

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

B A R I

DELIBERAZIONE N. 68 DEL 22/09/2017

OGGETTO: Organismo di Controllo Uva da Tavola "Uva di Puglia IGP": Modifica del Piano dei Controlli, dello Schema dei Controlli, del Tariffario e approvazione dei Regolamenti di funzionamento del Comitato di Certificazione, del Comitato Ricorsi, approvazione Organigramma.

Il Presidente relaziona sull'argomento ricordando che con Deliberazione di Giunta n. 93 del 21/05/2007 questa Camera espresse la propria disponibilità a svolgere le funzioni di controllo riferite all'uva da tavola "Uva di Puglia" I.G.P. approvando il relativo Piano dei Controlli.

Il Mi.P.A.A.F. (Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali), prosegue il Relatore, con proprio Decreto prot. n. 2750 del 16/02/2017 ha rinnovato, a questa Camera, l'incarico a svolgere le funzioni di controllo in materia per il triennio 2017-2019.

Il Presidente riferisce, inoltre, che la normativa internazionale UNI CEI EN ISO 17065:2012 (requisiti che un organismo di certificazione deve soddisfare per dimostrare di operare in modo coerente, competente ed imparziale) richiede l'aggiornamento del Piano dei Controlli, dello Schema e della relativa modulistica.

Il Piano dei Controlli "Uva di Puglia IGP" vigente, continua il Relatore, risulta essere oramai obsoleto, in quanto non prevede:

- a) Procedure di certificazione del prodotto più snelle che non penalizzino le aziende (attraverso ad esempio la previsione di deleghe e tempistiche di rilascio delle autorizzazioni più veloci);
- b) L'aggiornamento delle indicazioni di legge;
- c) L'adeguamento formale alle prescrizioni normative della direttiva internazionale Uni Cei En Iso 17065:2012.

Pertanto, prosegue il Relatore, sarebbe opportuno apportare alcune modifiche strutturali, tra cui:

- 1) L'inserimento di un termine nelle attività di confezionamento, che devono concludersi entro 21 giorni dalla richiesta iniziale al fine di rendere il prodotto conforme alle analisi;
- 2) L'attività ispettiva di controllo sul prodotto, a seguito di richiesta di confezionamento, che deve avvenire direttamente sul prodotto "alla pianta" presso il viticoltore e, non più presso il confezionatore, evitando così il rischio di depauperamento del prodotto.



Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

B A R I

In tal modo la durata del procedimento amministrativo di autorizzazione non viene ad incidere assolutamente sulle caratteristiche chimico/fisiche del prodotto;

3) La previsione della procedura di modifica/variazione dei requisiti iniziali.

Altra modifica necessaria, continua il Presidente, è l'aggiornamento delle quote a carico delle imprese aderenti, previste nel Tariffario.

Infatti, dall'analisi dei costi/ricavi effettuata dalla segreteria dell'ufficio (in atti), è emerso che l'attuale tariffario non è assolutamente in linea con le tariffe di mercato e, pertanto, non consente la copertura delle spese necessarie a svolgere l'attività di controllo.

Per tale motivo, continua il Relatore, è necessario procedere ad una revisione delle attuali tariffe che tenga conto, non solo dei costi sostenuti, ma anche di un più equo riparto delle quote a carico delle aziende aderenti sulla base delle loro dimensioni, garantendo così un principio di proporzionalità.

Infine, prosegue il Presidente è opportuno prevedere un nuovo Organigramma della Struttura di Controllo ed approvare i Regolamenti di funzionamento del Comitato di Certificazione e Ricorsi.

Premesso quanto sopra, il Presidente invita la Giunta a deliberare sui seguenti punti, sottoponendo all'esame dello stesso Organo la documentazione afferente a ciascuno di essi:

- 1) Modifica del Piano e dello Schema dei Controlli e della relativa modulistica;
- 2) Modifica del Tariffario;
- 3) Approvazione del nuovo Organigramma della Struttura di Controllo;
- 4) Approvazione dei Regolamenti del Comitato di Certificazione e Ricorsi.

LA GIUNTA

- udita la relazione del Presidente;
- richiamata la Deliberazione di Giunta camerale n. 93 del 21.05.2007;
- visto il D.M. del 16 febbraio 2017 prot. n. 2750 con il quale è stata confermata la designazione di questa Camera a svolgere le funzioni di controllo per il triennio 2017-2019;
- vista la normativa internazionale Uni Cei En Iso 17065:2012 (requisiti che un organismo di controllo deve soddisfare per dimostrare di operare in modo coerente, competente ed imparziale);



Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

B A R I

- preso atto del vigente Piano di Controllo della I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) "Uva di Puglia" riferita all'Uva da Tavola;
- vista la Deliberazione di Giunta n. 125 dell' 01.09.2014 con la quale si è predisposta la Struttura operativa ed il relativo Organigramma;
- rilevata la necessità di procedere alla modifica del Piano e dello Schema dei Controlli, della relativa modulistica, del Tariffario, dell'Organigramma e all'approvazione dei Regolamenti del Comitato di Certificazione e del Comitato Ricorsi, come da prospetti allegati alla presente deliberazione, per rendere più flessibile l'attività amministrativa da parte della Struttura di Controllo;
- Visto il parere favorevole espresso dall'Avv.to Vincenzo Pignataro, dirigente del Settore interessato, che dopo aver verificato la rigorosa osservanza di tutte le condizioni di legittimità, dichiara che nulla osta alle decisioni consequenziali;
- visto il parere favorevole del Segretario Generale in merito alla legittimità del provvedimento;
- a voti unanimi espressi ai sensi di legge

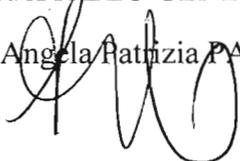
DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate :

- 1) di approvare la modifica del Piano dei Controlli, dello Schema dei Controlli e del Tariffario per il controllo dell'IGP Uva di Puglia secondo i prospetti allegati alla presente deliberazione della quale formano parte integrante e sostanziale;
- 2) di approvare il nuovo Organigramma della Struttura di Controllo, nonché i Regolamenti del Comitato di Certificazione e del Comitato Ricorsi, anch'essi allegati e parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- 3) di dare atto che il Segretario Generale individuerà, con provvedimento di propria competenza, le unità da assegnare e/o da sostituire alla Struttura di Controllo I.G.P. "Uva di Puglia".

IL SEGRETARIO GENERALE

(Dott.ssa Angela Patrizia PARTIPILO)



IL PRESIDENTE

(Dott. Alessandro AMBROSI)





**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA
DI BARI**

documento
PDC 01
Ed. 01 Rev.01

**PIANO DI CONTROLLO
I.G.P. "UVA DI PUGLIA"**

REV.	DATA	Preparato Responsabile Piano di Controllo	VERIFICATO Responsabile Struttura	APPROVATO Giunta Camerale
01	22/09/2017	Dott. Francesco Mininni (P.O.) Avv. Vincenzo Pignataro (Dir.)	D.ssa Angela Patrizia Partipilo	Dott. Alessandro Ambrosi (Presidente Giunta camerale)
--	--	---	---	---
--	--			

**INDICE**

1.	Premessa: scopo del documento, campo di applicazione	3
2.	Sede e Organizzazione	4
3.	Riferimenti legislativi	6
4.	Termini, definizioni e abbreviazioni	8
5.	Generalità	10
5.1	Soggetti coinvolti	10
5.2	Adesione al sistema dei controlli	11
5.3	Validità del riconoscimento e successive variazioni	14
5.4	Recesso dal sistema dei controlli	15
6.	Requisiti di Conformità	16
	Tabella n. 1 Requisiti di conformità	17
7.	Controlli sul prodotto	23
7.1	Generalità	23
7.2	Autocontrollo (Controllo interno)	24
7.3	Controlli esterni	24
7.4	Frequenza annuale delle verifiche ispettive	26
7.5	Controllo Analitico	26
8.	Frequenza annuale delle verifiche ispettive (Tabella riepilogativa dei controlli)	29
9.	Etichettatura e Fascette	30
10.	Verifiche Ispettive interne e	31
10.1	Riesame da parte della Direzione	32
11.	Gestione delle Non Conformità	33
11.1	Obblighi da parte degli operatori	33
11.2	Gestione delle Non conformità da parte degli operatori	34
11.3	Gestione delle Non conformità da parte della CCIAA di Bari	34
12.	Reclami	35
13.	Modulistica	36
-	MOD.UP01-1 – Richiesta di adesione al sistema dei controlli per viticoltori	
-	MOD.UP01-2 – Richiesta di adesione al sistema di controllo per confezionatori	
-	MOD.UP01-3- Richiesta di variazione viticoltori	
-	MOD.UP01-4 - Richiesta di variazione confezionatori	
-	MOD.UP02 Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole	
-	MOD UP03 Elenco appezzamenti produttivi	
-	MOD.UP04 Registro operazioni di confezionamento	
-	MOD.UP05 Dichiarazione di Accompagnamento	
-	MOD.UP06 Richiesta autorizzazione al Confezionamento	
-	MOD.UP06/1 Dichiarazione di avvenuto confezionamento	
-	MOD.UP07 Autorizzazione al Confezionamento	
-	MOD.UP08 Richiesta Autorizzazione Stampa Etichette	
-	MOD.UP09 Autorizzazione Stampa Etichette	
-	MOD.UP10 Elenco degli appezzamenti a uva	
-	MOD.UP11 Verbale Verifica Ispettiva	
-	MOD.UP12 Rapporto di Non Conformità	
-	MOD.UP13 Verbale Prelevamento Campioni	
-	MOD.UP14 Rinuncia ai controlli di conformità	
-	MOD.UP15 Registro operazioni colturali	



PREMESSA: SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il Regolamento (CE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari prevede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o della I.G.P. siano ottenuti nel rispetto del Disciplinare di Produzione e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati membri.

L'Autorità Pubblica Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bari (d'ora in poi CCIAA di Bari), designata ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il controllo della IGP "UVA DI PUGLIA", ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto

Il presente Piano dei Controlli (nel seguito Piano), redatto sulla base del Disciplinare contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano la denominazione "UVA DI PUGLIA" e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e condizionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti appartenenti alla filiera disciplinata;
- la descrizione della fase della produzione primaria del prodotto e delle sue caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di confezionamento, di presentazione e di etichettatura al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della Denominazione.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati e facenti parte della filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti dalla CCIAA di Bari, al fine di accertare la completa conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni che saranno esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive.

Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti dalla CCIAA di Bari.

Scopo

Scopo del presente Piano di Controllo è quello di illustrare le modalità procedurali e gestionali adottate dall'Organismo di Controllo della CCIAA BARI per svolgere l'attività di conformità e certificazione della IGP "UVA DI PUGLIA" finalizzate allo svolgimento delle attività di controllo, valutazione, ispezioni e prove, al rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" e, trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti, produttori e confezionatori, che intendono avvalersi di tale denominazione conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità previsti dal presente Piano di Controllo.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

2. SEDE E ORGANIZZAZIONE

Sede

La sede operativa dei controlli è quella della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Bari, Corso Cavour n. 2, dove viene raccolta ed archiviata la documentazione e la corrispondenza relativa.

Organizzazione

Per lo svolgimento dell'attività di controllo la CCIAA di Bari si avvale della seguente organizzazione:

- Presidente
- Giunta Camerale
- Responsabile Struttura di Controllo
- Comitato di Certificazione
- Comitato Ricorsi
- Responsabile del Piano dei Controlli
- Segreteria tecnica
- Ufficio Contabilità
- Laboratorio di Analisi
- Ispettori

Le funzioni esplicitate a ciascun livello sono le seguenti:

Presidente

Ha la firma e la rappresentanza legale dell'Ente.

Firma le autorizzazioni ma può delegare un funzionario con qualifica dirigenziale per la firma e l'approvazione dei certificati e degli elenchi ufficiali.

Giunta Camerale

Approva i documenti di lavoro e di indirizzo ed in particolare il piano controlli.

Approva il budget gestionale e il tariffario dei controlli.

Sorveglia l'operato dei diversi uffici interessati alla gestione del piano dei controlli.

Propone eventuali azioni di miglioramento del sistema.

Responsabile della Struttura di Controllo

Gestisce il budget gestionale e su delega della giunta provvede a tutti gli incarichi e a tutte le forniture necessarie per l'attuazione dei compiti previsti.

Trasmette al Mi.P.A.A.F. i documenti ufficiali legati all'attività di Controllo.

Verifica il corretto svolgimento dell'iter di controllo e di certificazione e firma i relativi atti (autorizzazioni al confezionamento e stampa etichette) su espressa delega del Comitato di Certificazione.

Comitato di Certificazione

La composizione è tale da garantire la rappresentanza degli interessi coinvolti e risulta così composto:

- Autorità di Regolazione (responsabile della Struttura di Controllo)
- Rappresentante associazione produttori
- Rappresentante Consumatori

Supervisiona il Piano di Controllo, il Tariffario e la Tabella sintetica dei controlli di conformità relativi alla I.G.P. "Uva di Puglia".

Sorveglia e verifica che l'attività di controllo sia svolta in conformità al Disciplinare di Produzione e al



presente Piano di Controllo;

Delega al Presidente del Comitato di Certificazione o al Responsabile della Struttura di Controllo la verifica dell'iter di controllo e di certificazione.

Successivamente procede alla ratifica delle suddette attività delegate.

Verifica il corretto uso della denominazione I.G.P., per il prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo.

Approva le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegato schema di controllo.

Decide in merito alle attestazioni di conformità ovvero di non conformità nonché sugli elenchi degli operatori sottoposti a visita ispettiva.

Delibera sulla conformità/Non Conformità degli operatori.

Verifica che le attività di certificazione dell'organismo di controllo siano svolte secondo criteri di imparzialità ed indipendenza.

Le modalità di funzionamento operativo dell'organo sono definite nel "Regolamento per il funzionamento del Comitato di Certificazione".

Comitato Ricorsi

Gestisce eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti relativamente alla validità, interpretazione o esecuzione della procedura di certificazione.

Le funzioni del Comitato Ricorsi sono svolte da apposito organismo composto da n. 3 esperti del settore e/o in campo giuridico e le decisioni sono prese a maggioranza.

Alle riunioni possono partecipare, senza diritto di voto, il responsabile dell'Ufficio Controlli e Certificazione.

