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla Indicazione Geografica Protetta "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte dell'3A PTA nel corso delle verifiche ispettive.

11. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione IGP "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" e qualora le situazioni aziendali documentate nella "Richiesta di iscrizione" al sistema dei controlli (Allegato B al PDC 78 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 6 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

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.

Si specifica che in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'operatore deve darne comunicazione a 3A PTA entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla denominazione IGP "PATATA ROSSA DI COLFIORITO".

12. RINUNCIA / RECESSO / CANCELLAZIONE

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione IGP "PATATA ROSSA DI COLFIORITO" 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. L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'3A PTA almeno 7 giorni prima dell'evento. La notifica di recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da 3A PTA solo se la stessa perviene a 3A PTA prima dell'inizio delle operazioni inerenti al circuito IGP "PATATA ROSSA DI COLFIORITO".

13. 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 IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO;
- non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza;
- per i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

14. VERIFICA ETICHETTE

Per il prodotto IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette/confezioni conformi all'art. 8 del disciplinare di produzione. Le etichette/confezioni devono essere verificate prima dell'immissione del prodotto in commercio. Con la verifica delle etichette 3A PTA valuta esclusivamente:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal Masaf;
- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana.

L'operatore invierà a 3A PTA l'etichetta/confezione prima del confezionamento con cadenza annualmente e/o ad ogni modifica, per l'opportuno controllo dei requisiti di conformità ed aspetterà la risposta da parte di 3A PTA tramite modello ALLEGATO H – VALUTAZIONE ETICHETTE al PDC 78 Rev.0.

15. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da 3A PTA e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato IGP. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, 3A PTA provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e se riconosciuto, al Consorzio di tutela riconosciuto dal Masaf.

16. 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 prevedendo:

- Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- Esclusione del prodotto dal circuito Indicazione Geografica Patata Rossa di Colfiorito: che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IGP Patata Rossa di Colfiorito;



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

- **Richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale 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 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

16.1 Non Conformità rilevate da 3A PTA nel corso delle 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 dall'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 17.2).

17 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 lamentele 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.

17.1 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/certificazione-introduzione/tipi-di-marchi-regolamentati/> 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.

17.2 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/certificazione-introduzione/tipi-di-marchi-regolamentati/> 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.

17.3 Contenziosi

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



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

18. TABELLE E ALLEGATI

Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione;

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori;

Tabella 3 – Frequenza delle visite ispettive;

Tabella 4 – Classificazioni delle Non Conformità e relativi trattamenti

Allegato A: TARIFFARIO

Allegato B: RICHIESTA DI ISCRIZIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Allegato C: SCHEDA COLTURALE

Allegato D1: COMMERCIALIZZAZIONE

Allegato D2: AUTOCONTROLLO E CONFEZIONAMENTO

Allegato E: REGISTRO ACQUISTI, CONFERIMENTI E SCARICO

Allegato F: RICHIESTA DI PRELIEVO

Allegato G: COMUNICAZIONE ESITO CHIMICO FISICO

Allegato H: VALUTAZIONE ETICHETTE

	PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO	PDC 78 Rev. 0 Maggio 2025
---	---	---

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

TABELLE E ALLEGATI

Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA DI REQUISITO	DETTAGLIO REQUISITO	CODICE REQ.	RIF. DISCIPLINARE
Produttore	Caratteristiche del prodotto	Tuberi della specie <i>Solanum tuberosum</i> L.; 2n=4x=48, della famiglia delle Solanacee, coltivate a partire da varietà delle sementi di base catalogate nei registri varietali nazionali degli Stati Membri dell'Unione Europea con caratteristiche buccia di colore rosso, polpa di colore giallo-chiaro e privi di odore e/o sapore estranei alle sue normali caratteristiche.	P01	Art. 2
Produttore	Caratteristiche del prodotto	La tipicità e la riconoscibilità dei tuberi sono determinate dalle seguenti caratteristiche: - interi, completamente abbucciati, privi di macchie; - lungo-ovale e irregolare; - sani e esenti da danni da gelo; - buccia di colore rosso, occhi superficiali e facilmente asportabili; - calibro minimo di 35 mm	P02	Art.2
Produttore	Caratteristiche chimiche del prodotto	- Durezza del tubero: Prova di compressione (sforzo di taglio) > 1,2 kgf/cm ² ; - Contenuto di fenolici totali > 300 mg/kg; - Colore rosso caratteristico della Buccia: Colore X > 13 adimensionale, Y > 12 adimensionale, Z > 6 adimensionale.	P03	Art. 2
Produttore	Zona di produzione	Altitudine uguale o maggiore ai 470 m s.l.m.. Ricade nell'area montana della Appennino Umbro-Marchigiano tra la provincia di Perugia e quella di Macerata. Comuni umbri: Foligno, Nocera Umbra, Valtopina, Sellano. Comuni marchigiani: Serravalle di Chienti, Muccia, Pieve Torina, Sefro, Visso, Montecavallo.	P04	Art. 3
Produttore	Tecniche di lavorazione	Le lavorazioni del terreno si effettuano eseguendo una prima aratura, estirpatura penetrante e al momento della semina del tubero seme della Patata Rossa di Colfiorito si ripassa un'erpatura profonda di pianeggiamento.	P05	Art. 5



