



*(Regolamento UE 699 denominazione registrata il 4 agosto 2010)*

**Dispositivo dei Controlli  
Fagiolo cannellino di Atina  
DOP**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria tecnica	VERIFICATO Responsabile	APPROVATO Direttore
0	12/12/2008	Maria Rita Liburdi	Maria Rita Liburdi	Mario Popolla
1	29/11/2010	Maria Rita Liburdi	Maria Rita Liburdi	Mario Popolla

## **Indice generale**

1. Premessa.....	3
2. Scopo e campo di applicazione.....	3
3. Documenti di riferimento.....	4
4. Struttura Organizzativa e gestione attività di controllo e vigilanza.....	5
5. Definizioni e abbreviazioni.....	6
6. Abbreviazioni.....	8
7. Soggetti coinvolti.....	8
8. Adesione al sistema dei controlli.....	8
8.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	8
8.1.1 Agricoltori.....	8
8.1.2 Confezionatori.....	10
8.2 Variazione sito produttivo.....	11
8.3 Separazione linee di lavorazione prodotto DOP da prodotto simile generico.....	11
8.4 Requisiti di Conformità.....	11
9. Disciplina produttiva.....	12
9.1 Denominazione.....	12
9.2 Descrizione del prodotto .....	12
9.3 Zona di produzione (R4).....	12
9.4 Metodo di ottenimento .....	14
9.5 Modalità di confezionamento ed etichettatura (R 15).....	15
9.6 Logo .....	15
9.7 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni .....	16
9.8 Ricevimento del prodotto e confezionamento .....	16
10. Piano dei Controlli.....	17
10.1 Generalità.....	17
10.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	17
10.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	19
10.4 Documenti di trasporto.....	19
11. Prescrizioni Accessorie.....	20
11.1 Agricoltori.....	20
11.2 Confezionatori.....	20
11.3 Verifiche partita di confezionamento.....	20
11.4 Esiti delle prove.....	22
11.5 Autorizzazione al confezionamento.....	22
12. Pubblicità – Etichettatura.....	23
13. Gestione delle Non Conformità .....	24
13.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori.....	24
13.2 Gestione delle non conformità da parte della Camera di Commercio.....	24
14. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo.....	25
15. Quote dovute.....	27

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 3 di 27
---	--	---

## 1. Premessa

Il Regolamento (CE) 510/2006 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) o della Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, artt. 10 e 11 del Regolamento CE 510/06, autorizzati dagli Stati Membri.

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Frosinone, quale Autorità Pubblica designata ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto "Fagiolo cannellino di Atina".

Il presente dispositivo, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il "Fagiolo cannellino di Atina" e in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione, coltivazione e confezionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo/commercio;
- le procedure di controllo applicabili.

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

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata, sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva.

Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate dalla C.C.I.A.A. di Frosinone. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti dalla C.C.I.A.A. di Frosinone.

## 2. Scopo e campo di applicazione

Il presente dispositivo persegue la finalità di identificare ed assicurare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto agricolo a Denominazione Fagiolo cannellino di Atina. Trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della denominazione stessa.

Tali soggetti sono:

- Produttori;
- Confezionatori.

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  4 di 27
---	--	---

### 3. Documenti di riferimento

- **DM 6 agosto 2010** (G.U. n. 192 del 18 agosto 2010) – REG.UE 699 della Commissione del 4 agosto 2010 concernente l'iscrizione del Fagiolo cannellino di Atina come denominazione di origine protetta.
  
- D.M. del 25 marzo 2008**, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 87 del 12 aprile 2008, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Fagiolo cannellino di Atina», per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta;
  
- **Regolamento (CE) n. 510/06** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche e integrazioni;
  
- **Regolamento (CE) n. 1898/06** e successive modifiche recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
  
- **DM 29 maggio 1998** individuazione procedure concernenti le autorizzazioni degli ODC in materia di IGP e DOP.
  
- **D. Lgs 19 novembre 2004 n. 297 inerente:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15/12/2004;
  
- **Reg. CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024** che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
  
- **Reg.(CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
  
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 22966 del 30/11/07** concernente la separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione di origine protetta da quelle generiche;
  
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot.n.22897), avente per oggetto:** piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
  
- **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 6 dicembre 2000 (prot. n° 64338)** concernente la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92";
  
- **Circolare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006**

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 5 di 27
---	--	---

(**prot. n° 65652**), concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione".

- **REG.CEE 11G8/2001 del 12 giugno 2001**, sul controllo di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi;
- **REG.CEE 1221/2008 del 5 dicembre 2008**, che modifica il REG.CEE 1580/2007, recante modalità di applicazione del REG.CEE 2200/96 e n. 1182 /2007 nel settore degli ortofrutticoli per quanto concerne le norme di commercializzazione.
- **Legge 21/12/99 n. 526** "Disposizioni per, l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee" – legge comunitaria 1997/1999 con particolare riferimento all'articolo 14;
- **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)**. Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

#### **4. Struttura Organizzativa e gestione attività di controllo e vigilanza**

L'organo di controllo per la produzione Fagiolo cannellino di Atina è la Camera di Commercio di Frosinone con sede a Frosinone in Viale Roma.

Gli organi della Camera di Commercio sono i seguenti:

- **Consiglio camerale:** è l'organo politico primario della Camera di Commercio, ne determina l'indirizzo generale, ne controlla l'attuazione, adotta gli atti fondamentali attribuiti dalla legge alle sue competenze ed esercita le altre funzioni stabilite dallo Statuto dell'Ente.
- **Giunta Camerale:** è l'organo esecutivo della Camera di Commercio.
- **Presidente:** ha la guida politica e generale della Camera di Commercio e ne ha la rappresentanza legale ed istituzionale. Esercita le funzioni che gli sono attribuite dalla legge e dallo Statuto dell'Ente.
- **Collegio dei Revisori dei Conti.**
- **Segretario Generale:** svolge le funzioni di vertice dell'amministrazione della Camera di Commercio, svolge le funzioni che gli sono state assegnate dalla legge ed assiste gli organi di governo dell'Ente.

<p align="center"><b>Camera di Commercio di Frosinone</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b></p>	<p align="right">Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  6 di 27</p>
---	--	---

L'organizzazione dell'Ente, ai fini dell'attività di controllo della denominazione Fagiolo cannellino di Atina, è la seguente:

Ufficio controlli e certificazioni (Ufficio Agricoltura)

Gestisce i rapporti con il pubblico.

Raccoglie e conserva tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione.

Predisporre ed elabora i certificati e tutta la documentazione.

Predisporre ed esegue le verifiche documentali ed in campo previste dal Piano dei controlli, utilizzando allo scopo personale qualificato.

Sorveglia sull'operato dei tecnici in campo e ne valuta l'efficacia.

Riceve i reclami attinenti l'attività della Camera di Commercio.