Le modalità di funzionamento operativo dell'organo e i criteri per la nomina dei suoi membri sono definite nel "Regolamento per il funzionamento del Comitato Ricorsi".

Segreteria tecnica

Gestisce i rapporti con il pubblico, fornendo informazioni sul sistema.

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

Propone le azioni correttive secondo quanto definito dall'allegato schema di controllo.

Risponde alle richieste avanzate dalle aziende controllate.

Raccoglie le richieste e le autorizzazioni al confezionamento e valuta la documentazione allegata.

Gestisce i protocolli delle Autorizzazioni alla Stampa Etichette.

Predisponde ed elabora i certificati e le autorizzazioni.

Predisponde ed esegue le verifiche documentali e di campo previste dal piano controlli utilizzando allo scopo personale qualificato.

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

Procede, su approvazione del Comitato di Certificazione, all'inserimento delle aziende nel sistema di controllo della Denominazione I.G.P. "Uva Di Puglia"

Elabora ed emette i certificati.

Gestisce le azioni correttive secondo quanto indicato dal Comitato di Certificazione.

Gestisce e cura la conservazione degli elenchi.

Elabora e propone i documenti pianificatori come lo Schema dei controlli, il piano di controlli ed il tariffario.



Responsabile del Piano dei Controlli

Il Responsabile della Struttura di controllo e di certificazione verifica lo svolgimento delle attività ispettive anche mediante verifiche e gestisce i reclami trasmettendoli al Comitato Ricorsi.

Viene nominato dal Segretario Generale su delega della Giunta fra persone con comprovata esperienza nella gestione di sistemi di certificazione. Se non presente le sue funzioni sono svolte da un funzionario camerale di livello dirigenziale. Firma le adesioni al sistema di controllo e le autorizzazioni al confezionamento ed alla stampa etichette dell'I.G.P. "Uva di Puglia".

Ispettori

La Struttura si avvale di personale interno e/o esterno (ispettori) per l'effettuazione delle verifiche ispettive presso le aziende soggette ad attività di controllo. La selezione e la gestione del personale da impiegare nell'attività di verifica si articola nei seguenti punti:

a) Requisiti

Gli ispettori sono selezionati sulla base dei seguenti requisiti:

- diploma di scuola media superiore, diploma universitario o laurea;
- esperienza di almeno due anni nel settore;
- capacità di comunicazione scritta e orale;
- conoscenza della normativa del settore vitivinicolo;
- conoscenza delle specificità tecniche e gestionali delle aziende del settore vitivinicolo;
- esperienza di verifiche ispettive.

b) Selezione

La scelta del personale esterno cui affidare l'attività di verifica avviene attraverso la costituzione di una Short list sulla base delle domande pervenute a seguito di pubblicazione del bando in cui sono stabiliti i requisiti di partecipazione.

Il candidato dovrà fornire la documentazione attestante quanto riportato nel curriculum. La Segreteria mantiene aggiornato l'elenco degli ispettori. Tale processo si rende operativo per le selezioni effettuate a partire dalla data di approvazione del presente Piano dei Controlli.

c) Registrazioni

Per ogni ispettore la Segreteria tecnica predispone e mantiene aggiornata una scheda in cui sono riportate le informazioni relative ai titoli di studio, le qualifiche professionali, le esperienze di lavoro, i corsi frequentati, le attività di verifica svolte presso le aziende.

d) Riservatezza ed indipendenza

Tutti gli ispettori, all'atto dell'accettazione dell'incarico, devono firmare l'impegno a rispettare tutte le regole definite dalla Struttura, incluse quelle connesse alla riservatezza ed all'indipendenza da interessi commerciali e di altra natura, precedenti e/o presenti, che possano influenzare l'obiettività di giudizio. Tale impegno è esteso anche ad accordi futuri che abbiano ad oggetto il coinvolgimento in attività connesse con i processi relativi ai sistemi oggetto di valutazione, ed è richiesto per due anni dal termine dell'incarico. A tal riguardo, tutti gli ispettori sono tenuti a fornire alla Struttura l'elenco di aziende cui hanno prestato o prestano consulenza.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

e) Documentazione consegnata agli ispettori

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

f) Aggiornamento degli ispettori

Per assicurare un costante livello di oggettività delle valutazioni fornite dagli ispettori in sede di verifica ispettiva, la Struttura organizza periodicamente degli incontri, al fine di assicurare il necessario aggiornamento sull'attività di controllo ed il mutuo scambio di esperienze. Durante tali incontri sono effettuate apposite esercitazioni su casi teorici che hanno l'obiettivo di valutare la dispersione dei giudizi in merito alle non conformità e di intervenire per fornire criteri oggettivi di valutazione in grado di limitare la soggettività che determina tale dispersione.

g) Rotazione degli ispettori

La segreteria tecnica assicura che un medesimo operatore non sia verificato per più di 3 volte consecutive dallo stesso ispettore.

Struttura di prova

Per l'attività di prova relativa alle verifiche di conformità dell'Uva I.G.P. secondo quanto previsto nei relativi piani dei controlli, la Struttura si avvale di almeno 2 laboratori di prova rispondenti ai requisiti di seguito riportati. Normalmente la Struttura di Controllo si avvale del

Requisiti

Per la qualifica devono essere soddisfatti i seguenti criteri:

- a) il laboratorio deve essere autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per le prove oggetto di controllo;
- b) il laboratorio deve essere accreditato da ACCREDIA - o comunque da un organismo di accreditamento che aderisca all'accordo multilaterale di mutuo riconoscimento stipulato anche da ACCREDIA - per le prove previste nel piano dei controlli.

La Segreteria tecnica tiene aggiornato l'elenco dei laboratori esterni qualificati.

3. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

- Regolamento (Ue) N 1151/12. della Commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento UE 664/2014 integra il Reg UE 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
- Regolamento UE 668/2014 recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Rettifica Reg. UE n.668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n.1151/2012 (GUUE L 39/23 del 14.2.2015)
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 , relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Reg. UE n.680/2012 del 24.07.2012 – recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette – Uva di Puglia IGP;



- Regolamento (CE) N. 1221/2008 della Commissione del 5 dicembre 2008 che modifica il Regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96,
- (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.
- Regolamento (CE) n.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- **Reg. CE 1148/2001 sui controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi e successive modifiche;**
- **Direttiva 2001/22/CE/ dell'8 marzo 2001, modificata dalla Direttiva 2005/4/CE della Commissione del 19/01/2005** relativa ai metodi per il prelievo di campioni e al metodo d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio e 3-MCPD nei prodotti alimentari;
- **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 e successive modifiche**, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare;
- Regolamento (CE) 907/04 del 29 aprile 2004 che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne.
- Regolamento (CE) n.178/2002 del 12 giugno 2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 68 "Attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale" pubblicato nella GU n. 72 del 27 marzo 2000.
- Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D. Lgs. 23.06.2003 n. 181.
- Decreto Legislativo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- **Decreto ministeriale 18 dicembre 1997** relativo alle strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92;
- D.M. 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
- DM 15 aprile 2013 – Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari (GU n. 97 del 26 aprile 2013).
- DM 18 dicembre 2013 (GURE n.7 del 10 gennaio 2014) – integrazione al DM 15 aprile 2013.
- Legge 21 dicembre 1999 n°526 - Legge comunitaria 1999 – con particolare riferimento all'art. 14;
- **Decreto legislativo 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;
- **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

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;

- **“Norme eco sostenibili per la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti delle colture agrarie” - Aggiornamento 2012 - Determinazione del Dirigente Servizio Agricoltura del 1 marzo 2012, n. 155, pubblicato sul B.U.R.P. n. 46 del 29 marzo 2012 (e s.m.i.).**
- Nota MiPAAF del 30 novembre 2007 (prot.n° 22966) avente per oggetto “Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche”;
- **Nota Mi.P.A.A.F. n. 22897 del 29.11.2007** – “piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienze agli obblighi tariffari da parte degli operatori”;
- **Nota Mi.P.A.A.F. n. 25742 del 05.10.2012** – “ **utilizzo della dicitura “ Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF su prodotti a DOP/IGP/STG;**
- **Disciplinare di Produzione** della Indicazione Geografica Protetta “UVA DI PUGLIA” consultabile nel sito istituzionale del Mipaaf all’indirizzo www.politicheagricole.gov.it.
- **Disciplinare Produzione Integrata Uva da Tavola Regione Puglia Determina Dirigenziale N.152 del 08/04/2008, BURP N.71 del 05/05/2008 e ss. mm. ii.;**
- **Provvedimento del 30.07.2012: iscrizione della denominazione “ Uva di Puglia” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (G.U. n. 192 del 18.08.2012);**
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”.
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:** “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.

4. TERMINI, DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Il presente Piano di Controllo adotta i termini e le definizioni delle Norme UNI EN ISO 9000/2000 e UNI CEI EN 45020, con le integrazioni a seguire:

Abbreviazioni:

C - Conformità;

CCIAA BARI - Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura della Provincia di Bari;

DDT - Documenti di Trasporto;

DENOMINAZIONE – Indicazione Geografica Protetta (IGP);

Mi.P.A.A.F. - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;

ICQRF- Ispettorato Centrale Della Tutela Della Qualita' e Repressione Frodi Dei Prodotti Agroalimentari;

Consorzio di Tutela incaricato dal Mi.P.A.A.F. ai sensi della Legge. N.526/99, Art.14;

NC - Non Conformità;

PC - Punto di Conformità;

TC - Tecnico Controllore di CCIAA BARI che effettua i controlli di conformità;

AC - Azione Correttiva;

D - in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo documentale;

I - in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo ispettivo;

A - in schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo analitico.

**Termini e definizioni:**

Autorizzazione al confezionamento: Atto mediante il quale la CCIAA di BARI dichiara che la partita di uva rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare di produzione della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" e del presente Piano di Controllo, approvato dalle Autorità competenti e consente la commercializzazione del prodotto a marchio IGP.

Autocontrollo: Verifica dei requisiti di conformità della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. Le modalità di registrazione relative all'autocontrollo, riferito al requisito di identificazione della materia prima uva sfusa/uva idonea per l'immissione al consumo/ uva confezionata e attinenti al requisito della tracciabilità/rintracciabilità, possono essere personalizzate dai singoli operatori salvaguardando i principi stabiliti nel Piano di Controllo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi della corretta documentazione di fornitura e della corretta identificazione della materia prima e/o prodotto da parte del conferitore.

Attestazione di conformità: Atto mediante il quale la Camera di Commercio di Bari verifica il rispetto dei requisiti di conformità al piano dei controlli della I.G.P. "Uva di Puglia", sia per quanto riguarda la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati, sia per quanto riguarda le prescrizioni e le tempistiche derivanti dall'applicazione del Piano di Controllo stesso ai fini del rilascio dell'Autorizzazione stessa.

Azione Correttiva: Insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di Non Conformità esistenti.

Autorità di vigilanza: Le autorità di vigilanza sono: Regione Puglia e Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Campione: Acini prelevati da uno o più grappoli.

Comitato Ricorsi: Decide sulle controversie che possono insorgere durante l'attività di controllo contro le decisioni prese dal responsabile della Struttura di Controllo e del Comitato di Certificazione.

Comitato di Certificazione: Decide in merito alle attestazioni di idoneità ovvero di non conformità nonché sugli elenchi degli operatori.

Si compone del Segretario Generale e da n. 2 esperti del settore.

Confezionatore: operatore regolarmente iscritto in apposito elenco istituito presso la Camera di Commercio di Bari ed aggiornato a cura della stessa Camera di Commercio di Bari, che esercita l'attività di condizionamento e confezionamento del prodotto fresco.

Consorzio: Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi dell'art. 14, comma 15 legge 526/99.

Dichiarazione di accompagnamento prodotto: Documento compilato dall'operatore al momento della vendita e consegnato in copia all'acquirente, che accompagna le partite di Uva di Puglia.

Disciplinare: Documento che specifica i requisiti obbligatori della denominazione "Uva di Puglia" ed, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

Elenco Vigneti: Elenco istituito presso Camera di Commercio di Bari ed aggiornato a cura della stessa Camera di Commercio di Bari sulla base della documentazione fornita dai Produttori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Produttore, i dati catastali degli appezzamenti a vigneto, le superfici coltivate, le densità ad ettaro, le varietà presenti e i sestri d'impianto.

Esclusione prodotto: Atto mediante il quale Camera di Commercio di Bari esclude un lotto di prodotto dalla I.G.P. "Uva di Puglia".

Identificazione e rintracciabilità: Il prodotto deve essere opportunamente identificato dal momento in cui l'uva viene staccata dalla pianta e nelle successive movimentazioni.

Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto.

La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da



opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

Lotto di Confezionamento: Unità di prodotto di una derrata alimentare prodotta, fabbricata e confezionata in circostanze identiche da destinare successivamente al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di Camera di Commercio di Bari.

Non Conformità Grave: Mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determinano la non rispondenza al Disciplinare dello stesso o manifestano la Non Conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione. Tale prodotto pertanto non può essere identificato come I.G.P. "Uva di Puglia".

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 e dal presente Piano di Controllo. Il prodotto può essere identificato come I.G.P. "Uva di Puglia".

Operatore: Viticoltore e Confezionatore che presenta a Camera di Commercio di Bari la richiesta di adesione al sistema dei controlli.

Partita di uva: Quantità di uva con caratteri di omogeneità per tipologia e varietà, proveniente da una sola azienda produttrice e raccolta nel medesimo giorno, per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Per partita si 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 prodotta, fabbricata o condizionata 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 soggetti".

Produttore/Viticoltore: Si definisce Produttore/Viticoltore il soggetto identificato responsabile della conduzione dei vigneti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare di Produzione e come indicato nel punto N.6 del presente Piano di Controllo.

Il Produttore può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

Responsabile dell'assicurazione qualità (R.A.Q.): E' il responsabile dell'assicurazione qualità e controlla lo svolgimento delle attività ispettive anche mediante verifiche e gestisce i reclami.

Zona di produzione: Zona delimitata per la produzione della DENOMINAZIONE I.G.P. "Uva di Puglia" così come descritta alla Tabella 1- PC 1 del presente Piano di Controllo.

5. GENERALITA'

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata attraverso la compilazione obbligatoria di appositi modelli previsti dal Piano di Controllo.