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA DI REQUISITO	DETTAGLIO REQUISITO	CODICE REQ.	RIF. DISCIPLINARE
Produttore	Periodo e tecniche di semina	La semina va effettuata nel periodo che va dal 1°marzo al 30 giugno. Si impiegano tuberi da seme con calibro minimo di 28 mm sia interi o tagliati in pezzi in senso longitudinale. Se tagliato in pezzi, il taglio deve essere fatto almeno 2 giorni prima della semina e ogni porzione deve avere gemme apicali. Distanze di semina tra le file che va dai 70 ai 90 cm. La distanza sulla fila, varia in funzione del numero di tuberi-seme che si è stabilito di seminare e della distanza tra le file che si è deciso di adottare. La quantità di patate per ettaro necessarie alla semina è uguale o maggiore a 1,2 t/ha a seconda delle variabili tecnico-colturali. È ammessa la semina sia manuale che meccanica.	P06	Art. 5
Produttore	Avanzamento e cura della coltura	Pre-incalzatura leggera alla semina, prima leggera incalzatura appena prima dell'emergenza dei germogli, successivamente la semina viene eseguita la rincalzatura vera e propria.	P07	Art. 5
Produttore	Epoca e modalità di raccolta	La raccolta va dal 1° agosto fino al 31 novembre in funzione dell'avanzamento e cura della coltura Può essere effettuata sia a mano che meccanicamente.	P08	Art.5
Produttore	Resa produttiva	La produzione unitaria massima consentita è fissata in 40 ton/Ha.	P09	Art. 5
Produttore	Conservazione dei tuberi	Dopo la raccolta i tuberi possono essere stoccati e immessi in idonei magazzini che permettono l'essiccazione della superficie, favoriscono la cicatrizzazione dei tuberi se eventualmente danneggiati alla raccolta e impedire la condensazione dell'acqua in superficie. I tuberi possono essere conservati in sacconi di nylon areati o in cassoni. È consentito un processo di conservazione con le moderne tecnologie ma non è consentito l'uso di prodotti anti germoglianti.	P10	Art.5
Confezionatore	Modalità di confezionamento	Il prodotto deve essere immesso al consumo in imballaggi conformi alla vigente normativa comunitaria e nazionale di riferimento così come carte o stampe ivi inserite e a contatto con il prodotto.	C01	Art. 8
Confezionatore	Modalità di confezionamento	Il prodotto è confezionato in imballaggi con materiali a norma di legge ma comunque riconoscibili per il loro colore rosso.	C02	Art. 8



PIANO DEI CONTROLLI
IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA DI REQUISITO	DETTAGLIO REQUISITO	CODICE REQ.	RIF. DISCIPLINARE
Confezionatore	Etichette	Su ciascuna etichetta e sui contenitori deve essere apposta la dicitura indicante, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni "Patata Rossa di Colfiorito – I.G.P." e il simbolo europeo della I.G.P.; non dovranno comparire in etichetta altre diciture di grandezza maggiore. Rispetto delle specifiche di stampa	C03	Art.8
Confezionatore		Su ciascuna confezione deve inoltre comparire: il nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo o associato e del confezionatore; l'apposito marchio nazionale per il prodotto destinato al commercio estero; eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non inducenti a trarre in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto	C04	Art. 8