Comitato di certificazione di prodotto

E' l'organo all'interno del quale è garantita la competenza tecnica e la rappresentatività delle parti interessate. E' chiamato a deliberare e a ratificare le decisioni relative alla certificazione di prodotto svolte dalla struttura. Il Comitato di certificazione ed il Presidente sono nominati dalla Giunta camerale. Il Comitato è composto da: Segretario Generale dell'Ente che svolge le funzioni di presidente del Comitato stesso, dal Responsabile dell'Ufficio Agricoltura, da un componente tecnico esperto della materia, da due componenti rappresentanti le Associazioni di categoria.

Consulta per i ricorsi.

Contro le decisioni prese dalla CCIAA, l'operatore ha facoltà di fare ricorso inoltrandolo, tramite raccomandata AR, alla CCIAA, esponendo le ragioni del dissenso.

La CCIAA provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e invia la documentazione alla Consulta dei Ricorsi che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. La Consulta, nominata dalla Giunta camerale, è costituita dal Presidente della Camera di Commercio o suo delegato, un Dirigente della Camera di Commercio o suo delegato, un tecnico esperto della materia.

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

## 5. Definizioni e abbreviazioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 8402 e UNI CEI EN 45020 con le seguenti integrazioni:

**Fagiolo cannellino di Atina D.O.P.:** prodotto finito conforme recante il contrassegno/logo della denominazione.

**Attestazione di conformità:** atto mediante il quale la Camera di Commercio - Servizio Certificazione dichiara che il prodotto agroalimentare "Fagiolo cannellino di Atina" è ottenuto in conformità ad un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità.

**Attività di registrazione iniziale:** attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel sistema di controllo e certificazione della Camera di Commercio.

**Autocontrollo:** verifica del soddisfacimento dei requisiti di conformità attuata e documentata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria parte di processo.

**Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali-ICQ e Regione Lazio.

<p align="center"><b>Camera di Commercio di Frosinone</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b></p>	<p align="right">Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  7 di 27</p>
---	--	---

**Confezionatore:** operatore riconosciuto che esercita l'attività di ricevimento e stoccaggio del prodotto idoneo alla denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" e procede al confezionamento del prodotto finito apponendovi il contrassegno/logo identificativo della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" per la sua immissione sul mercato.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

**Controllo di conformità:** atto mediante il quale la Camera di Commercio verifica il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto "Fagiolo cannellino di Atina" specificati nel Disciplinare e nel presente dispositivo di controllo ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

**Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di fagioli.

**Disciplinare:** Documento che specifica i requisiti obbligatori del Fagiolo cannellino di Atina DOP e del procedimento necessario alla sua realizzazione.

**Lotto di Confezionamento:** partita di fagioli ritenuta omogenea, stoccata nello stesso complesso aziendale, da destinare al confezionamento.

**Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come "Fagiolo cannellino di Atina".

**Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come "Fagiolo cannellino di Atina";

**Operatore:** soggetto produttivo ubicato nel territorio delimitato dal disciplinare che svolge attività di coltivazione e/o confezionamento e immissione del prodotto sul mercato; il termine pertanto comprende sia produttori che confezionatori.

**Partita di fagioli:** quantità omogenea di fagioli per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita s'intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori.

**Organismo di certificazione:** Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Frosinone – Servizio di Certificazione (Camera di Commercio).

**Prodotto finito:** prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo del "Fagiolo cannellino di Atina".

**Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto "Fagiolo cannellino di Atina" prevista dal Disciplinare.

**Produttore:** operatore riconosciuto che esercita l'attività di coltivazione dei fondi, ove sono ubicati le coltivazioni idonee ai fini della produzione del "Fagiolo cannellino di Atina", di raccolta, conferimento e/o stoccaggio del prodotto idoneo al confezionamento con la denominazione "Fagiolo cannellino di Atina"; qualora il produttore attui anche l'attività di confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità per tale attività.

**Richiedente:** operatore che richiede alla Camera di Commercio l'accesso al sistema di controllo e certificazione di conformità per il "Fagiolo cannellino di Atina".

**Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" e registrato nel relativo Elenco, detenuto e aggiornato dall'organismo di controllo.

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  8 di 27
---	--	---

## 6. Abbreviazioni

**MiPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - ICQ.

**ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari.

**CAMERA DI COMMERCIO/CCIAA:** Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Frosinone - Servizio di certificazione.

**R (n...):** identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (§ 9).

**NC:** non conformità.

**Denominazione** = DOP

## 7. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano di Controllo i Produttori, i Confezionatori (complessivamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di una partita di fagioli che si vuole identificare come prodotto denominato "Fagiolo cannellino di Atina".

Gli operatori che intendono produrre per la Denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" devono far pervenire alla Camera di Commercio le adesioni al sistema dei controlli e adeguarsi alle prescrizioni previste nel presente Piano di controllo, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

La Camera di Commercio procederà all'accertamento della conformità dei suddetti Operatori alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza dei controlli riportate nel presente Piano di controllo

## 8. Adesione al sistema dei controlli

Ogni operatore (Agricoltore, Confezionatore) che intenda produrre per la denominazione "Fagiolo cannellino di Atina", deve farne esplicita richiesta a Camera di Commercio tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di certificazione **entro e non oltre il 15 maggio per i Coltivatori ed entro e non oltre il 30 settembre per i Confezionatori** di ogni campagna agricola, inviando gli appositi modelli (di cui al § 14 del presente Piano), debitamente compilati e sottoscritti, allegando fotocopia del documento di identità del sottoscrittore, leggibile ed in corso di validità.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, questo potrà presentare alla Camera di Commercio la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati i quali dovranno comunque far pervenire alla Camera di Commercio le proprie personali adesioni al sistema dei controlli attraverso il Consorzio stesso. Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che la CCIAA emetterà nei confronti del Consorzio di tutela verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore.

### 8.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che la Camera di Commercio effettuerà per ammettere gli Operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

#### 8.1.1 Agricoltori

Entro 60 giorni dal termine per la presentazione delle domande di adesione o comunque prima



<p align="center"><b>Camera di Commercio di Frosinone</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b></p>	<p align="right">Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  9 di 27</p>
---	--	---

dell'inizio delle fasi di raccolta, la Camera di Commercio, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sui terreni per la verifica delle dichiarazioni fornite nell'Elenco terreni, e delle condizioni previste dal Disciplinare.

I produttori che intendono concorrere alla produzione della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" devono presentare specifica richiesta alla Camera di Commercio mediante i seguenti moduli:

- a) Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione del "Fagiolo cannellino di Atina" (Modello 1) ;
- b) Elenco terreni – Denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" (Modello 2);
- c) Previsione dei quantitativi di fagioli (Modello 3).

Le domande contengono i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- iscrizione alla CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con la Camera di Commercio;
- una dichiarazione del rappresentante legale contenente l'impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità.