I documenti devono indicare tutte le informazioni necessarie a garantire l'origine del prodotto IGP (Uva da Tavola) e devono essere consultabili da funzionari della Camera di Commercio di Bari nell'ambito delle verifiche ispettive.

Tutti gli operatori della filiera disciplinata che intendono aderire alla denominazione IGP "Uva di Puglia" devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo.

In questo modo la tracciabilità del prodotto è garantita attraverso:

- l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla Camera di Commercio di Bari dei vigneti, dei produttori e dei confezionatori;
- la verifica dell'origine e della rispondenza al disciplinare di produzione dell'uva da tavola. .



5.1. Soggetti coinvolti

Gli operatori presenti nella filiera produttiva della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" sono rappresentati dal Produttore/Viticoltore e dal Confezionatore, così come definiti nel paragrafo 4. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate a verifica da parte della Struttura di Controllo, secondo quanto disposto dal Disciplinare di Produzione e dal Piano dei Controlli.

Per convenzione l'anno di riferimento è quello solare.

In particolare, i soggetti coinvolti, devono rendersi disponibili alle attività di controllo che la CCIAA di Bari intende effettuare, con o senza preavviso, presso terreni, strutture, impianti e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità dei medesimi ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e alle prescrizioni del presente Piano.

La Camera di Commercio di Bari si riserva di disporre l'esecuzione di visite ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati documentati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dagli operatori emergano dubbi circa la congruità delle forniture e / o delle potenzialità produttive.

5.2 Adesione al sistema dei controlli e variazioni

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

Produttori/Viticoltori

I produttori che intendono aderire al sistema di controllo e certificazione dell' Uva da Tavola "Uva di Puglia IGP" devono presentare all'Organismo di Controllo, per il tramite dell'ufficio di segreteria, la domanda di adesione al sistema dei controlli (Mod. UP01-1), unitamente al Mod. UP10 - Elenco Appezzamenti I.G.P. " Uva di Puglia" redatta secondo le indicazioni di seguito specificate **entro il termine perentorio del 30 Maggio . Le domande pervenute oltre tale termine potranno essere considerate valide per la successiva campagna su richiesta dell'interessato.** La Camera di Commercio di Bari, dopo aver effettuato la verifica documentale riguardante l'adeguatezza, completezza e conformità della richiesta, predispone la verifica ispettiva riguardante la corrispondenza alle prescrizioni del Disciplinare delle colture e delle dichiarazioni fornite con la domanda di adesione ed entro 30 giorni provvede all'iscrizione nell'apposito elenco.

La domanda deve contenere le seguenti indicazioni:

- copia certificati di partita catastale con intestazione della titolarità esclusiva del terreno, con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
- estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
- copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
- in caso di comproprietà di terreni o di regime patrimoniale di comunione di beni dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con la quale il coniuge -comproprietario autorizza l'operatore alla totale conduzione degli stessi;
- estratto di mappa catastale (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai



sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo alle superfici e ai locali dichiarati; sugli estratti di mappa deve essere riportata l'esatta perimetrazione dei vigneti;

- planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva dell' I.G.P. con indicazione della loro destinazione;
- autorizzazioni sanitarie ove necessarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- certificato di iscrizione dell'azienda alla Camera di Commercio ove richiesto;
- copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA ove richiesto.

La mancanza della suddetta documentazione comporterà l'archiviazione della domanda di inserimento al sistema della I.G.P. " Uva di Puglia " .

La domanda dovrà essere corredata anche dall'elenco degli appezzamenti coltivati a vigneto, i riferimenti catastali, la superficie, la densità, i sesti d'impianto e le varietà (MOD UP10) unitamente alle mappe catastali dei vigneti.

La Camera di Commercio di Bari darà incarico al Tecnico Verificatore, di procedere all'espletamento della verifica ispettiva per l'accertamento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva" (Mod. UP11).

Saranno oggetto di verifica ispettiva:

- zona di produzione, forma di allevamento e sesti di impianto;
- densità delle piante per ettaro e relative varietà;
- rispetto dei requisiti prescritti dal presente piano per i nuovi vigneti (portainnesti)
- struttura particellare;
- Effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata dal disciplinare di produzione;
- Coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;

Entro 10 giorni dalla verifica, la Camera di Commercio di BARI, comunica l'esito della stessa ai soggetti richiedenti, o al Consorzio di Tutela incaricato ed in caso di esito positivo provvede a comunicare al richiedente il codice di inserimento nel sistema di controllo che attesta l'iscrizione dei vigneti nell'apposito elenco.

Gli operatori idonei saranno poi oggetto dei controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare di produzione e dal presente Piano di Controllo dell' I.G.P. " Uva di Puglia " .

I vigneti non idonei in quanto non rispondenti ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal Piano di Controllo non verranno iscritti nel sistema e non potranno produrre "Uva di Puglia" IGP.

Nel caso di esito negativo per incompletezza o incongruenza della documentazione, la Camera di Commercio di Bari notifica al Richiedente le carenze e le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti, assegnando il termine di 10 giorni per la presentazione della documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo la Camera di Commercio BARI procederà all'archiviazione della medesima.

La Camera di Commercio di Bari, dopo aver verificato i requisiti preliminari di conformità al disciplinare della I.G.P., inserisce in appositi elenchi i soggetti che hanno fatto domanda di adesione al sistema dei controlli attribuendo a ciascuno di esso un numero di matricola.



Variazioni

Variazioni oggettive riguardanti le situazioni aziendali dei produttori già assoggettati, devono essere comunicate alla Camera di Commercio di Bari entro 30 giorni dal verificarsi della causa, allegando i documenti necessari e compilando il Mod.UP01 nella parte che riguarda le variazioni:

- riduzioni di superficie certificabile IGP del singolo operatore iscritta ma non avente più le caratteristiche richieste dal relativo disciplinare di produzione;
- modifiche di denominazione sociale, natura giuridica, incorporazioni, fusioni, trasformazioni, fitto di ramo di azienda, scissioni;

Le variazioni soggettive riguardanti:

- trasferimenti di terreni (già inseriti nel sistema di controllo) devono essere comunicate alla Camera di Commercio di Bari entro e non oltre il 30 maggio compilando il Mod.UP01 nella parte che riguarda le variazioni;
- ampliamenti di superficie certificabile I.G.P. del singolo operatore ma non inseriti nel sistema di controllo entro e non oltre il 30 maggio compilando il Mod.UP01 nella parte che riguarda le variazioni;

La Camera di Commercio di Bari entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare visite ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate prima dell'inserimento della medesima nel sistema di controllo.

Si intende, comunque, confermata l'iscrizione nel sistema di controllo di tutti gli operatori che non abbiano trasmesso domanda di cancellazione (e/o rinuncia) **entro il 30 maggio** di ogni anno o comunque entro trenta giorni dalla data di eventuale cessazione di attività.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, la CCLAA di Bari predispone ed effettua, sugli operatori idonei, i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità, svolti a fronte del Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo della I.G.P. "Uva di Puglia".

Confezionatori:

I Confezionatori che intendono concorrere alla Denominazione dell'Uva di Puglia IGP devono presentare all'Organismo di Controllo, per il tramite dell'ufficio segreteria, la domanda di adesione al sistema dei controlli, in qualunque periodo dell'anno, attraverso apposito modello (Mod.. UP 01-2).

La Camera di Commercio di Bari verifica la completezza, la conformità della richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati, la collocazione dei locali di stoccaggio e confezionamento dichiarati entro i confini dell'area, così come definita dall'art.3 del Disciplinare di produzione.

A tal fine la domanda dovrà contenere le seguenti informazioni:

Ragione sociale, partita iva o codice fiscale, indirizzo, n. telefonico, indirizzo di posta elettronica o pec, nome del responsabile e firma.

Dovrà, inoltre, essere corredata della seguente documentazione:

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

1. copia certificati di partita catastale con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
2. estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
3. copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
4. dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
5. estratto di mappa catastale (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo ai locali dichiarati;
6. planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della DOP, con indicazione della loro destinazione;
7. autorizzazioni sanitarie ove necessarie;
8. attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
9. certificato di iscrizione dell'azienda alla Camera di Commercio o documento equivalente ove necessario;
10. copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA.

A garanzia della separazione delle uve IGP da quelle generiche, durante tutta la fase della lavorazione, dalla raccolta al confezionamento, devono opportunamente essere identificate (mediante cartellino , etichette ecc.).

Qualora non sia possibile una diversificazione di tipo spaziale, si deve applicare un differimento temporale, avendo cura di comunicare all' ODC le variazioni intervenute.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, la CCIAA di BARI entro 30 giorni darà incarico al Tecnico Verificatore di procedere all'espletamento della verifica ispettiva per l'accertamento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva" (MOD. UP11) e redigendo, qualora necessario un " Rapporto di Non Conformità" (MOD.UP12) .

Saranno oggetto di verifica ispettiva :

- La disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per lo stoccaggio ed il confezionamento separato per l' I.G.P. "Uva di Puglia " rispetto ad altro prodotto;
- La disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per lo svolgimento delle operazioni di controllo sul prodotto in fase di prelievo da parte del tecnico- verificatore ai fini della conformità del prodotto ai sensi dell'art.1 del Disciplinare di Produzione;
- L'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e rintracciabilità dell' I.G.P. "Uva di Puglia";
- L'adeguatezza dei locali di stoccaggio;
- L'adeguatezza delle linee di confezionamento;
- La sostanziale corrispondenza fra le informazioni riportate nella domanda di adesione e i dati oggettivi;

Entro 10 giorni dalla verifica, la Camera di Commercio di Bari, comunica l'esito della stessa ai soggetti richiedenti, o al Consorzio di Tutela incaricato ed in caso di esito positivo provvede a comunicare al richiedente il codice di inserimento nel sistema di controllo.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, la Camera di Commercio di Bari informa il Richiedente di tutte le carenze assegnando il termine di dieci giorni per la presentazione della documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo, la Camera di Commercio di BARI procederà all'archiviazione della medesima.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

Gli impianti di confezionamento che non risulteranno idonei perché non provvisti dei requisiti previsti dal Disciplinare e dal presente Piano di Controllo non verranno iscritti nel sistema di controllo e non potranno produrre per la I.G.P. "Uva di Puglia".

Gli operatori idonei saranno poi oggetto dei controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare di produzione e dal presente Piano di Controllo dell'I.G.P. "Uva di Puglia".

5.3 Validità del riconoscimento e variazioni successive

Fatti salvi i casi di recesso volontario o di revoca, la validità del riconoscimento e dell'idoneità ai fini della denominazione "Uva di Puglia IGP" è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale per l'espletamento dei controlli di conformità.

Per le campagne di produzione successive a quella di riconoscimento iniziale, la permanenza nel sistema avviene automaticamente.

Dopo la positiva valutazione iniziale, tutti gli operatori della filiera sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicati secondo le modalità e le frequenze dello schema dei controlli.

Pertanto, tutti gli operatori sono tenuti al rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e degli adempimenti che ne scaturiscono. Ogni soggetto di filiera è tenuto a documentare, registrare e conservare, ai fini della tracciabilità del proprio prodotto, tutta la documentazione e renderla disponibile all'OdC per le verifiche.

Nel caso di soggetti che sono riconosciuti per entrambi i ruoli di produttore e confezionatore, ai fini del controllo, vanno considerati come soggetti distinti e separati.

Ai fini del mantenimento, qualora alcune situazioni aziendali (strutturali, organizzative, anagrafiche, produttive ecc.) inserite nella richiesta iniziale di inserimento al sistema di controllo fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati dovranno far pervenire all'ODC "Uva di Puglia IGP" comunicazione in merito alle variazioni, soprattutto in merito al catasto dei terreni (Mod. UP 10) in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dall'accadimento.

L'ODC si riserva la facoltà, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, di verifiche ispettive e/o richieste di integrazione di documenti in relazione alle variazioni segnalate.

5.4 Recesso dal sistema dei controlli

Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo della IGP "Uva di Puglia" devono inviare all'Organismo di Controllo una richiesta di cancellazione dal sistema di controllo Mod. UP 14 "Rinuncia ai controlli di conformità" prima dell'inizio della campagna e, comunque entro il 30 maggio dell'anno in corso per le cessazioni volontarie.

I soggetti che recedono dal sistema di certificazione o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno, oltre il 30 maggio sono comunque tenuti a pagare la tariffa annuale fissa e quella variabile sino a quel momento maturata, qualora non si dimostri che l'attività non sia stata effettivamente svolta a causa di oggettivi impedimenti (chiusura stabilimento, decesso ecc.).

La CCIAA di Bari comunica la presa d'atto della cancellazione invitando l'azienda a regolarizzare eventuali pagamenti ancora dovuti al momento della cancellazione (ad esempio cancellazioni volontarie effettuate oltre il 30 maggio dell'anno in corso).

La Camera di Commercio di Bari cancella dall'elenco degli iscritti della IGP "Uva di Puglia" per la campagna in corso.

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

6. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della I.G.P. "Uva di Puglia" devono assoggettarsi al controllo attuato dalla Camera di Commercio di BARI e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della I.G.P. "Uva di Puglia" cui è stata accordata con **Reg. UE n.680/2012 del 24.07.2012 – recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette – Uva di Puglia IGP** la protezione a livello Europeo e al presente Piano di Controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Nella 'Tabella 1' viene riportato l'elenco dei **requisiti di conformità** individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della I.G.P. "Uva di Puglia" sulla base del Disciplinare di Produzione e della necessità di garantire l'identificabilità e la tracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono obbligatori.