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

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

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	ALLEGATO	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Produttore	All. A	Tariffario	Una volta all'anno (entro il 31 maggio)
	All. B	Richiesta adesione/rinnovo	Una volta all'anno (entro il 31 maggio)
	All. C	Scheda colturale	Una volta all'anno (entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza)
	All. D1	Commercializzazione	Entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza
	All. F	Richiesta di prelievo	Almeno 5 giorni prima della data di prelievo
Confezionatore	All. A	Tariffario	Una volta all'anno (entro il 31 maggio)
	All. B	Richiesta iscrizione/rinnovo	Una volta all'anno (entro il 31 maggio)
	All. D2	Autocontrollo confezionamento e	Entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza
	All. E	Registro acquisti, conferimenti e scarico	Entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza
		Invio etichette	Una volta all'anno, prima del confezionamento e ad ogni modifica
Intermediario	All. A	Tariffario	Una volta all'anno (entro il 31 maggio)
	All. B	Richiesta iscrizione/rinnovo	Una volta all'anno (entro il 31 maggio)
	All. E	Registro acquisti, conferimenti e scarico	Entro il 10 del mese successivo rispetto al mese di competenza

Tab. 3 - Frequenza delle visite

OPERATORE	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE
Produttore/Coltivatore	100 %
Confezionatore	100 %
Intermediario	100 %

	PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO	PDC 78 Rev. 0 Maggio 2025
---	---	---

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

Tab. 4 - Classificazioni delle Non Conformità e relativi trattamenti

FASE DEL PROCESSO (OPERATORE)	ID	CATEGORIA REQUISITO ADEMPIMENTO	COD.REQ.	NC L= lieve G= grave	TRATTAMENTO DELLA NC	AZIONE 3A PTA
Produttore Intermediario Confezionatore	01	Inadeguatezza e/o carenza documentazione necessaria per iscrizione al circuito e/o documentazione non corrispondente a quanto dichiarato in domanda	Par. 5.1 e 5.2 Par 8.1 e 8.2	Comunicazione e sospensione riconoscimento	Richiesta invio documentazione integrativa entro 10 giorni lavorativi. Sospensione procedura di riconoscimento fino a verifica adeguamento.	Verifica integrazione documentale ed eventuale nuova verifica ispettiva. In caso di esito negativo comunicazione diniego riconoscimento
Produttore	02	Inadeguatezza impianti di coltivazione/ terreni/ impianti non rispondenti a quelli disciplinati	Par. 5.1 e Par 8.1	Comunicazione e diniego riconoscimento	Diniego riconoscimento	
Produttore	03	Ubicazione terreni al di fuori di areale previsto da art. 3 Disciplinare di produzione	P04	Comunicazione e diniego riconoscimento	Diniego riconoscimento per terreni fuori areale di produzione	
Produttore	04	Riconferma. Inadeguatezza e/o carenza e/o mancanza della documentazione necessaria per il mantenimento dell'iscrizione e/o documentazione non corrispondente a quanto dichiarato in domanda	Par 8.1	L	Richiesta invio documentazione integrativa entro 10 giorni lavorativi	Verifica integrazione documentale ed eventuale nuova verifica ispettiva. In caso di esito negativo comunicazione diniego riconoscimento
Produttore	05	Varietà, preparazione del terreno periodo e tecniche di semina e/o operazioni/tecniche di lavorazione colturali non conformi al disciplinare di produzione	P01 P05 P06 P07	G	Esclusione dal circuito IGP di tutto il prodotto proveniente da terreni/impianti non conformi.	
Produttore	06	Identificazioni/registrazioni assenti/carenti che pregiudicano la conformità e la tracciabilità.	Paragrafi 7.3 e 9	G	Esclusione prodotto dal circuito IGP per la campagna di produzione in corso.	Richiesta adeguamento procedure di registrazione