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati:

- Elenco degli appezzamenti che verranno coltivati a Fagiolo cannellino di Atina, contenente riferimenti catastali, superficie agraria utilizzata (modello 2);
- previsione quantitativi fagioli (Modello 3);
- Copia dei fogli di mappa catastale con evidenziata la localizzazione degli appezzamenti da iscrivere ove verranno coltivati i fagioli;
- Corografia 1:25.000 con delimitati gli appezzamenti;

Nel caso di produttori che confezionano e commercializzano direttamente il proprio prodotto alla domanda bisogna allegare anche:

- Autorizzazione sanitaria del magazzino di lavorazione;
- Pianta dello stabilimento/i con identificazione degli impianti.
- Dichiarazione di separazione delle linee produttive (prodotto D.O.P./prodotto similare generico - modello 10)

Le dichiarazioni allegare alla domanda (in particolare i riferimenti relativi agli appezzamenti) sono effettuate in conformità al D.P.R n° 445/00 e 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.

I terreni che non hanno i requisiti previsti non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione.

L'iscrizione degli Agricoltori idonei viene comunicata dalla Camera di Commercio agli operatori o al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate alla Camera di Commercio entro 15 giorni dal loro verificarsi.

La Camera di Commercio, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche

<p align="center"><b>Camera di Commercio di Frosinone</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b></p>	<p align="right">Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  10 di 27</p>
---	--	--

ispettive qualora le modifiche riguardino requisiti disciplinati.

Successivamente alla verifica di prima adesione, la Camera di Commercio predispone ed effettua sugli Operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità a fronte del Disciplinare.

Qualora la documentazione richiesta risulti incompleta o non adeguata viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

### **8.1.2 Confezionatori**

La domanda, effettuata mediante il modulo Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" – (Modello 4), dovrà contenere i seguenti elementi:

- ragione sociale del richiedente;
- iscrizione a CCIAA;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- autorizzazione sanitaria (ove prevista dalla legislazione vigente);
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con la Camera di Commercio;
- stima dei quantitativi annuali di prodotto confezionato immesso sul mercato.

La domanda dovrà essere corredata dagli allegati

- Documento di iscrizione alla Camera di Commercio;
- Autorizzazione sanitaria;
- Pianta dello stabilimento/i con identificazione degli impianti;
- Previsione sui quantitativo di prodotto (modello 3);
- Dichiarazione di separazione delle linee produttive (prodotto D.O.P./prodotto similare generico - modello 10);

Entro 90 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale e comunque prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione e confezionamento, la Camera di Commercio predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei confezionatori per verificare la rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, l'ubicazione nella zona disciplinata e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del Disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata dalla Camera di Commercio agli interessati o al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate alla Camera di Commercio entro 15 giorni dal loro verificarsi.

La Camera di Commercio , entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive qualora le modifiche riguardino requisiti disciplinati. *Qualora la documentazione richiesta risulti incompleta o non adeguata viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.*

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 11 di 27
---	--	--

## 8.2 Variazione sito produttivo

L'adesione al sistema si intende valida per tutto il periodo di validità dell'autorizzazione Mipaaf alla CCIAA e rinnovata automaticamente salvo che non pervenga formale disdetta da parte dell'operatore purché venga notificata con raccomandata entro 15 giorni dalla cessazione dell'attività.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività si rende necessario attivare un nuovo iter di riconoscimento.

Gli operatori che variano il sito produttivo devono far pervenire **entro e non oltre il 15 maggio di ogni anno i Coltivatori, ed entro e non oltre il 30 settembre di ogni anno i Confezionatori**, la comunicazione di variazione (Modello 12) compilata in ogni sua parte.

- Agricoltori: per i terreni già iscritti inviare il modello 12 con allegati Modd: 2 e 3;
- Confezionatori: variazioni degli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento, già iscritti inviare il modello 12 con allegato il mod. 3.

## 8.3 Separazione linee di lavorazione prodotto DOP da prodotto simile generico.

Il produttore a garanzia delle separazioni delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche deve garantire, dalla raccolta fino al confezionamento, che le produzioni destinate al prodotto Fagiolo cannellino di Atina siano opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinte dalle produzioni relative a prodotto simile generico.

Nell'eventualità del confezionamento di prodotto destinato al circuito DOP e di prodotto simile generico, il confezionatore è tenuto ad assicurare una netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP che devono essere opportunamente identificate. Se non fosse possibile procedere ad una operazione spaziale delle produzioni è necessario procedere ad una separazione temporale destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni, qualora si utilizzino le medesime attrezzature (locali ed impianti). Tale differimento temporale deve essere stabilito dal produttore/confezionatore e preventivamente comunicato all'organismo di controllo, comprensivo delle date degli orari (Modello 10).

Il programma stabilito deve essere scrupolosamente osservato dall'operatore ed ogni variazione deve essere notificata alla Camera di Commercio.

Queste registrazioni saranno oggetto di valutazione da parte della CCIAA nel corso delle verifiche ispettive.

## 8.4 Requisiti di Conformità

I soggetti che intendano partecipare alla filiera produttiva della "Fagiolo cannellino di Atina" devono: assoggettarsi al controllo attuato dalla Camera di Commercio e operare in conformità al Disciplinare della denominazione e al presente Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle Politiche

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 12 di 27
---	--	--

Agricole Alimentari e Forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tabella dei controlli di conformità" allegata al presente Dispositivo.

## **9. Disciplina produttiva**

### **9.1 Denominazione**

La Denominazione " Fagiolo cannellino di Atina " e' riservata ai legumi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione.

Il Fagiolo cannellino di Atina designa il prodotto ottenuto dalla coltivazione della pianta PHASEULUS VULGARIS L ecotipo locale cannellino di Atina (R1).

### **9.2 Descrizione del prodotto**

La Denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" deve rispondere alle caratteristiche merceologiche di seguito indicate (R2):

- Forma: reniforme, leggermente ellittico e schiacciato;
- Dimensione: lunghezza da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm;
- Colore : bianco opaco;
- Tegumento: sottile;
- Peso medio per 100 semi: da un minimo di 38 g ad un massimo di 50 g;
- Umidità dei fagioli secchi al momento della commercializzazione  $\leq 13\%$ .

Caratteristiche organolettiche: epicarpo tenero e deliquescente al palato dopo la cottura. Il Fagiolo cannellino di Atina, a differenza degli altri fagioli, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura (R3).

### **9.3 Zona di produzione (R4)**

La zona di produzione della Denominazione di Origine Protetta "Fagiolo cannellino di Atina" è costituita dai sottoelencati comuni nella provincia di Frosinone:

- Comune di Atina: frazione di Settignano, Oboca, Sacco, Sabina, S. Marciano e Case di Melfa
- Comune di Villa Latina: frazione di Saccoccia
- Comune di Picinisco: frazione di Di Vito e Immoglie
- Comune di Casalvieri: frazione di Guagno, Casal Delle Mole e Plauto
- Comune di Casalattico: frazione di S. Nazzario e S. Gennaro
- Comune di Gallinaro: frazione di Rosanisco