TABELLA N.1

REQUISITI DI CONFORMITA'

P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	COLTIVAZIONE Zona di produzione dell' uva (art. 3, del Disciplinare)	Produttore	<p>La zona di produzione della I.G.P. "UVA DI PUGLIA" comprende i seguenti territori della regione Puglia posti al di sotto dei m.330 s.l.m. dei seguenti comuni:</p> <p>Provincia di Bari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • comuni interamente delimitati: Adelfia, Bari, Barletta, Bisceglie, Bitetto, Bitritto, Capurso, Casamassima, Cellamare, Conversano, Giovinazzo, Modugno, Mola di Bari, Molfetta, Noicàtaro, Polignano a Mare, Rutigliano, Sammichele di Bari, Trani, Triggiano, Turi, Valenzano; • comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Acquaviva delle Fonti, Andria, Binetto, Bitonto, Canosa di Puglia, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Corato, Gioia del Colle, Grumo Appula, Monopoli, Palo del Colle, Putignano, Ruvo di Puglia, Sannicandro di Bari, Terlizzi, Toritto. <p>Provincia di Brindisi :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comuni interamente delimitati: Brindisi, Carovigno, Cellino San Marco, Erchie, Francavilla Fontana, Latiano, Mesagne, Oria, San Donaci, San Michele Salentino, San Pancrazio Salentino, San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni, Torre Santa Susanna, Villa Castelli. • comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Ceglie Messapica, Cisternino, Fasano, Ostuni. <p>Provincia di Foggia :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comuni interamente delimitati: Carapelle, Chieuti, Foggia, Isole Tremiti, Lesina, Margherita di Savoia, Ortona, Orta Nova, Poggio Imperiale, Rodi Garganico, San Ferdinando di Puglia, San Paolo di Civitate, San Severo, Serracapriola, Stornara, Stornarella, Torremaggiore, Trinitapoli, Zapponeta.



P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<p>• comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Apricena, Ascoli Satriano, Cagnano Varano, Carpino, Casalvecchio di Puglia, Castelluccio dei Sauri, Castelnuovo della Daunia, Cerignola, Ischitella, Lucera, Manfredonia, Peschici, Rignano Garganico, San Giovanni Rotondo, San Marco in Lamis, Sannicandro Garganico, Troia, Vico del Gargano, Vieste.</p> <p>Provincia di Taranto:</p> <p>• comuni interamente delimitati: Avetrana, Carosino, Faggiano, Fragagnano, Grottaglie, Leporano, Lizzano, Manduria, Maruggio, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Palagianello, Palagiano, Pulsano, Roccaforzata, San Giorgio Jonico, San Marzano di San Giuseppe, Sava, Statte, Taranto, Torricella.</p> <p>• comuni parzialmente delimitati per una quota altimetrica non superiore a 330 m. s.l.m.: Castellaneta, Crispiano, Ginosa, Massafra, Mottola.</p> <p>Provincia di Lecce:</p> <p>• interamente delimitata.</p>
2	COLTIVAZIONE Varietà (art. 2, del Disciplinare)	Produttore	<p>L'I.G.P. "Uva di Puglia" è riservata all'uva da tavola delle varietà</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italia b., • Regina b. • Victoria b., • Michele Palieri n., • Red Globe rs. <p>prodotta nella zona delimitata dall' art.3 del Disciplinare di Produzione.</p> <p>L'I.G.P. "Uva di Puglia" è riservata alle categorie commerciali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • categoria Extra; • categoria I.
3	COLTIVAZIONE Densità di impianto	Produttore	<p>La densità di piantagione dovrà essere compresa tra un minimo di 1.100 ed un massimo di 2.100 viti / ha.</p>



P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
	forme di allevamento (art. 5, comma 3, del Disciplinare)		La <u>distanza</u> fra i filari dovrà essere compresa fra 2,2 e 3 m. . La produzione di uva, non dovrà essere superiore a 30 t. / ha.
4	Condizioni ambientali e di coltura, caratteristiche di coltivazione	Produttore	<p>I nuovi vigneti saranno realizzati su terreni ben drenati , permeabili e indenni da focolai di agenti dei marciumi e privi di vettori di virus nocivi alla vite utilizzando esclusivamente portainnesti certificati.</p> <p>La forma di allevamento per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola è quella a pergola a tetto orizzontale, il "tendone".</p> <p>Per la difesa fitoiatrica, sono consentiti interventi rispettosi dell'ambiente e con i solo fitofarmaci a base di sostanze attive registrate per la vite di uva da tavola, secondo quanto indicato dal disciplinare di produzione integrata dell'uva da tavola della Regione Puglia. La potatura secca andrà effettuata nel periodo compreso fra quello successivo alla caduta delle foglie e quello precedente il germogliamento: da dicembre a fine febbraio dell'anno successivo. E' ammessa la copertura del "tendone" con reti in polietilene e/o film plastico in PVC o polietilene + EVA e la coltivazione in serra, al fine di proteggere il prodotto da grandine, vento, pioggia, e per favorire l'anticipo della maturazione o il ritardo nella raccolta dell'uva (al variare del periodo di copertura).</p>
5	COLTIVAZIONE Periodo di raccolta Produzioni (art. 5, comma 7 del Disciplinare)	Produttore	<p>Il periodo di raccolta dell'uva decorre dal momento del conseguimento dei requisiti minimi qualitativi previsti dal disciplinare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per la varietà Victoria: a partire dall'inizio della seconda decade di luglio; • per la varietà Michele Palieri: a partire dall'inizio della terza decade di luglio; • per la varietà Italia: a partire dall'inizio della terza decade di agosto; • per la varietà Red Globe: a partire dall'inizio della terza decade di agosto.

P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<ul style="list-style-type: none"> Per la varietà Regina : a partire dall'inizio della terza decade di agosto.
6	COLTIVAZIONE Identificazione, separazione e tracciabilità.	Produttore	Deve essere garantita la separazione del prodotto a Denominazione I.G.P. 'Uva di Puglia' da quello generico attraverso l' istituzione di <u>un sistema di registrazioni</u> che consenta identificazione, separazione e tracciabilità delle uve prodotte.
7	CONFEZIONAMENTO Zona di ubicazione dell'impianto di confezionamento (art5, ult.c. del Disciplinare)	Confezionatore	L'impianto di confezionamento deve essere situato all'interno del territorio amministrativo dei comuni elencati al PC 1 (Disciplinare art.5, ultimo comma).
8	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità	Confezionatore	Deve essere garantita la separazione del prodotto a I.G.P. 'Uva di Puglia' da quello generico attraverso l' istituzione di <u>un sistema di registrazioni</u> che consenta identificazione, separazione e tracciabilità delle uve confezionate
9	IMMISSIONE AL CONSUMO Caratteristiche dell'uva – Categorie commerciali (art. 2,c.2, del Disciplinare)	Confezionatore	<p>All'atto della sua immissione al consumo, l'I.G.P. "Uva di Puglia" di ognuna delle varietà deve presentare le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i grappoli interi devono essere di <u>peso</u> non inferiore a 300 grammi; - gli acini devono presentare una <u>calibratura</u> non inferiore a 21 mm per Victoria, 15 mm per Regina e 22 mm per Italia, Michele Palieri e Red Globe (diametro equatoriale); - il colore è giallo paglierino chiaro per le varietà Italia, Regina e Victoria; nero vellutato intenso per le varietà Michele Palieri ; rosato dorè per la varietà Red Globe; - il <u>succo degli acini</u> deve presentare un valore non inferiore a: <ul style="list-style-type: none"> • 14°Brix per le varietà Italia, Regina e Red Globe; • 13°Brix per le varietà Victoria e Michele Palieri. <p>Per tutte le varietà, il valore del <u>rapporto</u></p>

P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<p>°Brix/acidità totale deve essere non inferiore a 22.</p> <p>L' I.G.P. 'Uva di Puglia' è riservata alle categorie commerciali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - categoria Extra; - categoria I.
10	<p>IMMISSIONE AL CONSUMO</p> <p>Confezioni ed Etichettatura (art. 8 del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>All'atto dell'immissione al consumo, il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente grappoli della stessa varietà, origine e standard qualitativo.</p> <p>Ogni confezione deve essere sigillata (mediante retinatura, floppatura, apposizione di bollini di chiusura su buste ed imballi trasparenti e forati).</p> <p>Le confezioni da utilizzare sono :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cassetta da 5 kg. netti di uva. La cassetta può essere in cartone, legno, compensato, plastica. • Cassetta da 2 - 2,5 - 3,0 kg. netti di uva in cartone. • Cestini da 2,0 - 1,5 - 1,0 - 0,750 - 0,5 kg. netti di uva, in polipropilene o in PET, assemblati in imballaggi di plastica, legno o cartone. • Buste da 0,5 - 1,0 kg. netti di uva, realizzate in PET, assemblati in imballaggio di plastica, legno o cartone. <p>L'uva da tavola deve essere condizionata in modo che sia garantita la protezione adeguata del prodotto.</p> <p>I materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e devono essere costituiti da sostanze tali da non provocare alterazioni esterne o interne dell'uva.</p> <p>Gli imballaggi, inoltre, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.</p> <p>Su ogni confezione deve essere apposta una <u>etichetta</u> sulla quale sono riportate sullo stesso lato, in caratteri leggibili, visibili all'esterno, indelebili le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nome, indirizzo o simbolo o codice di



P C	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
			<p>identificazione del confezionatore e del produttore dell'uva;</p> <ul style="list-style-type: none"> - indicazione della natura del prodotto "uva da tavola" se il contenuto non è visibile dall'esterno; - indicazione della varietà. <p>E' obbligatorio riportare in etichetta la dizione "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art.10 del Reg. (CE) 510/2006".</p>
11	<p>IMMISSIONE AL CONSUMO</p> <p>Grandezza caratteri Menzione geografica aggiuntiva altre indicazioni geografiche sulle confezioni (art. 8, c.5 del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>Il <u>logo</u> da utilizzare obbligatoriamente per il prodotto certificato è costituito da una circonferenza di colore rosso scuro, tracciata ai bordi con i colori della bandiera italiana. All'interno è rappresentata un'immagine disegnata e non fotografica della Regione Puglia, ove è indicata la città di Bari. In basso a sinistra sotto il profilo della Regione è posto un grappolo d'uva con tralcio annesso. All'estremità sinistra della regione Puglia, in alto, è rappresentato un sole stilizzato sfumato verso l'esterno.</p> <p>La sigla I.G.P. e la dicitura I.G.P. "UVA DI PUGLIA" sono collocate a destra all'interno della circonferenza descritta. Sull'estremità inferiore del profilo della regione Puglia è collocato il logo comunitario. Vedi Prescrizioni Aggiuntive Pag.31</p> <p>Il logo che indicherà la I.G.P. sarà riprodotto su bollino o collarino autoadesivo di vari diametri.</p> <p>Indici colorimetrici:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rosso scuro: Pantone 485c. • Colori della bandiera italiana: Verde: Pantone 361c; Bianco e Rosso: Pantone 162c. • Sole stilizzato: colore 1585c sfumato sino al colore Pantone 803c. • Dicitura I.G.P. Uva di Puglia: Font flamenco D.; • Sigla I.G.P.: colore Pantone 7404c – tracciato: Pantone 1585c. • Uva di Puglia: colore Pantone 1585c – tracciato: Pantone 7404c.



7. CONTROLLI SUL PRODOTTO

7.1 GENERALITA'

Il prodotto uva da tavola "UVA DI PUGLIA I.G.P." è sottoposto al controllo di conformità al Disciplinare di Produzione ed al rispetto del presente Piano..

Infatti, tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate a verifica da parte della Struttura di Controllo, secondo quanto previsto dal Disciplinare e dal relativo Piano di Controllo.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che la CCIAA di Bari intende effettuare presso i vigneti/strutture e/o altri luoghi di interesse al fine di valutare la conformità della I.G.P. "Uva di Puglia" alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Piano di Controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- **Controlli interni** (Autocontrollo): corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dai Produttori / Viticoltori e dai Confezionatori presso i propri siti produttivi, al fine di verificare che il prodotto finito e pronto al consumo abbia le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione (art.2), richiamate nella Tabella 1 del presente Piano. Le attività di controllo devono essere opportunamente registrate utilizzando i modelli allegati al presente Piano di Controllo. Le registrazioni sono oggetto di esame e di verifica da parte dei tecnici verificatori nel corso delle verifiche ispettive. **Inoltre, la documentazione deve essere disponibile e fornita all'ispettore anche in sede di Richiesta di Autorizzazione al confezionamento.** Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile all'Organismo incaricato (Camera di Commercio di Bari).

- **Controlli esterni** (controlli di conformità): attuati dalla CCIAA di Bari attraverso verifiche documentali, ispettive svolte sul processo/strutture/ vigneti degli operatori e prove sul prodotto.

La Camera di Commercio di Bari, quale Autorità Pubblica autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, è preposta a svolgere:

- a) **Controlli documentali:** ogni fase relativa alla produzione/vendita/conferimento o alla iscrizione/modifiche dovrà essere accompagnata da apposita documentazione che identifichi lotto, mittente, destinatario/ per la produzione e superfici/appezzamenti e dati catastali/autorizzazioni sanitarie per le iscrizioni / modifiche. Inoltre tutte le operazioni devono essere accuratamente registrate ed esibite per il controllo.

PRODUTTORI: Modulo iscrizione vigneti (Mod. UP10), Denuncia annuale di Produzione (Mod. UP02), Dichiarazione di Accompagnamento Prodotto (Mod. UP05) e Registro operazioni colturali (Mod. UP15);

CONFEZIONATORI: Dichiarazione di Accompagnamento Prodotto (Mod. UP05); Registro di confezionamento (Mod. UP04); Richiesta autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP06); Autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP 07), Dichiarazione di Avvenuto Confezionamento (Mod. UP 06/1); Richiesta Autorizzazione alla stampa etichette (Mod. UP09);

- b) **Controlli ispettivi:** relativi alla verifica del possesso dei requisiti strutturali per l'accesso al sistema, per il mantenimento e di tracciabilità della materia prima e del prodotto effettuati nel corso della campagna;

- c) **Controlli analitici** sul prodotto attraverso analisi chimico-fisiche e di rispondenza dei parametri previsti all'art.2 del Disciplinare di Produzione;

Nell'allegato Schema di controllo dell' I.G.P. "Uva di Puglia" sono descritti, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione della I.G.P. "Uva di Puglia" i controlli e le attività che Produttori/Viticoltori e



Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di uva come e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla Camera di Commercio.

7.2. AUTOCONTROLLO (CONTROLLI INTERNI)

E' cura di ogni operatore verificare la qualità del prodotto che immette nel sistema controllato destinato alla produzione I.G.P. "Uva di Puglia". La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla I.G.P. deve essere effettuata mediante riscontri sul prodotto in corso di confezionamento o sul prodotto confezionato.