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025

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

FASE DEL PROCESSO (OPERATORE)	ID	CATEGORIA REQUISITO ADEMPIMENTO	COD.REQ.	NC L= lieve G= grave	TRATTAMENTO DELLA NC	AZIONE 3A PTA
Produttore	07	Identificazioni/registrazioni assenti/carenti che non pregiudicano la conformità e la tracciabilità.	Paragrafi 7.3 e 9	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi	verifica adeguamento. Visita ispettiva supplementare in caso di valutazione negativa o in caso di mancato adeguamento
Produttore	08	Inviare a 3APTA, prima della vendita/conferimento prodotto, la richiesta di prelievo per accertarne la conformità attraverso la verifica delle caratteristiche disciplinate e attendere l'esito conforme da parte di 3APTA. Assenza della documentazione attestante la conformità delle analisi.	paragrafo 7.3.4	G	Esclusione prodotto dal circuito IGP. Richiesta adeguamento	Richiesta avvio corrette procedure di certificazione
Produttore	09	Caratteristiche del prodotto difformi rispetto a quanto previsto dall'Art. 2 del Disciplinare di Produzione.	P02 e P03	G	Esclusione prodotto dal circuito IGP	mancato rilascio documentazione attestante la conformità delle analisi da parte di 3APTA
Produttore	10	Superamento produzione unitaria massima ammessa per ettaro/cultivar	P09	G	Esclusione dal circuito IGP del prodotto dalla campagna in corso.	Richiesta adeguamento modalità di coltivazione/metodo di ottenimento
Produttore	11	Epoca e modalità di raccolta non conformi	P08	G	Esclusione dal circuito IGP del prodotto raccolto con modalità difformi e oltre le tempistiche previste.	Richiesta adeguamento Modalità operative per la raccolta
Produttore	12	Modalità di conservazione	P 10	G	Esclusione dal circuito IGP del prodotto dalla campagna in corso.	Richiesta adeguamento modalità di conservazione



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

**PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025**

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

FASE DEL PROCESSO (OPERATORE)	ID	CATEGORIA REQUISITO ADEMPIMENTO	COD.REQ.	NC L= lieve G= grave	TRATTAMENTO DELLA NC	AZIONE 3A PTA
Produttore, Confezionatore, Intermediario	13	Mancato invio delle comunicazioni dettagliate in tabella 2 secondo le tempistiche previste	Par 7.3 e 9	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi	In caso di mancato invio dopo sollecito visita ispettiva supplementare
Confezionatore, Intermediario	14	Riconferma. Inadeguatezza e/o carenza e/o mancanza della documentazione necessaria per il mantenimento dell'iscrizione e/o documentazione non corrispondente a quanto dichiarato in domanda	Par. 8.2	L	Richiesta invio documentazione integrativa entro 10 giorni lavorativi	Verifica integrazione documentale ed eventuale nuova verifica ispettiva. In caso di esito negativo comunicazione diniego riconoscimento
Confezionatore, Intermediario	15	Mancata comunicazioni delle variazioni senza pregiudizio della conformità e/o carenze documentali per il mantenimento dei requisiti di idoneità strutture/impianti	Par 7.3, 9 e 11	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi	Verifica adeguamento alle prescrizioni ed eventuale visita ispettiva supplementare in relazione alle variazioni comunicate se non risultasse sufficiente la verifica documentale. Visita ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
Confezionatore, Intermediario	16	Mancata comunicazioni delle variazioni con pregiudizio della conformità.	Par 7.3, 9 e 11	G	Esclusione prodotto dal circuito IGP fino al ripristino delle condizioni di conformità	Richiesta adeguamento alle prescrizioni e verifica ispettiva supplementare per la valutazione conformità delle variazioni occorse se non fosse possibile risolvere documentalmente
Confezionatore, Intermediario	17	Inadeguatezza delle strutture e degli impianti. Mancata idoneità condizioni riscontrate in verifica a seguito modifiche apportate	Par 7.3 e 9	G	Esclusione dal circuito IGP di tutto il prodotto che transita c/o strutture/impianti/stabilimenti non adeguati	Richiesta adeguamento e eventuale verifica ispettiva supplementare nel caso in cui l'adeguamento non fosse valutabile solo documentalmente