*Descrizione della perimetrazione dell'areale di produzione:*

Il limite dell'areale parte dal corso del Fiume Melfa alla località Piana di Santa Lucia in territorio del Comune di Picinisco, poco a monte del Ponte Ascanio; da qui si spinge verso Sud seguendo una mulattiera alla base dei versanti in sinistra dell'alveo, intersecando la Strada Provinciale Atina Inferiore – Picinisco alle Case Izzi (stabilimento "Zarrelli"). Il limite segue lo stesso percorso, divenuto ormai strada percorribile con automobile, fino alla località Mole di Vito, dove lascia il tracciato stradale poco a monte del Ponte sul Melfa ed inizia a seguire la curva di livello dei 400 m s.l.m.. L'isoipsa è seguita per tutta la "Piana di Vito, tagliando il Confine Comunale Picinisco – Atina alla base dei versanti Nord – orientali del Colle Cimento fino all'altezza della località Rosanisco, dove segue il sentiero pedecollinare che conduce alla località " il Re". Dalla località il Re il limite ruota intorno alla base del Colle Vallepaura e si allinea in direzione NordOvest – SudEst seguendo la curva di livello dei 380 metri s.l.m., alla base dei versanti collinari di "Spineto", fino ad agganciarsi alla strada che conduce alla località "Le Lamie". Questa viene seguita per un breve tratto ed abbandonata poco prima di iniziare la salita, piegando in direzione dell'alveo del Torrente Mollarino fino ad intercettarlo; quindi il limite si aggancia alla curva di livello dei 420 m s.l.m. intercettando nuovamente il Confine Comunale Atina – Picinisco nei pressi della località Ponte Firenze. Da qui il limite coincide con l'asta torrentizia fino alla località Mola di Coppo, escludendo tutta la regione in destra dell'alveo fino ad agganciare la strada comunale per la località Serre; la strada viene seguita brevemente fino all'inizio della salita, quindi il limite piega in direzione Ovest – Est in allineamento con il bordo del terrazzo alluvionale del Torrente, a valle delle Case Bianchini. Detto bordo, ben evidente, è seguito fino alla base dei versanti delle Immoglie ed ancora oltre verso la località Molino Capaldi; qui attraversa l'alveo del Torrente Rava per proseguire verso i versanti meridionali di San Gennaro, dove in corrispondenza del Cimitero omonimo viene intercettata prima la strada comunale di accesso, quindi la ex Strada Statale n. 627 della Vandra (Ponte Americano). In corrispondenza del Ponte il limite si chiude allineandosi con l'asta torrentizia del Mollarino e seguendola in direzione Ovest fino al Ponte di Sant'Anna, dove torna a seguire la ex Statale verso l'abitato di Villa Latina. Alla località "Fontana dei Bagni" il limite lascia l'arteria viaria ed inizia a seguire un canale di regimazione che corre parallelamente ad essa fino alla Cappella di San Domenico; da qui si allinea con la Strada Provinciale che conduce al centro storico, includendo tutta la regione che si estende ad occidente. Giunti all'altezza della Chiesa della S.S. Annunziata il limite si allinea quindi con un sentiero che corre alla base del versante meridionale della Serra del Cavaliere (Madonna dell'Orto), seguendone la direzione SudOvest – NordEst fino all'altezza di Palazzo Franchi (Panetta Superiore). Il limite ruota qui su se stesso, seguendo la strada parallela al Rio di Villa Latina fino all'incrocio con la Strada Comunale per il Colle Santo, si allinea quindi a quest'ultima ridiscendendo verso il Cimitero Comunale fino a disegnarne la cinta muraria. Dal Cimitero il limite segue la strada dei "Lanni" fino alla sorgente della "Fontana Fredda" includendo tutta la regione a valle dei "Colozzi". Dalla località Colozzi il limite piega in direzione Sud-Ovest seguendo la curva di livello dei 450 m s.l.m.; quindi si allinea con la base del versante montuoso in sinistra del Fosso dell'Oliva Sola procedendo ad occidente oltre l'abitato dei Valenti, fino alla località "Sacco"; qui va oltre il Monte della Trinità correndo parallelamente alla Strada Provinciale per il centro storico di Atina sempre alla base del versante, includendo tutta la regione alluvionale in sinistra del Rio di Villa Latina fino alla sua confluenza nel Torrente Mollarino alla località Pié delle Piagge, dove si reintercetta la ex S.S. della Vandra. La ex Statale viene seguita fino all'altezza dell'incrocio con la Via Comunale della Mola del Capitolo da dove il limite piega verso il nuovo Cimitero Comunale di Atina giungendo fino alla base del Colle, aggirando lo stesso; da qui il suddetto limite piega verso l'incisione del Rio Cannello, quindi segue per brevi tratti la viabilità comunale fondovaliva dirigendosi verso la strada a scorrimento veloce Cassino – Avezzano. Il tracciato dell'arteria viaria viene seguito in direzione di Sora fino al sottovia della Strada Comunale di Monte Cicuto, dove il limite si allinea con il versante settentrionale del Monte; infine si aggancia al corso del Fiume Melfa escludendo la regione in sinistra dell'alveo fino all'altezza della Serra, lambendo il Confine con il Comune di Casalattico. Dalla suddetta località esso si allinea nuovamente con il versante, intercetta la Strada Provinciale di

accesso al centro abitato e la percorre fino alla località Sant'Andrea. Da Sant'Andrea il limite corre parallelamente alla Via Comunale che conduce al Ponte Romano sul Fiume Melfa, all'altezza del quale inizia a seguire la curva di livello dei 300 m s.l.m.. Poco a valle della località Plauto il limite infine attraversa l'alveo del Melfa entrando in territorio di Casalvieri, ruota su se stesso seguendo ancora l'isoipsa dei 300 m fino a Casal delle Mole. Da qui il limite si aggancia alla curva dei 310 metri s.l.m., la segue fino alla sponda destra dell'asta fluviale, allineandosi alla stessa verso monte fino all'altezza di Sant'Andrea. Da qui il limite segue il Melfa fino al punto di affluenza del Rio Molle, dove inizia a seguire l'alveo minore in direzione Nord fino al ponte della Strada Provinciale Roccasecca - Isernia; procede parallelamente alla curva dei 316 m s.l.m. fino alla Strada Comunale che da "Sorelle" conduce alla località Muracce, percorrendone un tratto fino all'attraversamento sul Rio Nero. Dal Rio Nero il limite piega a Sud, abbandonando la Comunale, fino ad incontrare la via per le "Sode" e percorrendo la stessa fino all'incrocio con la ex S.S. n. 627 della Vandra. La ex statale viene seguita in direzione di Atina Inferiore fino a circa 100 metri prima dell'attraversamento sul Rio Molle, quindi il limite si dirige a Nord seguendo la curva di livello dei 330 m s.l.m. fino ad intercettare l'alveo. Dall'intercetta dell'alveo segue la Via Comunale che riconduce sulla ex S.S. 627, seguendo quest'ultima fino all'abitato di Atina Inferiore, dove include tutta l'area pianeggiante in destra del Melfa. Dal "Ponte Melfa" il limite si allinea con la Via della Ferriera fino ad oltre la suddetta località, dove corre alla base dei versanti meridionali delle località Caira e Volante, lungo la curva dei 360 m s.l.m. Detta curva viene seguita fino incrociare la ex S.S. 509 di Forca d'Acero, che viene accompagnata per un breve tratto in territorio del Comune di Gallinaro; il limite torna quindi su se stesso seguendo il corso del Rio di Gallinaro fino all'altezza dell'incrocio con la Via Comunale che conduce alla località Colle Pizzuto, che viene seguita per un breve tratto. Essa viene abbandonata piegando in direzione Sud, secondo l'andamento del Rio di Settefrati, fino ad intercettare un sentiero che porta alla località Tufo. E' esclusa la zona che partendo dalla Strada Provinciale per Picinisco, in località Fregone in direzione Ovest, intercetta la curva di livello di 380m s.l.m; la segue in direzione Nord fino a raggiungere il Rio Settefrati ed in direzione Nord/Est la strada comunale. Qui in direzione Sud, oltrepassando la località Tufo, va ad incontrare il punto di partenza, in località . Fregone. Riprendendo dalla località Tufo, si segue l'isoipsa dei 390 metri s.l.m.; detta curva di livello viene seguita lungo il tratto che abbraccia la Piana di Vito fino ad agganciarsi alla Strada Provinciale per Picinisco nei pressi delle Mole di Vito. La S.P. segna il limite dell'areale fino quasi all'altezza del Ponte Ascanio, dove viene intercettata la curva di livello dei 420 m s.l.m., seguita fino alla chiusura sulla Piana di Santa Lucia nei pressi di "Borgo Castellone."