I requisiti di conformità relativi al diametro, al grado Brix e rapporto Brix/ Acidità vengono accertati in autocontrollo mediante analisi sul prodotto, prima della vendita della partita dal produttore e/o prima del confezionamento e conseguente commercializzazione, con rifrattometri, calibratrice e tutta la strumentazione necessaria opportunamente tarata dal confezionatore. Per quanto riguarda i controlli sul grado zuccherino vengono eseguiti con rifrattometro a scala Brix. I referti di analisi (con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato) devono essere prodotti secondo le frequenze indicate nel presente Piano di Controllo, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità ad attestare l'avvenuto controllo e la conformità degli esiti, con le indicazioni relative alla data di prelievo e al lotto campionato. La rispondenza del prodotto alle caratteristiche fisiche disciplinate sono verificate in autocontrollo in continuo e documentata mediante annotazione dei quantitativi di prodotto su appositi registri. Tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo e tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità (con le indicazioni dei lotti di prodotto sottoposto ad analisi) devono essere conservate e rese disponibili ai controlli di conformità della CCIAA di Bari.

Ogni operatore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni delle operazioni colturali e di raccolta atte a fornire evidenza del:

- rispetto delle prescrizioni del disciplinare e del presente Piano di Controllo;
- mantenimento della identificazione e rintracciabilità del prodotto dalla raccolta sino al conferimento;
- In particolare, nella fase di conferimento, il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione.

Dette registrazioni (Modd. UP03 e UP15) sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate dalla Camera di Commercio a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dalla Camera di Commercio.

È cura di ogni operatore della filiera accertarsi di avere ricevuto dalla Camera di Commercio di Bari copia degli elenchi degli operatori iscritti al sistema dei controlli.

È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto.

In caso di mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, la Camera di Commercio di Bari effettuerà una verifica ispettiva supplementare per l'acquisizione dei dati.

Qualora il prodotto non risultasse conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione e alla comunicazione all' OdC del lotto prodotto, registrando cause e trattamento della non conformità.

7.3 CONTROLLI ESTERNI

A) Controlli Ispettivi relativi al mantenimento dei requisiti

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Organismo di Controllo della Camera di Commercio di Bari controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità dei

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

lotti della I.G.P. "Uva di Puglia", le modalità di coltivazione e le quantità totali prodotte.

Ogni anno, inoltre, Camera di Commercio di Bari controlla mediante visita ispettiva un campione rappresentativo di produttori pari almeno al 33% + 2% (controllati nell'anno precedente) di soggetti iscritti all'I.G.P. Uva Di Puglia. Tale quota di controllo è costituita da un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato, più un'ulteriore quota sorteggiata tra gli operatori già controllati (2% controllati nell'anno precedente). Il criterio mira a garantire che ciascun operatore inserito nel circuito della I.G.P. sia controllato almeno una volta ogni tre anni, senza escludere l'eventualità che possa essere controllato più di una volta nell'arco del triennio di autorizzazione (2%).

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora per comprovate circostanze, indipendenti dalla volontà dell'organismo e legate alle caratteristiche dell'operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione. 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 dall'OdC.

Lo stesso procedimento si applica per i confezionatori.

Si specifica che il controllo ispettivo relativo all'inserimento nel sistema di certificazione dell'uva di puglia I.G.P., pari al 100% dei soggetti aderenti, segue le stesse modalità previste per il controllo relativo al mantenimento dei requisiti.

I controlli relativi al mantenimento dei requisiti sono applicabili a partire dal 2° anno di adesione.

B) Controllo Ispettivo/Documentale relativo alla tracciabilità dei lotti I.G.P. "Uva di Puglia"

L'azienda che intende procedere al confezionamento ed alla relativa commercializzazione dei lotti di uva I.G.P. "Uva di Puglia" deve presentare la seguente documentazione:

1. Richiesta Autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP06)
2. Dichiarazione di avvenuto confezionamento (Mod. UP06-01)
3. Dichiarazione di accompagnamento (Mod. UP05);
4. Documenti di trasporto e/o documentazione fiscale che renda conto di tutte le movimentazioni subite dai lotti di uva destinate alla I.G.P. "Uva di Puglia" che dovranno indicare oltre ai soggetti tra i quali la movimentazione avviene, le quantità interessate e la dicitura "prodotto destinato alla I.G.P. "Uva di Puglia" (ad esempio dal produttore agricolo al confezionatore). I Documenti di trasporto devono essere contrassegnati dal destinatario per visto di controllo;

La documentazione, di cui ai punti 2/3/4 deve trasmessa all'Ufficio controlli al termine delle operazioni di confezionamento e comunque entro 21 giorni dal rilascio dell'Autorizzazione al Confezionamento (Mod. UP07).

Ciò permetterà di ricostruire la rintracciabilità del prodotto e di verificarne la conformità. In caso di esito positivo la Camera di Commercio comunica all'azienda la conformità al confezionamento.

La segreteria, ricevuta la richiesta di autorizzazione al confezionamento (Mod. UP06), effettuati i controlli documentali tesi a verificare:

- a) l'inserimento del soggetto richiedente e del produttore nel sistema di certificazione;
- b) L'idoneità del lotto di produzione (rese/superfici, varietà delle uve, tempi di produzione) rispetto alle prescrizioni del Disciplinare di produzione;

L'Organismo di Controllo provvede ad inviare un tecnico ispettore al fine di prelevare il campione e verificare il rispetto del Disciplinare di produzione e l'attività di autocontrollo.

La Camera di Commercio si riserva la possibilità di effettuare visite ispettive a campione suppletive rispetto a quelle indicate nella Tabella 2. In tal caso l'ispettore incaricato, prima di effettuare il campionamento, deve controllare la veridicità della documentazione trasmessa.

7.4. FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Ogni anno la Camera di Commercio di Bari procede alla verifica suddetta nelle percentuali previste dallo schema di controllo allegato.

Tabella 2 riepilogativa delle frequenze e della tipologia dei controlli

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	Percentuale di verifica (%)	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Produttore Viticoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Ubicazione terreni; Conformità
	controllo requisiti	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente per quanto riguarda le prescrizioni di coltivazione e di raccolta. Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione (v. eccezioni par. 7.3)	Tutti gli anni	Processo produttivo; Rintracciabilità prodotto;
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di variazioni	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti;
	Controllo requisiti	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto;
	Controllo prodotto	33% dei confezionatori. Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione (v. eccezioni par. 7.3)	Tutti gli anni	Prelievo prodotto e analisi



7.5. CONTROLLO ANALITICO

A) Campionamento Ispettivo: frequenza di campionamento.

La frequenza dei controlli analitici da parte della Camera di Commercio di Bari presso i confezionatori è annuale ed avviene in fase di verifica ispettiva nell'ambito delle percentuali previste dalla tabella 2. Il prelievo dei campioni è effettuato da personale tecnico incaricato dalla Camera di Commercio di Bari.

Il tecnico procede a prelevare il campione presso il produttore direttamente dalla pianta del lotto destinato al confezionamento ed a trasportarlo al laboratorio di analisi chimiche della SAMER utilizzando tutte le accortezze per preservare il prodotto (utilizzo di buste idonee alla conservazione del prodotto).

La Camera di Commercio di Bari si riserva il diritto di effettuare campionamenti suppletivi rispetto a quelli indicati nella Tabella 2 .

I controlli di conformità dei parametri chimico-fisici e merceologici predisposti da Camera di Commercio di Bari vengono effettuati come di seguito indicato.

B) Campionamento ai fini della certificazione.

Le aziende confezionatrici che intendono certificare il prodotto devono presentare il modello (UP06).

Il prelievo dei campioni relativi ad uno o più lotti destinati al confezionamento viene effettuato sul prodotto alla pianta (lotto) presso l'azienda produttrice (viticoltore) che conferisce il prodotto ed indicata nel modello UP06 .

Nel paragrafo 8 viene descritta in modo analitico la procedura.

C) Modalità di Campionamento:

La procedura del campionamento prevede che dalla massa omogenea del potenziale lotto di confezionamento venga individuato un numero di grappoli così come indicato nella tabella sottostante:

TABELLA N.3

PRODOTTI ALLA RINFUSA Presso il confezionatore	
MASSA DEL LOTTO IN KG	UNITA' DEI CAMPIONI DA PRELEVARE (grappoli)
Fino a 1000	5
Da 1001 a 5000	10
Oltre 5000	15

Il campione deve essere formato prelevando casualmente i grappoli nel numero indicato, a seconda della quantità della massa presente nel lotto, su tutta la superficie vitata dell'appezzamento produttivo.

Dal campione così formato il Tecnico – Prelevatore verifica e registra la conformità fisica ai parametri visivi disciplinati : Categoria, Varietà, Colore buccia, caratteristiche del rachide, forma del grappolo. Per quanto attiene il controllo del diametro dell'acino questo deve essere effettuato con uno strumento in dotazione dell'operatore chiamato Calibro. Il Peso del Grappolo va determinato attraverso la pesatura su una Bilancia

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

Analitica.

Relativamente alla verifica dei parametri grado Brix, rapporto ° Brix/Acidita' totale ,si procede al campionamento come segue:

Da ciascuno di dei grappoli costituente il campione (vedi Tabella n.3) si prelevano n.9 (nove) acini. Tali acini, sui quali i suddetti parametri devono essere misurati, devono essere prelevati in tre parti diverse del grappolo:

- Due nella parte alta del grappolo;
- Due nella parte centrale;
- Due nella parte bassa;

Il requisito di conformità relativo al grado BRUX, distinto per varietà, viene accertato mediante analisi del prodotto prima della commercializzazione nella medesima azienda attraverso un rifrattometro opportunamente tarato. Per quanto attiene al controllo sul grado zuccherino questo viene eseguito sempre attraverso un rifrattometro a scala BRUX.

Circa il requisito di conformità relativo al rapporto ° BRUX / ACIDITA' viene accertato come segue: mediante titolazione Acido/Base eseguita per l'appunto con un " TITOLATORE " che serve a determinare il pH (acidità) del succo degli acini. Il dato ottenuto congiuntamente al grado BRUX da il rapporto ° BRUX/ ACIDITA'.

Per effettuare le funzioni di prelevamento, il Tecnico - Prelevatore deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la provenienza e la varietà del prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di uva oggetto del prelevamento, verificando la presenza della strumentazione necessaria e la relativa documentazione attinente le verifiche tecniche effettuate alla medesima in sede di autocontrollo. Successivamente deve accedere ai vigneti dove si trovano le partite di uva destinate al confezionamento per procedere al prelevamento dei campioni da sottoporre alle analisi di rito.

Qualora l'ispettore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali deve fare immediato rapporto alla CCIAA di Bari. Copia del rapporto è consegnata all'operatore (o al suo rappresentante).

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige un verbale di prelevamento campioni (Mod. UP13) in originale con allegate due copie regolarmente sottoscritte dal medesimo e dall'operatore della partita o dal suo rappresentante legale.

L'originale viene consegnato, unitamente alla documentazione necessaria a garantire la tracciabilità del prodotto, alla Camera di Commercio di Bari; una copia del verbale è consegnata all'operatore, una copia rimane al prelevatore.

Il prelevatore consegna il campione prelevato al laboratorio di analisi designato , nell'arco massimo delle 24 ore.

C) Esiti delle prove

In caso di esito conforme della prova, completata l'attività di valutazione di conformità della partita di uva e la Camera di Commercio di Bari emette rapporto di conformità.

In caso di esito non conforme della prova, il Tecnico informerà la Camera di Commercio di Bari che procederà alla redazione del Rapporto di Non Conformità.

Le partite risultanti non conformi devono essere escluse dal circuito della denominazione ed opportunamente trattate.



E' possibile la ripetizione del campione su richiesta dell'azienda da effettuarsi entro 15 giorni dall'esito di non conformità.

In tal caso il tecnico dovrà procedere ad un nuovo campionamento su disposizione della Camera di Commercio di Bari.

Sarà ripetuto anche l'esame analitico sul campione.

In caso di esito negativo la partita dovrà essere definitivamente esclusa dal circuito IGP e commercializzata come uva da tavola comune.

8. CONFEZIONAMENTO

1.1 Generalità

Ai sensi dell'art. 5 ultimo comma del Disciplinare di Produzione "il confezionamento deve essere effettuato nella zona individuata all'art.3 del Disciplinare di Produzione onde evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare gli acini alterandone integrità e colore.

Di seguito sono riportate le procedure cui attenersi per commercializzare partite di Uva da destinarsi alla I.G.P. "Uva di Puglia".

8.2 Lotto di confezionamento

Le partite di uva destinate al confezionamento come I.G.P. "Uva di Puglia" e per le quali si richiede l'autorizzazione al confezionamento (Mod. UP 06) devono essere confezionate presso lo stabilimento dichiarato all'atto dell'iscrizione al sistema e devono concludersi entro 21 giorni dal rilascio dell'autorizzazione al confezionamento secondo la seguente procedura:

- 1) Richiesta di Confezionamento trasmessa dal confezionatore attraverso il Mod. UP 06;
- 2) Invio del tecnico ispettore per il campionamento e la verifica ispettiva del rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione
- 3) Comunicazione di avvenuto confezionamento (Mod. UP 06/1) che deve essere accompagnata dalla seguente documentazione giustificativa (entro 21 giorni dalla Richiesta di confezionamento):
 - Documento di trasporto (DDT o altro documento equivalente) che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di uva a Denominazione: ad esempio dal Produttore/Confezionatore, contrassegnati dal destinatario (no per il confezionamento in campo);
 - Dichiarazione Accompagnamento Prodotto (D.A.P. - Mod. UP05);

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.

I Documenti di Trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario:

- il peso della partita,
- la dicitura "prodotto destinato alla I.G.P. "Uva di Puglia",
- la data di raccolta dell'uva
- la data di consegna dell'uva

Il soggetto ricevente dovrà apporre la propria firma sui D.D.T. a conferma dell'effettuazione dei controlli sulla corretta identificazione del prodotto e sulla completezza dei dati riportati su tale documento. Nel caso di operatori non obbligati alla compilazione dei D.D.T., la consegna delle partite di Uva al confezionatore sarà attestata da una ricevuta rilasciata dal ricevente (Confezionatore), che ne deve conservare copia, al

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

produttore contenente le medesime indicazioni del DDT.

Il soggetto acquirente è tenuto a conservare tutti gli originali delle Dichiarazioni di Accompagnamento ricevute, provvedendo con frequenza mensile (secondo le previsioni del presente Piano dei Controlli) ad inviare alla Camera di Commercio di Bari copie delle stesse pervenute.