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

**PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025**

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

FASE DEL PROCESSO (OPERATORE)	ID	CATEGORIA REQUISITO ADEMPIMENTO	COD.REQ.	NC L= lieve G= grave	TRATTAMENTO DELLA NC	AZIONE 3A PTA
Confezionatore, Intermediario	18	Prodotto in accettazione per le operazioni di confezionamento e intermediazione non proveniente da produzioni e operatori iscritti al sistema dei controlli. Documentazione assente che pregiudica l'identificazione e la tracciabilità del prodotto e la conformità del requisito e/o assenza della documentazione attestante l'esito conforme delle analisi rilasciato da 3APTA al produttore/coltivatore	Par 7.3 e 9	G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare nel caso in cui non fosse possibile risolvere documentalmente
Confezionatore, Intermediario	19	Documentazione di fornitura carente, imprecisa o incompleta che non pregiudica l'identificazione e la tracciabilità del prodotto	Par 7.3 e 9	L	Richiesta adeguamento entro 10 giorni lavorativi	Richiesta avvio corrente procedure di registrazione e verifica documentazione prodotta. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
Confezionatore, Intermediario	20	Identificazioni/registrazioni imprecise o incomplete che non pregiudicano la conformità e tracciabilità per le partite di prodotto destinate alla IGP in ogni fase del processo di lavorazione, stoccaggio e confezionamento	Par 7.3 e 9	L	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni entro 10 giorni lavorativi	Verifica documentazione prodotta. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
Confezionatore, Intermediario	21	Identificazioni/registrazioni assenti o carenti che pregiudicano la conformità e tracciabilità per le partite di prodotto destinate alla IGP in ogni fase del processo di lavorazione, stoccaggio e confezionamento	Par 7.3 e 9	G	Esclusione prodotto da circuito IGP. Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare per valutare l'adeguamento delle prescrizioni, nel caso in cui non fosse possibile valutarlo documentalmente
Confezionatore, Intermediario	22	separazione spaziale o temporale delle linee di produzione destinato alla IGP da quello non IGP. Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Par.10	L	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni entro 10 giorni lavorativi	Verifica documentazione prodotta. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare



PIANO DEI CONTROLLI IGP PATATA ROSSA DI COLFIORITO

**PDC 78
Rev. 0
Maggio 2025**

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

FASE DEL PROCESSO (OPERATORE)	ID	CATEGORIA REQUISITO ADEMPIMENTO	COD.REQ.	NC L= lieve G= grave	TRATTAMENTO DELLA NC	AZIONE 3A PTA
Confezionatore, Intermediario	23	Miscelazione tra prodotto IGP e altre tipologie di prodotto con perdita di tracciabilità	Par.10	G	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP e richiesta adeguamento modalità separazione	Verifica ispettiva supplementare per valutare l'adeguamento delle prescrizioni
Confezionatore	24	Accertarsi che il prodotto da destinare al circuito IGP abbia ottenuto la Certificazione di conformità rilasciata da 3A PTA. Prima del confezionamento verificare per ciascun lotto la presenza delle caratteristiche fisiche previste dall'art.2 del Disciplinare di produzione.	Par. 9	G (assenza verifica conformità prodotto e assenza rilascio certificazione di conformità da parte di 3APTA)	Esclusione prodotto dal circuito IGP. Richiesta adeguamento adempimenti	Verifica ispettiva supplementare per valutare l'adeguamento delle prescrizioni nella stessa campagna o in quella successiva
Confezionatore	25	Mancato invio bozza materiale etichettatura al primo anno di certificazione	Par 14	L	Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento
Confezionatore	26	Materiale etichettatura non conforme	Par 14	L	Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento
Confezionatore	27	Modalità di etichettatura/confezionamento del prodotto IGP non conformi a quanto previsto dall'art. 7 del Disciplinare di Produzione in caso di lotti di prodotto o parte di essi già commercializzati	C01 C02 C03 C04 Par. 14	G	Richiesta adeguamento. Inibizione impiego materiale etichettatura/confezionamento non conforme. Ripristino condizioni di conformità.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare per valutare l'adeguamento delle prescrizioni
Confezionatore	28	Modalità di etichettatura/confezionamento del prodotto IGP non conformi a quanto previsto dall'art. 7 del Disciplinare di Produzione in caso di lotti di prodotto non ancora commercializzati	C01 C02 C03 C04 Par. 14	L	Richiesta adeguamento. Inibizione impiego materiale etichettatura/confezionamento non conforme. Ripristino condizioni di conformità. Rietichettatura lotti etichettati in modo non conforme	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare per valutare l'adeguamento delle prescrizioni nel caso in cui non sia risolvibile documentalmente