#### **9.4 Metodo di ottenimento**

La semina, effettuata a mano o con la seminatrice, deve essere praticata dal 15 giugno al 15 luglio di ciascun anno (R5).

L'investimento di semi è di 70-90 kg/ha (R6).

Il seme viene annualmente autoriprodotta a livello aziendale (R7).

Non è ammessa alcun tipo di concimazione. La dotazione di elementi nutritivi è solo quella residua dell'eventuale precessione colturale con graminacee autunno-vernine (R8).

L'irrigazione deve essere effettuata ogni 6-10 giorni, utilizzando le acque del fiume Melfa, del torrente Mollarino e loro affluenti con il metodo a scorrimento a pioggia o a goccia (R9).

È ammessa la lotta fitosanitaria nel rispetto della normativa vigente (R10).

La raccolta deve avvenire tra il 10 settembre ed il 30 ottobre di ciascun anno (R11).

Le piante, una volta raccolte, vengono poste per l'essiccazione in ambienti coperti o scoperti per un periodo massimo di 45 giorni dalla raccolta; successivamente vengono sottoposte a trebbiatura (R12). In seguito il prodotto viene sottoposto alla fase di selezione manuale o meccanica allo scopo di eliminare le impurità ed i fagioli non rispondenti all'ideotipo (R13).

<p align="center"><b>Camera di Commercio di Frosinone</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b></p>	<p align="right">Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 15 di 27</p>
---	--	---

Il confezionamento e il condizionamento del Fagiolo cannellino di Atina devono avvenire nella zona delimitata dall'art.3 (§ 9.3 del presente dispositivo) del Disciplinare di produzione (R14).

## 9.5 Modalità di confezionamento ed etichettatura (R 15)

Il Fagiolo cannellino di Atina deve essere confezionato in

- sacchetti da 250 g a 5 Kg.
- sacchetti sottovuoto da 250 g. a 5 Kg.
- vaschette da 250 g. a 3 Kg.
- vaschette sottovuoto da 250 g a 3 Kg.
- surgelati nelle confezioni sopra riportate

La confezione, *sigillata in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura dell'involucro stesso*, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Fagiolo cannellino di Atina" seguita dall'acronimo DOP (Denominazione di Origine Protetta);
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" è intraducibile.

## 9.6 Logo

Il logo della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" è costituito da due cerchi concentrici di colore pantone patinato 7522:

- quello interno è su fondo arancio, corrispondente al pantone patinato 7416, riporta un fagiolo cannellino di Atina di colore avana con pantone patinato 727, una ghirlanda, sottostante, con foglie di colore verde corrispondente al pantone patinato 361, ramo di colore pantone patinato 7522 e nastrino di colore rosso pantone patinato 185, sovrastante il fagiolo è posta una corona disegnata con linee nere al 100% colorata internamente con verde pantone patinato 582 e esternamente con giallo pantone patinato 604; sopra la corona è posta la scritta D.O.P. avente carattere Times New Roman e di colore nero al 100%.
- il cerchio esterno e quello interno sono delimitati da un filo di almeno 1 pt di colore marrone corrispondente al pantone patinato 7522; tra questi è riportata la scritta in grassetto "Fagiolo cannellino di Atina", avente carattere Times New Roman, di colore nero al 100%, mentre nella parte superiore sono poste tre stelle di colore giallo pantone patinato 394, su fondo blu pantone patinato 286 adiacenti al tricolore italiano avente il colore verde pantone patinato 361, bianco 100%, rosso pantone patinato 185,

E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06".



### **9.7 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni**

È cura di ogni Operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni Operatore accertarsi di trattare fagiolo destinato alla denominazione ottenuto da Operatori iscritti a monte e a valle alla denominazione. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla CCIAA.

### **9.8 Ricevimento del prodotto e confezionamento**

Il soggetto responsabile del ricevimento del prodotto idoneo alla denominazione Fagiolo cannellino di Atina deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio elenco di produttori riconosciuti (accompagnato dal codice identificativo).

Le variazioni a detto elenco aziendale devono essere preventivamente comunicate alla Camera di Commercio al fine di applicare, secondo quanto necessario, adeguate procedure di riconoscimento ovvero apportare gli aggiornamenti agli elenchi.

Il soggetto responsabile del ricevimento deve registrare in apposita documentazione (Modelli 7 e 8), e per ogni data di ricevimento, i quantitativi di fagioli ricevuti e la relativa provenienza, inoltre deve garantire e mantenere in auto- controllo adeguate registrazioni in modo da dare evidenza del rispetto ai requisiti disciplinati e che:

- il prodotto provenga da operatori inseriti nel sistema di controllo e certificazione;
- sia assicurata l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in ingresso ed in uscita;
- l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto sia garantita nelle attività di stoccaggio, movimentazione e confezionamento;
- sia assicurata la conformità circa le modalità e periodi di stoccaggio.

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate dalla Camera di Commercio a copertura del periodo di tempo intercorrente fra le due ispezioni successive. Nella fase di vendita/conferimento dal produttore il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione che indichi il DDT o documentazione equivalente, il mittente, il destinatario, il peso e la dicitura "prodotto idoneo alla denominazione Fagiolo cannellino di Atina".

Al momento del ricevimento del prodotto e verificata l'idoneità della provenienza il confezionatore registra su apposita documentazione le quantità ritirate/approvvigionate, la provenienza ed i contenitori di destinazione.



<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 17 di 27
---	--	--

Procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità delle partite di fagioli durante le operazioni di ricevimento fino al confezionamento.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il confezionatore, e per ogni giornata di confezionamento, l'origine, i quantitativi e la conformità delle partite ai requisiti applicabili ai fini della "D.O.P. Fagiolo cannellino di Atina".

E' cura del confezionatore, per le partite di fagioli ricevuti e destinati alla denominazione "D.O.P. Fagiolo cannellino di Atina", fornire evidenza oggettiva ai controlli della Camera di Commercio del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase nonché delle eventuali non conformità rilevate e delle relative modalità di gestione.