- Copia del Registro di movimentazione e stoccaggio uva;
- Copia del Registro di Confezionamento;
- Indicazione della varietà di uva;
- Data di inizio e fine confezionamento;

La Camera di Commercio di BARI verifica la completezza della documentazione inviata e accerta la sussistenza delle seguenti condizioni:

- Rintracciabilità del lotto di confezionamento;
- Iscrizione degli operatori nell'elenco dei soggetti aderenti al circuito della I.G.P.;
- Assenza di NON CONFORMITA' a carico di uno o più operatori, tali da escludere il prodotto dalla I.G.P. "Uva di Puglia";
- Congruità tra le quantità di prodotto e la produttività delle aziende/appezzamenti di provenienza;
- Verifica la documentazione relativa **all'autocontrollo** con particolare riferimento alle analisi chimico/fisiche;

Nel caso di esito positivo dell'istruttoria documentale l'Ufficio Controlli emette una "Autorizzazione al Confezionamento" (Mod. UP07).

L'iter procedurale si conclude comunque con la comunicazione di avvenuto confezionamento (Mod. UP 06/1) nella quale l'azienda comunica l'effettivo quantitativo di prodotto confezionato.

Al termine delle operazioni di confezionamento, il lotto utilizzato dall'azienda per le operazioni di confezionamento non può essere riutilizzato per la campagna in corso.

9. ETICHETTATURA E FASCETTE

9.1 Etichettatura

Poiché il Disciplinare contiene prescrizione in ordine alle informazioni contenute in etichetta, queste prima del loro utilizzo devono essere esaminate ed approvate, ove sia presente, dal Consorzio di Tutela riconosciuto ed incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Ciò premesso è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto destinato alla I.G.P. "UVA DI PUGLIA" e attenersi alle indicazioni fornite dal medesimo Consorzio per renderle conformi al Disciplinare di Produzione e al presente Piano di Controllo prima del loro utilizzo.

In mancanza del Consorzio di Tutela incaricato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** le funzioni di cui sopra vengono svolte dalla Camera di Commercio di Bari.

9.2 Modalità Rilascio Etichette

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sull'involucro della I.G.P. "Uva di Puglia", i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto previsto dal Disciplinare di Produzione e dal presente Piano di Controllo.

Al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione utilizzata per il confezionamento e la commercializzazione della I.G.P. "Uva di Puglia" dovrà riportare una



numerazione progressiva attraverso l'apposizione di un codice alfanumerico da stampare direttamente sull'etichetta.

In mancanza del Consorzio di Tutela, incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, le attività di seguito elencate saranno svolte dalla Camera di Commercio di Bari.

Di seguito viene riportato l'iter per il controllo e il rilascio dell'Autorizzazione alla stampa delle etichette e la conseguente apposizione della numerazione progressiva/codice alfanumerico:

- l'operatore che intende confezionare uva a I.G.P. "Uva di Puglia" deve fare specifica richiesta alla Camera di Commercio, inviando il Mod. UP08 (Richiesta Autorizzazione stampa etichette) con indicate: la varietà del prodotto, il formato della confezione (capacità della confezione), la quantità di etichette da autorizzare;
- è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare, altresì, la bozza dell'etichetta che si intende utilizzare per il prodotto I.G.P. "Uva di Puglia";
- La Camera di Commercio di Bari, a seguito di esito favorevole dell'istruttoria svolta dall'Ufficio Controlli rilascia l'Autorizzazione alla Stampa Etichette (Mod. UP09) con l'attribuzione del codice alfanumerico progressivo da riportare sui contenitori indicati nella richiesta.

Il codice assegnato è costituito da:

- matricola identificativa del confezionatore riconosciuto;
- serie alfanumerica progressiva;

L'utilizzo delle etichette autorizzate è consentito solo dopo aver richiesto ed ottenuto la necessaria Autorizzazione al Confezionamento.

Il confezionatore deve riportare, sul "Registro di confezionamento" Mod. UP04), oltre le ordinarie operazioni di confezionamento eseguite, anche le etichette con i relativi i codici alfanumerici utilizzati.

La Camera di Commercio di Bari attraverso opportuni riscontri documentali verificherà il numero dei contrassegni utilizzati con i quantitativi di prodotto immessi in commercio con la Denominazione e gli eventuali residui.

Sui contenitori o sulle confezioni dovrà essere riportata la dicitura: "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali".

Il Confezionatore deve predisporre, aggiornare e conservare un apposito registro su cui riportare le informazioni relative all'uso dei contrassegni di conformità apposti sulle confezioni di prodotto. Tali informazioni devono comprendere: l'identificazione del lotto di confezionamento, la varietà e quantità di uva confezionata, la partita di provenienza, l'azienda produttrice o l'intermediario, la data di confezionamento, la quantità e tipo (peso) di confezioni prodotte dal medesimo con numero di contrassegni utilizzati. Devono, altresì, trasmettere entro il 15 del mese successivo alla Camera di Commercio di Bari i quantitativi di uva di cui si sono approvvigionati dai produttori e i quantitativi di uva idonea, distinta per varietà, oggetto di confezionamento.



10. Verifiche ispettive interne e Riesame da parte della direzione.

Il Responsabile della Struttura assicura che siano sottoposte a verifica tutte le attività svolte dalla Struttura stessa nell'ambito dei controlli sull'Uva IGP. La frequenza e l'estensione delle verifiche ispettive interne devono garantire, almeno una volta l'anno, l'esame completo del sistema di gestione interno. A tal fine la Segreteria tecnica predispone uno specifico programma approvato dal Responsabile della Struttura. Le verifiche sono condotte da personale esterno designato dal Responsabile della Struttura che abbia le competenze e l'esperienza indicate nella norma UNI EN ISO 19011 e nella norma UNI CEI EN 17065/2012 in modo da rispettare il criterio dell'indipendenza.

La verifica ispettiva deve appurare l'adeguatezza del sistema di gestione interno alla Struttura, la conformità della documentazione alla normativa di riferimento e alla norma UNI CEI EN 17065/2012. La verifica è condotta principalmente mediante interviste ed esami documentali, sulla base di apposite liste di riscontro.

Durante la verifica i valutatori incaricati devono compilare la lista di riscontro ed indicarvi il risultato, riportando gli estremi dei documenti visionati a supporto dei rilievi e gli interlocutori presenti al momento del riscontro delle eventuali non conformità.

I risultati sono registrati nel rapporto di verifica ispettiva che riporta tra l'altro le non conformità riscontrate con il riferimento ai documenti visionati ed il nominativo del personale della Struttura di controllo intervistato. Il rapporto è quindi discusso in una riunione indetta dal Responsabile della Struttura, cui partecipano tutte le funzioni coinvolte nell'attività e durante la quale vengono discusse le proposte di azioni necessarie per riportare a conformità il sistema di gestione per la qualità e viene definita la data per la loro attuazione. Il Responsabile della Struttura, alla data prevista per l'attuazione delle azioni correttive, effettua una nuova verifica sulle aree/attività risultate carenti per accertarsi che le azioni correttive previste siano state attuate e siano risultate efficaci.

10.1 Riesame da parte della direzione

Il Responsabile della Struttura, almeno una volta l'anno, effettua il riesame del sistema di gestione per la qualità. A tal fine predispone il rapporto sullo stato della qualità che comprende almeno i seguenti argomenti:

- questioni sorte dal precedente riesame;
- rapporti sulle visite di enti di vigilanza;
- rapporti sulle V.I. eseguite eventualmente da altri;
- risultati di V.I. interne svolte dopo l'ultima revisione;
- risultati di rilievi dell'incertezza "di misura" degli ispettori;
- risultati di controlli di qualità interni;
- dettagli di eventuali reclami ricevuti da clienti;
- eventuale necessità di una revisione del sistema di gestione per la qualità, compreso il manuale qualità;
- piano per l'introduzione di eventuali cambiamenti da applicare al sistema di gestione per la qualità, comprendente i tempi di attuazione;
- adeguatezza delle risorse ed apparecchiature e delle strutture;
- futuri piani e stime per nuovi lavori, personale aggiunto, nuove strumentazioni etc.;



- addestramento del nuovo personale e aggiornamento del personale esistente;
- scostamenti tra obiettivi e consuntivi degli indicatori utilizzati per valutare il miglioramento della qualità del servizio reso ai clienti.

Il riesame, cui partecipano il Responsabile della Struttura, il Responsabile del piano dei controlli e altro personale della Struttura, è documentato mediante un verbale.

I risultati del riesame sono portati all'attenzione della Giunta della Camera di Commercio.

11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Adempimenti posti a carico degli operatori, modalità per il rilascio della certificazione e gestione delle non conformità

11.1 Obblighi degli operatori

Gli operatori sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di I.G.P.;
- rispettare quanto previsto dal presente Piano di Controllo;
- garantire al personale addetto al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale addetto al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- accettare, fatta salva la possibilità di presentare ricorso, le azioni correttive decise nei propri confronti nelle sedi e secondo le procedure previste dalla normativa comunitaria, nazionale vigente e dal Piano di Controllo;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

A seguito di verifiche effettuate lungo tutta la filiera produttiva, per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte nelle fasi del processo produttivo e sul prodotto, si possono rilevare delle "Non Conformità".

Lo **scopo** della gestione delle Non Conformità (NC) è quello di definire le modalità utilizzate da CCIAA BARI:

- per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare di Produzione della I.G.P. "Uva di Puglia" non siano confezionati e commercializzati con tale Indicazione Geografica Protetta;
- per provvedere alla identificazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Per "Non Conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare di Produzione e nel presente Piano di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Produttori, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di uva come I.G.P. "Uva di Puglia".

A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali Non Conformità.

Le Non Conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione e commercializzazione della I.G.P. "Uva di Puglia" lungo tutta la filiera produttiva, sia dalla Camera di



Commercio di Bari, quale autorità pubblica designata autorizzata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità, con l'ausilio dei Tecnici Controllori.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della I.G.P. "Uva di Puglia", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

11.2 Gestione delle Non Conformità da parte degli Operatori.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera dell' I.G.P. "Uva di Puglia" rilevano delle Non Conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- devono mantenere una registrazione delle Non Conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- nel caso in cui la Non Conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla I.G.P. "Uva di Puglia";
- nel caso in cui, all'atto dell'immissione al consumo, si evidenzino delle Non Conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che l'uva confezionata non venga commercializzato come I.G.P. "Uva di Puglia";
- devono comunicare tempestivamente alla Camera di Commercio di Bari le Non Conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

11.3 Gestione delle Non Conformità da parte della Camera di Commercio di Bari

I Tecnici Controllori durante le verifiche di conformità possono riscontrare delle Non Conformità ed è loro cura stabilire se queste possono essere evidenziate come delle:

- **Non Conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che evidenziano l'impossibilità di determinare la conformità al Disciplinare di Produzione del prodotto o manifestano la Non Conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione, sono causa di esclusione del prodotto dall'utilizzo in etichetta della I.G.P. "Uva di Puglia". Tale prodotto, pertanto, non potrà essere utilizzato come I.G.P..
- **Non Conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Piano di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla. La partita di uva può essere identificata come I.G.P. "Uva di Puglia". Le NC Lievi non sono causa di esclusione del prodotto dall'utilizzo in etichetta della I.G.P. "Uva di Puglia".

Le Non Conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla CCIAA di Bari, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non venga destinato alla produzione della I.G.P. "Uva di Puglia".

Per il prodotto che sia stato già identificato come I.G.P. "Uva di Puglia" ma che al momento della commercializzazione non risulta conforme al presente disciplinare, ove necessario, si dovrà procedere

CCIAA BARI		Piano dei Controlli I.G.P. "UVA DI PUGLIA"	Ed. 01 Rev. 01
---------------	---	---	----------------

all'eventuale smarchiatura al fine di non introdurre sul mercato prodotti non conformi seppur già confezionati.

Nei casi in cui vengano riscontrate NC il cui trattamento preveda sia l'esclusione del prodotto sia la richiesta da parte della Camera di Commercio di Bari di modifica immediata del sistema di identificazione e rintracciabilità, verrà effettuata una verifica ispettiva aggiuntiva da parte della Camera di Commercio di Bari entro sette giorni dal rilievo della NC per verificare l'adeguatezza delle modifiche apportate dall'operatore al sistema di identificazione e rintracciabilità.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note al Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari competente per quanto di specifica responsabilità e al Consorzio di Tutela qualora incaricato. Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nello schema di controllo allegato.

Le situazioni di Non Conformità rilevate nel corso dell'autocontrollo effettuato dagli operatori devono essere registrate e rese accessibili a Camera di Commercio di Bari. .

Se la NC rilevata durante l'autocontrollo inficia la possibilità di ottenere un prodotto conforme deve essere fornita evidenza della separazione del prodotto e della non commercializzazione come I. G. P. " Uva di Puglia".

12 RECLAMI

12.1 Contestazioni alla relazione di ispezione

Il Responsabile dell'azienda - presso la quale, in sede di ispezione, sono state rilevate infrazioni alle norme - nel caso non concordi con la valutazione del tecnico controllore (TC), deve riportare e sottoscrivere nella relazione di ispezione le motivazioni del suo dissenso.

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di Camera di Commercio di Bari devono essere trasmessi alla Sede centrale, all'attenzione del Responsabile del Piano dei Controlli che dovrà provvedere alle verifiche che siano attinenti l'attività di controllo e certificazione ed all'opportuno trattamento.

12.2 Azione di Ricorso

I ricorsi, nei confronti delle decisioni avverse prese dal Comitato di Certificazione, sono un diritto degli operatori controllati. Nei confronti di tali decisioni i singoli o le imprese che si ritengono lese nei propri diritti, di qualsiasi natura, possono produrre ricorso al Comitato Ricorsi. Il Comitato Ricorsi è composto dal Segretario Generale della Camera di Commercio di Bari o da suo delegato e da 2 esperti del settore e/o in campo giuridico e le decisioni sono prese a maggioranza.

Tutti sono tenuti al rispetto della riservatezza dei documenti e dei dati. Le decisioni del Comitato Ricorsi sono insindacabili. Il foro competente per eventuali controversie è quello di Bari.