Il confezionatore deve destinare al confezionamento con la denominazione "D.O.P. Fagiolo cannellino di Atina" esclusivamente partite di fagioli conformi ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo.

Delle operazioni di confezionamento devono essere prodotte, mantenute, rese disponibili e trasmesse (quando richiesto) adeguate registrazioni sul rispetto delle modalità di confezionamento e dalle quali risultino: la data di produzione (eventuale dichiarazione di accompagnamento o partita di produzione se di provenienza aziendale) che identifica il prodotto immesso a confezionamento; la quantità di prodotto confezionata e commercializzata con la denominazione "Fagiolo cannellino di Atina D.O.P." .

## 10. Piano dei Controlli

### 10.1 Generalità

Il prodotto destinato alla denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" è sottoposto a controlli di conformità al Disciplinare di produzione e al presente Dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **Controlli interni (autocontrollo)**, corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Agricoltori e dai Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 8.4 e nella documentazione che costituisce il Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ✓ **Controlli esterni (controlli di conformità)**: attuati dalla Camera di Commercio, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che la Camera di Commercio intende effettuare presso i terreni, le strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare del prodotto destinato a denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" e alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo.

Nell'allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità svolta a fronte del Disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina", i controlli e le attività che Agricoltori e Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di fagioli come "Fagiolo cannellino di Atina" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla Camera di Commercio.

### 10.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente

Dispositivo.

Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

<b>Tipologia di Operatore</b>	<b>Tipo di verifica</b>	<b>% di verifica</b>	<b>Frequenza verifica</b>	<b>Fase critica controllata</b>
<b>Agricoltore</b>	<b>iscrizione</b>	<b>100% dei richiedenti</b>	<b>Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti</b>	<b>ubicazione dei terreni Epoca e modalità di semina</b>
	<b>controllo</b>	<b>33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente</b>	<b>Tutti gli anni</b>	<b>Processo di coltivazione; Rintracciabilità prodotto</b>
<b>Confezionatore</b>	<b>iscrizione</b>	<b>100% dei richiedenti</b>	<b>Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti</b>	<b>Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti</b>
	<b>controllo</b>	<b>100% degli iscritti</b>	<b>Tutti gli anni</b>	<b>Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto</b>
<b>Prodotto</b>	<b>controllo</b>	<b>100% delle partite per cui si richiede l'attestazione</b>	<b>Ad ogni richiesta di attestazione e per ogni partita</b>	<b>Rintracciabilità partita</b>
		<b>100% confezionatori</b>	<b>Alla prima richiesta di attestazione di un detentore e ogni 10 tonnellate di prodotto</b>	<b>Parametri fisici Organolettici</b>

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

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 19 di 27
---	--	--

La Camera di Commercio eseguirà visite ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole o dai confezionatori, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti. Nel caso in cui durante la visita ispettiva supplementare vengano rilevate delle Non Conformità ai requisiti previsti dal disciplinare e tracciabilità, tali rilievi verranno considerati come non conformità gravi.

### **10.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto**

Le partite di fagioli per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere supportate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia alla Camera di Commercio insieme alla richiesta di verifica fisica ed organolettica della partita:

- ✓ Registri di campagna che rendano conto delle operazioni colturali eseguite;
- ✓ Documenti di trasporto (DDT)\* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di fagioli ad esempio dall'Agricoltore al Confezionatore, contrassegnati dal destinatario;
- ✓ Denuncia di produzione;
- ✓ Ricevute dei conferimenti di fagioli (Modello 9);
- ✓ Registrazione dei dati relativi alle attività di cernita, pulitura e confezionamento, che mostrino la rintracciabilità delle partite di fagioli (registri di carico e scarico, registrazione degli scarti, registri di lavorazione);
- ✓ Indicazione delle celle di stoccaggio presso il Confezionatore.

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione della partita e di verificarne la conformità. La Camera di Commercio non rilascerà autorizzazioni al confezionamento alle partite di fagioli non accompagnate dai documenti che ne dimostrino la rintracciabilità\*\*.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

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

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

### **10.4 Documenti di trasporto**

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

- ✓ Il peso della partita;
- ✓ La dicitura "prodotto destinato alla denominazione "Fagiolo cannellino di Atina";
- ✓ La data di raccolta di fagioli ;
- ✓ La data di consegna di fagioli .

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 20 di 27
---	--	--

Per le partite di fagioli movimentate successivamente:

- ✓ Il peso della partita;
- ✓ La dicitura "prodotto destinato alla denominazione "Fagiolo Cannellino di Atina";
- ✓ Celle di stoccaggio di provenienza del prodotto.

## 11. Prescrizioni Accessorie

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

Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla Camera di Commercio.

### 11.1 Agricoltori

Entro il **20 agosto e prima dell'inizio della raccolta** di ogni anno gli agricoltori devono comunicare alla Camera di Commercio (modello 5) le informazioni relative all'attività di coltivazione. L'inizio dell'attività di raccolta deve essere comunicata alla Camera di Commercio almeno 3 giorni prima dell'inizio della stessa.

Entro 60 giorni dalla fine della raccolta, mediante dichiarazione sottoscritta, gli agricoltori devono comunicare alla Camera di Commercio i quantitativi di fagioli (Modello 6) raccolti durante la campagna e relative destinazioni.

È cura di ogni Operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni Operatore accertarsi di conferire i fagioli ad operatori iscritti alla denominazione. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla Camera di Commercio.

### 11.2 Confezionatori

In fase di accettazione, il Confezionatore deve accertarsi che la partita di fagioli atta a divenire denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione (Mod.7) sia stata inviata alla Camera di Commercio per le opportune verifiche mensilmente entro il 10 *del mese successivo*. In caso di richiesta analisi inviata dall'operatore alla Camera di Commercio, dopo il prelievo le partite per il confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche del prodotto, né essere miscelati con altre partite di fagioli.

L'inizio dell'attività di confezionamento deve essere comunicato alla camera di Commercio prima dell'inizio della stessa.

I confezionatori devono comunicare (*Mod.8*) mensilmente alla CCIAA i quantitativi lavorati come Fagiolo cannellino di Atina (entro il giorno 10 del mese successivo) mediante dichiarazione sottoscritta.

### 11.3 Verifiche partita di confezionamento

La Camera di Commercio verifica documentalmente la rintracciabilità per ogni partita da confezionare. E' cura del confezionatore inviare alla Camera di Commercio la documentazione relativa. Le prove sul prodotto vengono eseguite in ragione di una ogni 10 tonnellate di prodotto.