Il ricorso va prodotto entro trenta giorni dal ricevimento del provvedimento oggetto di contestazioni, deve contenere, in forma dettagliata, le argomentazioni dello stesso e la documentazione a supporto delle tesi di contraddittorio, dovrà essere spedito con lettera Raccomandata, anche a mano, indirizzata al Comitato Ricorsi nella sede della Camera di Commercio di Bari. Trascorsi i termini di presentazione, il ricorso si riterrà decaduto così come non verranno prese in considerazione le eventuali integrazioni argomentali o documentali che l'interessato non si fosse riservato di presentare successivamente.

L'Operatore dovrà inoltrare il suddetto ricorso scritto al Comitato Ricorsi, e per conoscenza all'Ufficio



Controlli.

Il Comitato Ricorsi decide, entro trenta giorni dalla data di arrivo del ricorso, in merito al rigetto ovvero al mantenimento della azione correttiva ed invia l'esito all'Operatore. In caso di azioni - decise da CCIAA BARI dovute a mancato pagamento dei corrispettivi dovuti per l'attività di controllo, l'operatore potrà fare ricorso scritto al Responsabile Piano dei Controlli o, se non nominato, al funzionario delegato che dovrà decidere al riguardo entro 15 giorni.

Se l'azione di ricorso da parte dell'operatore prevede la presentazione di risultati analitici, questi dovranno pervenire, sotto forma di Rapporto di Prova, da laboratori accreditati secondo le norme UNI CEI EN 17025 e autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che impiegano metodi di prova accreditati.

La Camera di Commercio di Bari non è comunque competente a decidere in merito a provvedimenti sanzionatori emanati dall'Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

13. MODULISTICA

La modulistica successivamente elencata contiene o richiama gli elementi documentali prescrittivi del sistema di controllo della I.G.P. "Uva di Puglia" e viene predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e/o la trasmissione a Camera di Commercio di una documentazione coerente con gli elementi necessari e/o applicabili.

L'operatore ha la facoltà di utilizzare modulistica e/o registri equivalenti purché siano previste le voci presenti nei modelli predisposti dalla Camera di Commercio di Bari e dopo aver acquisita l'autorizzazione da parte della medesima Camera di Commercio di Bari..

- **Mod. UP01/ (1/2) - Richiesta adesione al sistema dei controlli (viticoltori/confezionatori)**

Formato predisposto per l'inoltro a Camera di Commercio di Bari della domanda di accesso al circuito della denominazione I.G.P. "Uva di Puglia"

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante, deve essere trasmessa a Camera di Commercio, corredata della documentazione prevista nel presente piano;

- **Mod. UP02 - Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole**

Formato predisposto per l'invio Denuncia annuale di produzione delle aziende agricole a fine campagna.

- **Mod. UP03 - Registro di movimentazione e stoccaggio uva**

Formato predisposto per la registrazione della produttività potenziale dei singoli appezzamenti inseriti nel sistema dell'I.G.P. che generano lotti di produzione.

- **Mod. UP04 - Registro di confezionamento**

Formato predisposto per la registrazione in continuo del prodotto confezionato ai fini della denominazione; riporta gli elementi identificativi delle operazioni di confezionamento del prodotto con la denominazione I.G.P. "Uva di Puglia".

- **Mod. UP05 - Dichiarazione di Accompagnamento Prodotto**

Documento compilato dall'azienda agricola al momento della vendita/conferimento e consegnato in originale all'acquirente, che accompagna le partite di Denominazione I.G.P. "Uva di Puglia" nel trasferimento all'Intermediario e/o al Confezionatore che consente di rintracciarne il lotto di origine.

- **MOD UP06 - Dichiarazione Inizio Confezionamento;**

- **MOD UP06-1 - Comunicazione di Avvenuto confezionamento;**

- **MOD UP07 - Autorizzazione al confezionamento;**

- **MOD UP08 - Richiesta Autorizzazione Stampa Etichetta;**



- **MOD UP09** - **Autorizzazione Stampa Etichetta;**
- **MOD UP10** - **Elenco degli appezzamenti a uva:** modello predisposto per l'individuazione degli estremi catastali dei terreni coltivati a uva, della superficie su cui insiste l'uva, delle varietà, del numero complessivo delle piante cui si collega il Mod.UP03.
- **MOD UP11** - **Verbale Verifica Ispettiva;**
- **MOD UP12** - **Verbale di Non Conformità;**
- **MOD UP13** - **Verbale di Prelevamento Campioni;**
- **MOD UP14** - **Rinuncia ai Controlli di Conformità;**
- **MOD UP15** - **Registro delle Operazioni Colturali.**

MOD.UP01 – 1

Richiesta di adesione al sistema dei controlli Viticoltori

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ Codice fiscale _____

nella persona di _____ P. IVA _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

Responsabile rapporti con (se persona diversa dal legale rappresentante)

CHIEDE

di assoggettare ai controlli della CCIAA di BARI i terreni, riportati nell'allegato **MOD.UP10** da destinare alla produzione della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

A tal fine

DICHIARA

- ✓ che i terreni sono conformi alle prescrizioni previste dal Disciplinare della Denominazione I.G.P. " UVA DI PUGLIA;
- ✓ di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei controlli della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA " alla quale è stata riconosciuta con D.M. 30/04/2009 la protezione transitoria a livello nazionale, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari Forestali, ivi comprese le sanzioni previste a fronte di non conformità riscontrate;
- ✓ di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ✓ di autorizzare la CCIAA di BARI ad effettuare i controlli di conformità, presso i terreni per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli;
- ✓ di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Disciplinare e al Piano dei controlli;
- ✓ di autorizzare la CCIAA di BARI all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA ", dei dati dell'azienda (autorizzazione ai sensi della legge 196/03);
- ✓ di indicare la produzione annua media prevista

L'azienda si impegna a comunicare alla CCIAA di BARI, entro 30 giorni dal loro attuarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta e ad inviare annualmente entro 30 gg. dal termine della raccolta la denuncia annuale di produzione (**MOD.UP02** documentazione equivalente).

Si allega alla presente richiesta (per prima iscrizione od in caso di variazioni):

- Elenco degli appezzamenti a uva, la densità di piantagione e composizione varietale (**MOD.UP10** o documentazione equivalente);
- Planimetria;
- Estremi del contratto d'uso;
- Documento d'identità in corso di validità (se previsti, del delegato e del delegante);
- Scheda appezzamenti vitati rilasciata dal SIAN;
- Copia versamento del pagamento, quota di ingresso di 97,60 € i.i (80,00 € + I.V.A.):
 - - **bonifico bancario:** IT.15.I.07601.04000.000098860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ".
 - - **c/c postale:** n.98860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ".

(Località)

il _____

(data)

(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Delega

Il sottoscritto _____ delega _____
alla presentazione della presente domanda assumendosi tutte le responsabilità e gli obblighi derivanti dal verificarsi di
eventuali inadempienze al disciplinare ed al Piano dei Controlli.

Data _____

Firma _____

La richiesta di adesione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CCIAA di BARI C.SO
CAVOUR N.2 - 70121 BARI, unitamente alla documentazione accessoria.

Esame della richiesta: data
firma

N. Identificativo

MOD.UP 01 – 2

Richiesta di adesione al sistema dei controlli Confezionatori

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ Codice fiscale/P. IVA _____

nella persona di _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

Responsabile rapporti con (se persona diversa dal legale rappresentante)
 _____ e-mail: _____

CHIEDE

il riconoscimento ai fini della produzione della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA "

A tal fine

DICHIARA

- ✓ di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA";
- ✓ di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei controlli della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" ,alla quale con D.M. 30/04/2009 è stata riconosciuta la protezione transitoria a livello nazionale, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ivi comprese le sanzioni previste a fronte di non conformità riscontrate;
- ✓ di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ✓ di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- ✓ di autorizzare la CCIAA DI BARI ad effettuare i controlli di conformità presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli;
- ✓ di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Disciplinare e al Piano dei controlli;
- ✓ di autorizzare CCIAA DI BARI all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA "dei dati dell'azienda (autorizzazione ai sensi della legge 196/03);
- ✓ comunicare la stima dei quantitativi annuali di prodotto lavorato/ottenuto come Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA " distinta per varietà.
- ✓ che il/i sito/i produttivo/i per il/i quale/i si richiede l'iscrizione è/sono il/i seguente/i:

Ubicazione della struttura di confezionamento	Dati della struttura		
	Superficie mq ²	Impianti di Confezionamento	
		Identificativo	Kg/ora

Nota: Se lo spazio non è sufficiente allegare un documento che riporti i dati sopra richiesti.

L'azienda si impegna a comunicare a CCIAA di BARI, entro 30 giorni dal loro attuarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta e ad inviare mensilmente a CCIAA di BARI, entro il 15 del mese successivo, comunicazione relativa ai quantitativi di Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" ritirati (con relativa provenienza) e venduti/conferiti destinati al circuito Denominazione nonché i quantitativi di prodotto immesso al consumo con la Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

Si allega al presente richiesta:

- Planimetria dello stabilimento;
- Estremi del contratto d'uso;
- Documento d'identità in corso di validità;
- Autorizzazione sanitaria –DIA (agibilità);
- Copia versamento del pagamento, quota di ingresso di 183,00 € i.i (150,00 € + I.V.A.):
 - - **bonifico bancario:** IT.15.I.07601.04000.000098860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ".
 - - **c/c postale:** n.98860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ".

_____ || _____
(Località) (data) (Timbro e Firma Legale Rappresentante Azienda)

Delega

Il sottoscritto _____ delega _____ alla presentazione della presente domanda assumendosi tutte le responsabilità e gli obblighi derivanti dal verificarsi di eventuali inadempienze al disciplinare ed al Piano dei Controlli.

Data _____

Firma _____

La richiesta di adesione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CCIAA di BARI C.SO CAVOUR N. 2- 70121 BARI, unitamente alla documentazione accessoria.

Esame della richiesta: data
firma
N. Identificativo

MOD.UP01 – 3

Richiesta di Variazione al sistema dei controlli Viticoltori

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ Codice fiscale _____

nella persona di _____ P. IVA _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

Responsabile rapporti con (se persona diversa dal legale rappresentante)

CHIEDE

di prendere atto della variazione intervenuta nella propria posizione assoggettata alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA ed iscritta al n. UP_____.

DICHIARA CHE LA VARIAZIONE INTERVENUTA E' LA SEGUENTE:

- Ampliamento superficie vitata nella misura di Ha _____ che si vanno ad aggiungere alla superficie già iscritta. A tal fine allega mod. UP10 relativamente agli appezzamenti aggiunti e la documentazione richiesta nel mod. UP01-1 (modello di iscrizione);
- cancellazione dei seguenti appezzamenti elencati nel Mod. UP10 volendo così aggiornare la superficie iscritta;
- modifica della propria posizione iscritta relativamente a: _____ (indicare variazione);
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- di autorizzare la CCIAA di BARI ad effettuare gli eventuali controlli di conformità;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Disciplinare e al Piano dei controlli;

L'azienda si impegna a comunicare alla CCIAA di BARI, entro 30 giorni dal loro attuarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente Richiesta e ad inviare annualmente entro 30 gg. dal termine della raccolta la denuncia annuale di produzione (**MOD.UP02** documentazione equivalente).

Si allega alla presente richiesta (per prima iscrizione od in caso di variazioni):

- Elenco degli appezzamenti a uva, la densità di piantagione e composizione varietale (**MOD.UP10** o documentazione equivalente);
- Documento d'identità in corso di validità (se previsti, del delegato e del delegante);
- Scheda appezzamenti vitati rilasciata dal SIAN;
- Copia versamento del pagamento, quota di ingresso di 97,60 € i.i (80,00 € + I.V.A.):
 - - **bonifico bancario:** IT.15.I.07601.04000.000098860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ".
 - - **c/c postale:** n.98860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ".

_____ il _____
(Località) (data) (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

Delega

Il sottoscritto _____ delega _____
alla presentazione della presente domanda assumendosi tutte le responsabilità e gli obblighi derivanti dal verificarsi di
eventuali inadempienze al disciplinare ed al Piano dei Controlli.

Data _____

Firma _____

La richiesta di adesione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CCIAA di BARI C.SO
CAVOUR N.2 - 70121 BARI, unitamente alla documentazione accessoria.

Esame della richiesta: data
firma

N. Identificativo

MOD.UP 01 – 4

Richiesta di variazione al sistema dei controlli dei Confezionatori

L'azienda _____
(Ragione Sociale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo)

n° Tel _____ n° Fax _____ Codice fiscale/P. IVA _____

nella persona di _____
(Cognome e Nome Rappresentante Legale)

Responsabile rapporti con _____ (se persona diversa dal legale rappresentante)
e-mail: _____

CHIEDE

di prendere atto della seguente variazione intervenuta relativamente alla propria posizione iscritta alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA " con il numero UP _____;

Indicare tipo di variazione intervenuta _____;

A tal fine

L'azienda si impegna a comunicare a CCIAA di BARI, entro 30 giorni dal loro attuarsi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta e ad inviare mensilmente a CCIAA di BARI, entro il 15 del mese successivo, comunicazione relativa ai quantitativi di Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" ritirati (con relativa provenienza) e venduti/conferiti destinati al circuito Denominazione nonché i quantitativi di prodotto immesso al consumo con la Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

DICHIARA

- ✓ di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA";
- ✓ di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei controlli della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA", alla quale con D.M. 30/04/2009 è stata riconosciuta la protezione transitoria a livello nazionale, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ivi comprese le sanzioni previste a fronte di non conformità riscontrate;
- ✓ di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ✓ di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- ✓ di autorizzare la CCIAA DI BARI ad effettuare gli eventuali controlli di conformità presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli;
- ✓ di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Disciplinare e al Piano dei controlli;
- ✓ di autorizzare CCIAA DI BARI all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA "dei dati dell'azienda (autorizzazione ai sensi della legge 196/03);
- ✓ che il/i sito/i produttivo/i per il/i quale/i si richiede la modifica è/sono il/i seguente/i:

Ubicazione della struttura di confezionamento	Dati della struttura	
	Superficie mq ²	Impianti di Confezionamento
		Identificativo

Nota: Se lo spazio non è sufficiente allegare un documento che riporti i dati sopra richiesti.

Si allega alla presente richiesta la documentazione:

- Planimetria dello stabilimento;
- Estremi del contratto d'uso;
- Documento d'identità in corso di validità;
- Autorizzazione sanitaria –DIA (agibilità);
- Copia versamento del pagamento, quota di ingresso di 183,00 € i.i (150,00 € + I.V.A.):
 - - **bonifico bancario**: IT.15.I.07601.04000.000098860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ”.
 - - **c/c postale**: n.98860265 intestato a "Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Bari – Uff. I.G.P. UVA di PUGLIA ”.