Il processo attraverso il quale vengono prelevati i campioni di fagioli per le prove si articola nelle fasi di seguito descritte:

- a) Il soggetto che intende confezionare come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" (richiedente) deve comunicare alla Camera di Commercio, tramite il modello 11 per la richiesta di verifica partite per il confezionamento, - almeno 10 giorni prima la data di inizio del primo confezionamento del prodotto per la campagna in corso - i quantitativi di prodotto che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell'attività di confezionamento. Insieme alla richiesta analisi invia anche i documenti riguardanti la rintracciabilità del prodotto che s'intende confezionare;
- b) La Camera di Commercio, sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso, in ragione di un campione globale ogni 10.000 Kg di prodotto da confezionare, il periodo in cui effettuare tali verifiche, e ne da comunicazione al richiedente;
- c) La Camera di Commercio verifica la rintracciabilità delle partite, che se conforme, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove. La data della prima verifica sul prodotto della campagna sarà antecedente all'avvio del confezionamento dei primi lotti come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina";
- d) Il Prelevatore incaricato dalla Camera di Commercio concorda con il responsabile dell'impianto dove è stoccato il prodotto la data in cui effettuare la verifica;
- e) Il Prelevatore procede al prelievo del prodotto presso l'impianto di confezionamento. I fagioli sono prelevati dalla linea di lavorazione o di stoccaggio e dalla linea di confezionamento. I campioni da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A;

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

<i>Massa della partita (kg)</i>	<i>Massa campione globale (kg)</i>
<i>Fino a 200</i>	<i>1</i>
<i>Da 200 a 500</i>	<i>2</i>
<i>Da 501 a 1000</i>	<i>3</i>
<i>Da 1001 e oltre</i>	<i>4</i>

- f) Dal campione globale vengono prelevati 4 campioni di circa 0,25 kg ciascuno dalla massa di campione globale, di cui 1 rimane come contro campione al richiedente e gli altri tre vengono utilizzati per le prove.
- g) Sul prodotto vengono eseguite le prove per la verifica dei seguenti requisiti:
  - Forma: reniforme, leggermente ellittico e schiacciato;
  - Dimensione: lunghezza da 0,9 cm a 1,4 cm e larghezza da 0,5 cm a 0,6 cm;
  - Colore : bianco opaco;
  - Tegumento: sottile;
  - Peso medio per 100 semi: da un minimo di 38 g ad un massimo di 50 g;
  - Umidità dei fagioli secchi al momento della commercializzazione (o confezionamento)  $\leq 13\%$ .

<p align="center"><b>Camera di Commercio di Frosinone</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b></p>	<p align="right">Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  22 di 27</p>
---	--	--

Caratteristiche organolettiche: epicarpo tenero e deliquescente al palato dopo la cottura. Il Fagiolo cannellino di Atina, a differenza degli altri fagioli, non necessita di essere messo a bagno prima della cottura.

Le analisi metriche, sensoriali e il calcolo dell'umidità sono effettuate in loco dall'Ispettore della Camera di Commercio, appositamente addestrato per effettuare tale espertizzazione specialistica, nel corso della verifica ispettiva dell'azienda controllata ed in presenza dell'operatore o di un suo delegato. Per effettuare le operazioni di campionamento, l'ispettore di controllo ha diritto di accedere ai locali dove vengono conservati i fagioli inoltre deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la rintracciabilità e le attività di autocontrollo. Qualora l'ispettore nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali deve fare immediato rapporto alla Camera di Commercio.

L'Ispettore trasmette tempestivamente alla Camera di Commercio il Verbale di verifica che riporta anche i risultati delle prove.

Copia del rapporto è consegnata all'operatore del confezionamento (o al suo rappresentante).

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

#### **11.4 Esiti delle prove**

La prova di cui al punto precedente viene effettuata su uno dei tre campioni.

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

In caso di esito non conforme della prova si procede, su richiesta del Confezionatore, ad una seconda prova. Se la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova. Per le prove si utilizzano i campioni già prelevati.

Due esiti negativi determinano il mancato rilascio/la sospensione dell'attestazione della partita esaminata.

I campioni non utilizzati sono conservati presso la Camera di Commercio per un periodo massimo di 60 giorni.

#### **11.5 Autorizzazione al confezionamento**

Se le prove sul prodotto e sulla rintracciabilità danno esito conforme, la Camera di Commercio *entro 24 ore* rilascia l'autorizzazione al confezionamento come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" fino ad un quantitativo di 10.000 Kg. Nell'autorizzazione sono specificati il rapporto di prova, la partita che è stata verificata, il quantitativo.

La commercializzazione non può avvenire finché il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione della Camera di Commercio. Nel caso di non conformità della partita, la Camera di Commercio rilascia una comunicazione di non conformità relativa alla partita esaminata. In questo caso l'autorizzazione al confezionamento può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito su una altra partita.

<p align="center"><b>Camera di Commercio di Frosinone</b></p>	<p align="center"><b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b></p>	<p align="right">Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  23 di 27</p>
---	--	--

Prima di procedere alla vendita di fagioli come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina", il Confezionatore deve attendere il rilascio dell'autorizzazione al confezionamento inviata insieme a copia del rapporto di prova sulla partita testata da parte della Camera di Commercio.

L'autorizzazione al confezionamento è valida fino a 10.000 kg di prodotto. Se il quantitativo prodotto nella campagna è superiore a 10.000, per il quantitativo eccedente a tale quantità è necessario richiedere alla Camera di Commercio una nuova prova sulla partita di prodotto e attendere i risultati delle prove prima di confezionare come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina".

Durante il periodo di validità dell'autorizzazione, il confezionatore deve inviare alla Camera di Commercio l'aggiornamento relativo alla rintracciabilità dei lotti di confezionamento. La Camera di Commercio controlla tale documentazione e, nel caso si verificano non conformità tali da compromettere la rintracciabilità o il rispetto dei requisiti disciplinati, la Camera di Commercio può procedere al blocco dell'autorizzazione al confezionamento anche se non è stato ancora raggiunto il quantitativo di 10.000 kg di prodotto confezionato.

Al termine dell'attività di confezionamento è cura del confezionatore inviare *entro 10 giorni* alla Camera di Commercio il Mod. 8 coi dati relativi al prodotto confezionato con il dettaglio del prodotto in entrata per ogni singolo conferitore, i quantitativi scartati, i quantitativi confezionati come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina".

## **12. Pubblicità – Etichettatura**

In riferimento alle indicazioni obbligatorie e facoltative relative alla DOP "Fagiolo cannellino di Atina", apposte sul prodotto, le aziende devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione del disciplinare di produzione vigente e del presente dispositivo. Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti.

L'utilizzo della denominazione e del logo identificativo sulle confezioni implica il totale rispetto dei requisiti di conformità previsti per la produzione del Fagiolo cannellino di Atina nonché la garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

In caso non vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, le etichette devono essere controllate dalla Camera di Commercio prima del loro utilizzo. È cura di ogni Operatore titolare di etichetta inviare alla Camera di Commercio le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto denominazione "Fagiolo cannellino di Atina", e attenersi alle indicazioni fornite dalla Camera di Commercio per renderle conformi al Disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo prima del loro utilizzo. L'Operatore che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente alla Camera di Commercio due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

La Camera di Commercio rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei 3 giorni lavorativi consecutivi al ricevimento della bozza, modificata sulla base delle indicazioni fornite dalla Camera di Commercio per renderla conforme al Disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo.

In caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare alla Camera di Commercio le etichette approvate insieme all'elenco dei Confezionatori presso i quali sono detenute le etichette stesse.

La Camera di Commercio verifica presso i Confezionatori che le etichette utilizzate per il confezionamento siano quelle approvate dal Consorzio di Tutela.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sul prodotto e sull'involucro protettivo del

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 24 di 27
---	--	--

prodotto e non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, è apposta sotto la diretta responsabilità del confezionatore e sarà soggetta ai controlli dell'autorità preposte in materia di etichettatura e pubblicità dei prodotti alimentari.

### **13. Gestione delle Non Conformità**

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

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Agricoltori, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di fagioli come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina". Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione del prodotto lungo tutta la filiera produttiva, sia dalla Camera di Commercio quale Organismo di controllo designato dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate vanno gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come prodotto denominazione "Fagiolo cannellino di Atina". A tale scopo è necessario procedere a identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera del prodotto "Fagiolo cannellino di Atina ", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

#### **13.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori**

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della denominazione "Fagiolo cannellino di Atina" rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla denominazione "Fagiolo cannellino di Atina";
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina";
- ✓ comunicare tempestivamente alla Camera di Commercio le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

#### **13.2 Gestione delle non conformità da parte della Camera di Commercio**

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

**non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina";



<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010 25 di 27
---	--	--

*In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come "gravi" saranno rese all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.*

*In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato la CCIAA provvederà a segnalare la non conformità agli organi di vigilanza.*

**non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina".

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla Camera di Commercio, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme che non potrà essere destinato alla denominazione "Fagiolo cannellino di Atina". Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come denominazione "Fagiolo cannellino di Atina").

#### **14. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo**

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>Modello 1 "Adesione al sistema dei controlli Agricoltori";</b>	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli della CCIAA di Frosinone, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la denominazione Fagiolo cannellino di Atina, l'assunzione di responsabilità.	Devono essere presentati alla Camera di Commercio di Frosinone dai Coltivatori entro il 15 maggio.
<b>Modello 2 "Elenco terreni"</b>	È allegato al modello Modello 1. Contiene i dati catastali dei terreni e la loro capacità produttiva.	Deve essere inviato dall'Agricoltore alla Camera di Commercio di Frosinone insieme al modello 1.
<b>Modello 3 "Previsione sui quantitativi di fagioli";</b>	È allegato al Modello 1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione.	È allegato al modello 1, con il quale deve essere spedito alla Camera di Commercio di Frosinone.
<b>Modello 4 Adesione al sistema dei controlli Confezionatori;</b>	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli della CCIAA di Frosinone, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter confezionare in conformità ai requisiti previsti per la denominazione Fagiolo cannellino di Atina, l'assunzione di responsabilità.	Devono essere presentati alla Camera di Commercio di Frosinone dai Confezionatori entro il 30 settembre.

	.	
<b>Modello 5: "Attività di coltivazione"</b>	È il modulo proposto dalla CCIAA di Frosinone per la registrazione delle attività di coltivazione.	Deve essere tenuto a cura dell'Agricoltore e messo a disposizione della Camera di Commercio di Frosinone, che lo esamina sia durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone la spedizione entro il 20 agosto e prima dell'inizio della raccolta.
<b>Modello 6: "Attività di raccolta"</b>	È il modulo proposto dalla CCIAA di Frosinone per la registrazione delle attività di raccolta.	Deve essere tenuto a cura dell'Agricoltore e messo a disposizione della Camera di Commercio di Frosinone, che lo esamina sia durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone la spedizione entro 60 giorni dalla fine della raccolta.
<b>Modello 7: "Movimentazione prodotto "</b>	È il modulo proposto dalla CCIAA di Frosinone per la registrazione delle attività di ricezione e di eventuale movimentazione del prodotto. Contiene l'indicazione degli Operatori da cui deriva il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio presso l'impianto del Confezionatore.	Deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione della Camera di Commercio di Frosinone, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione (entro il 10 del mese successivo).
<b>Modello 8: "Attività di Lavorazione e Confezionamento"</b>	È il modulo proposto dalla CCIAA di Frosinone. per la registrazione delle attività di lavorazione/confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento, a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	Deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione della Camera di Commercio di Frosinone, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione (entro il 10 del mese successivo).
<b>Modello 9: "Ricevuta conferimento fagioli "</b>	Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferiti i fagioli, il quantitativo, etc.	Deve essere fornito dal Confezionatore, che ne tiene copia, all'Agricoltore.
<b>Modello 10: "Dichiarazione di separazione linee"</b>	Contiene la dichiarazione di linee produttive del prodotto Fagiolo cannellino di Atina DOP e del prodotto	Deve essere tenuta a cura degli operatori ed inviata alla Camera di Commercio di

<b>Camera di Commercio di Frosinone</b>	<b>Dispositivo dei Controlli Fagiolo cannellino di Atina DOP</b>	Dispositivo Fagiolo_1.doc rev. 1 del 29/11/2010  27 di 27
---	--	--

<b>produttive prodotto DOP/prodotto simile generico"</b>	similare generico	Frosinone
<b>Modello 11 "Richiesta prove per la partita di confezionamento"</b>	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di fagioli per le verifiche di conformità fisiche ed organolettiche al Disciplinare, e l'autocertificazione dell'idoneità della partita alla normativa cogente	Deve essere inviato alla Camera di Commercio di Frosinone dal Confezionatore prima del confezionamento, insieme alla documentazione relativa alle partite di fagioli utilizzate per produrre il lotto.
<b>Modello 12: "Comunicazione variazione sito produttivo"</b>	Contiene la comunicazione della variazione del sito produttivo.	Deve essere presentata dai Coltivatori entro il 15 maggio e dai Confezionatori entro il 30 settembre alla Camera di Commercio di Frosinone dagli Operatori della filiera che variano il sito produttivo.
<b>Modello 13: Richiesta autorizzazione stampa etichette</b>	Contiene la richiesta di autorizzazione alla stampa delle etichette da apporre sulle confezioni contenenti Fagiolo cannellino di Atina DOP.	Deve essere presentata alla Camera di Commercio di Frosinone unitamente alle bozze delle etichette da stampare.
<b>Modello 14: Rilascio autorizzazione stampa etichette</b>	Contiene l'autorizzazione alla stampa delle etichette e viene rilasciata dalla Camera di Commercio all'Operatore.	Deve essere rilasciata dalla Camera di Commercio entro tre giorni dalla richiesta.

## 15. Quote dovute

Le tariffe per il controllo della produzione "Fagiolo cannellino di Atina" sono pubbliche e sono stabilite dalla Giunta Camerale, previa approvazione dell'Autorità nazionale deputata alla vigilanza. Le tariffe comprendono un importo per l'esame preliminare della domanda, un importo annuo fisso legato ai costi di immissione e mantenimento nel sistema (costo amministrativo) ed una quota variabile legata alla quantità di prodotto controllato.

Per ogni altra verifica ispettiva supplementare prevista dal presente Piano di Controllo al fine di verificare la corretta attuazione delle azioni correttive richieste, è prevista una quota aggiuntiva.