_____ II _____
(Località) (data) (Timbro e Firma Legale Rappresentante Azienda)

Delega

Il sottoscritto _____ delega
_____ alla presentazione della presente domanda
assumendosi tutte le responsabilità e gli obblighi derivanti dal verificarsi di eventuali inadempienze al disciplinare
ed al Piano dei Controlli.

Data _____

Firma _____

La richiesta di adesione deve essere compilata in tutte le sue parti e trasmessa a CCIAA di BARI C.SO
CAVOUR N. 2- 70121 BARI, unitamente alla documentazione accessoria.

Esame della richiesta: data

firma

N. Identificativo

Alla
CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA,
ARTIGIANATO e AGRICOLTURA
C.so Cavour, n.2
70121 - BARI

MOD.UP02

DENUNCIA ANNUALE DI PRODUZIONE AZIENDE AGRICOLE

Il sottoscritto:

Matricola N.

Conducente dell'Azienda agricola:

Indirizzo:

DICHIARA che nell'anno: _____

Tipologia	La Quantità prodotta risulta essere di kg.
ITALIA	
VICTORIA .	
MICHELE PALIERI	
RED GLOBE .	
REGINA	
	TOTALE

Tipologia	La Quantità venduta risulta essere di kg.
ITALIA	
VICTORIA	
MICHELE PALIERI	
RED GLOBE	
REGINA	
	TOTALE

In caso di vendita a intermediari / confezionatori:

Ragione Sociale Intermediario e/o Confezionatori	Quantità venduta KG. n. bolla o fattura data e lotto	Rif. Numero dichiarazione di accompagnamento

L'Azienda richiedente si impegna a fornire a CCIAA di BARI la massima collaborazione nell'aggiornamento e comunicazione dei dati.

Località _____ Data _____ Timbro e firma azienda _____

MOD.UP04 - REGISTRO DI CONFEZIONAMENTO

Totale prodotto confezionato nel mese _____ KG. _____

Dati Aziendali:

Denominazione: _____; Matricola N.°: _____

Anno: _____ Mese di _____

Operazione	Data di confezionamento e vendita	Autorizzazione al Confezionamento		Dichiarazione di accompagnamento (lotto se provenienza aziendale)	Tipologia Imballaggio	Capacità confezioni (KG.)	Numero confezioni	Quantità confezionata (Kg)	Autorizzazione Stampa Etichette (N.°)	Codice Alfanumerico da n.°:	Codice Alfanumerico a n.°:	Fattura		Firma responsabile
	2	Numero	Data emissione	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1														
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

Località: _____ Data: _____

Timbro ditta e firma

Note per la compilazione del Registro di confezionamento

Il registro di confezionamento deve essere compilato quotidianamente ed in ogni sua parte al termine delle operazioni di confezionamento.

In particolare ogni confezionamento effettuato in confezioni di diversa capacità deve essere registrata come operazione distinta, pur con medesima data di confezionamento.

Qualora per il confezionamento si impieghi uva proveniente da fornitore riconosciuto, sulla riga di registro corrispondente alla operazione di confezionamento deve essere riportato anche il numero (o i numeri, se più di una) identificativo della Dichiarazione di Accompagnamento relativa al prodotto emessa dal fornitore (e conservata dal Confezionatore). Nel caso che il prodotto sia di provenienza aziendale devono essere riportati gli estremi aziendali identificativi del lotto immesso al confezionamento (DATA RACCOLTA E VARIETA').

Per ogni riga la quantità confezionata, in Kg, deve corrispondere al numero delle confezioni realizzate moltiplicato per la loro capacità.

Le caselle e le righe non utilizzate per la registrazione devono essere barrate.

Con frequenza mensile la pagina del Registro di Confezionamento (o le pagine, qualora più di una), relativa alle operazioni effettuate nella mensilità specificata e redatta secondo le precedenti istruzioni, deve essere trasmessa a CCIAA di BARI entro il giorno 15 del mese successivo.

MOD.UP05

DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO - N. _____

Il sottoscritto _____ (1) in qualità di Legale
Rappresentante della Ditta (2) _____, Matricola
N. _____,

dichiara sotto la propria responsabilità

- che l'Azienda è soggetto riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo per Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" e non è soggetta a provvedimenti di sospensione o revoca del riconoscimento alla data della presente dichiarazione.
- Dichiaro, inoltre, che la seguente quantità di uva, composta dai singoli lotti produttivi più sotto specificati e ceduta nella quantità complessiva di Kg. _____ (3) per la lavorazione ai fini della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" all'Azienda:

(4)

con sede in (5) _____

proviene da terreni regolarmente inseriti nel sistema di controllo ed è stata ottenuta in conformità al Disciplinare vigente della Denominazione summenzionata.

Specifica lotti produttivi:

N.	Identificazione lotto (6)	Varietà UVA	Quantità in Kg.	N.	Identificazione lotto (6)	Varietà UVA	Quantità in Kg.
1				3			
2				4			
Totale quantità (3)							

Data della dichiarazione _____ Il Legale Rappresentante (7) _____

Parte riservata al destinatario del prodotto (8)

	Data	Timbro e firma destinatario
Registrazione di avvenuto controllo della presente documentazione, per completa e corretta identificazione del materiale ricevuto.

Note per la compilazione:

(1) - Cognome e nome Rappresentante Legale azienda

(2) - Denominazione o timbro azienda conferente/ cedente il prodotto

(3) - Riportare la somma delle quantità dei singoli lotti produttivi

(4) - Denominazione azienda destinatari/acquirente del prodotto

(5) - Indicare via e numero civico, comune e provincia azienda destinataria/acquirente

(6) - Riportare identificazione assegnata dal produttore ai singoli lotto costituenti la fornitura (DATA RACCOLTA E VARIETA'); barrare spazi inutilizzati

(7) - Timbro e firma del legale rappresentante

(8) - Da completare a cura dell'azienda acquirente il prodotto

La Dichiarazione di Accompagnamento è un documento codificato da CCIAA di BARI, da utilizzare esclusivamente nei casi di conferimento o compravendita di prodotto conforme non ancora identificato con la designazione della Denominazione I.G.P. " UVA DI PUGLIA " che l'organismo di controllo distribuisce in forma controllata ai soggetti della filiera disciplinata che non appongono il contrassegno della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

Il documento viene consegnato, su richiesta ed anche più volte in corso di campagna produttiva, ai singoli soggetti aventi diritto; deve essere redatto, sottoscritto ed utilizzato esclusivamente dall'azienda che lo ha richiesto e ricevuto da CCIAA di Bari e non è trasferibile a terzi, ancorché riconosciuti ai fini della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

La Dichiarazione di Accompagnamento, compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal legale rappresentante dell'azienda conferente, deve seguire il prodotto fino alla consegna all'acquirente. Ai fini dell'accertamento dei presupposti di conformità ogni fornitura di prodotto idoneo alla Denominazione deve essere dotata di specifica Dichiarazione di Accompagnamento in originale.

Il soggetto acquirente è tenuto a conservare tutti gli originali delle Dichiarazioni di Accompagnamento ricevute, provvedendo con frequenza mensile (secondo le previsioni del presente Piano dei Controlli) ad inviare a CCIAA DI BARI copie delle stesse pervenute nel mese precedente.

Riservata all'Ufficio Competente
Data di arrivo

(Città)..... li

Spett.le

Recapito telefonico per eventuali richieste di chiarimenti:
 Tel.....Fax.....
 Referente:

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CORSO CAVOUR, N.2
BARI - 70121

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

Il sottoscritto _____, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" come confezionatore con matricola n° _____, richiede l'autorizzazione al confezionamento per i quantitativi di seguito specificati:

PRODOTTO (varietà)	LOTTO DI CONFEZIONAMENTO	QUANTITA' (Kg./Q.li/Tonn)	RIFERIMENTI PROVENIENZA PRODOTTO (DAP-UP05)

Il sottoscritto,
 dichiara di essere regolarmente inserito nel sistema di controllo di CCIAA BARI relativo alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA", che le produzioni per le quali viene richiesto attestato sono state ottenute conformemente al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della Denominazione stessa e di concludere le operazioni di confezionamento entro 21 giorni dalla data dell'autorizzazione al confezionamento.
 Chiede, inoltre, che venga effettuato il campionamento dei lotti per i quali ha effettuato richiesta autorizzazione al confezionamento in conformità al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

Legale Rappresentante

 (Timbro e Firma)

Riservata all'Ufficio Competente

Data di arrivo

.....

(Città)..... li

Recapito telefonico per eventuali richieste di chiarimenti:

Tel.....Fax.....

Referente:

.....

Spett.le

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA****CORSO CAVOUR, N.2****BARI - 70121****DICHIARAZIONE DI AVVENUTO CONFEZIONAMENTO**

Il sottoscritto _____, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" come confezionatore con matricola n° _____, dichiara che in data ___/___/_____ ha completato le operazioni di confezionamento per i quantitativi di seguito specificati:

PRODOTTO (varietà)	LOTTO DI CONFEZIONAMENTO	QUANTITA' (Kg./Q.li/Tonn)	RIFERIMENTI PROVENIENZA PRODOTTO (DAP-UP05)

Il sottoscritto,

dichiara di essere regolarmente inserito nel sistema di controllo di CCIAA BARI relativo alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA " e che le produzioni per le quali viene richiesto attestato sono state ottenute conformemente al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della Denominazione stessa.

Legale Rappresentante_____
(Timbro e Firma)

Autorizzazione al confezionamento

Protocollo N.°

Data: **GG-MM-AAAA****CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED
AGRICOLTURA DI BARI**

Autorizza l'Azienda

Denominazione ed indirizzo

Cod. oper.

Denominazione:**Indirizzo:****Xxxx**

Sede

Denominazione:**Indirizzo:****Ad effettuare il confezionamento delle seguenti produzioni relative alla I.G.P.****" UVA DI PUGLIA "**

VARIETA'	QUANTITA' (Kg./Q.li/Tonn.)	Riferimenti di lotto/partita (rif. - n° lotto)

Il presente documento:

- è di proprietà di CCIAA BARI al quale deve essere restituito su richiesta;
- può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento nel caso di accertata inadempienza da parte di CCIAA BARI;
- è valido solo se in versione originale o in copia conforme all'originale;

**Il responsabile
Ufficio Certificazione****Il Presidente C.C.I.A.A. BARI
(o suo delegato)**

Riservata all'Ufficio Competente
Data di arrivo.....

(Città)..... li

Recapito telefonico per eventuali richieste di chiarimenti:
 Tel.....Fax.....
 Referente:

Spett.le
**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
 ARTIGIANATO E AGRICOLTURA**
 CORSO CAVOUR,N.2
 BARI 70121

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Il sottoscritto _____, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA" come Confezionatore con matricola n° _____, richiede autorizzazione alla stampa di etichette per i prodotti, formati, quantitativi di seguito specificati:

PRODOTTO Varietà	Formato (1)	Imballaggio tipo (2)	QUANTITA' ETICHETTE

(1) es. gr. 250, Kg. 1, ecc.

(2) Mat.cassette, Cartone,

Etichette stampate presso la Tipografia

Ragione Sociale della Tipografia	Sede

Il sottoscritto,

- allega bozza delle etichette per le quali richiede autorizzazione alla stampa;
- si impegna sotto la propria personale responsabilità;
- a fornire, appena disponibile, copia della fattura emessa dalla Tipografia per la stampa delle suddette etichette;
- al corretto uso delle etichette nel rispetto del Disciplinare di Produzione e del Piano di Controllo della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

Legale Rappresentante

 (Timbro e Firma)

--

Data

AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA DI ETICHETTE

--

Numero Autorizzazione

Il presente documento autorizza l'Azienda _____ con sede Legale in via _____ n° _____, Comune di _____ Prov. _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA", con matricola n° _____, alla stampa di etichette come di seguito specificato:

PRODOTTO (Varietà)	FORMATO	IMBALLAGGIO TIPO	N° ETICHETTE

Il Produttore indicato in etichetta è: _____
matricola n. _____

Il Confezionatore indicato in etichetta è: _____
matricola n. _____

conformemente alle bozze di etichetta allegate.

Si ricorda che l'utilizzo delle etichette autorizzate non è consentito senza aver preventivamente richiesto ed ottenuto la necessaria autorizzazione al confezionamento.

Timbro e Firma

MOD.UP10
ELENCO APPEZZAMENTI I.G.P. "UVA DI PUGLIA"

Scheda aziendale:

Nome o Ragione sociale: _____

P. I.V.A. _____

Indirizzo: _____

Comune: _____ Prov. _____

N.	Comune (1)	Foglio	particella	Altri eventuali elementi identificativi superficie (2)	Superficie Mq. (3)	N° piante, Varietà e portinnesto	Ampiezza interfilari e distanza sulla fila	Date interventi di fertilizzazione	Date potatura	Date irrigazioni effettuate	Data inizio raccolta	Data fine raccolta	Quantità raccolta (KG)
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													

1) indicare per ogni appezzamento i riferimenti catastali necessari alla sua identificazione

2) Indicare gli ulteriori elementi di identificazione necessari per la precisa definizione degli investimenti a Denominazione I.G.P. 'Uva di Puglia' (es. anno di impianto)

3) indicare la superficie investita a

Note per la compilazione della Scheda Aziendale

La Scheda aziendale può essere impiegata, qualora non sia utilizzata diversa ed equivalente documentazione aziendale, dai soggetti agricoltori ai fini della identificazione degli investimenti destinati alla Denominazione I.G.P. UVA DI PUGLIA, delle principali operazioni effettuate e dell'evidenza della conformità delle stesse ai requisiti previsti dal Disciplinare della Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

Le caselle e le righe non utilizzate per la registrazione devono essere barrate.

Qualora necessario, in ragione del numero delle superfici investite ad Denominazione, possono essere utilizzate più Schede aziendali per la medesima azienda.

La Scheda aziendale, o equivalente documentazione, deve essere tempestivamente aggiornata con il procedere delle operazioni effettuate dall'agricoltore trasformatore.

MOD.UP12 - RAPPORTO DI NON CONFORMITA'

Data: _____ TC: _____ RNC n.: _____

Azienda: _____ indirizzo: _____

_____ attività: _____ matricola n _____

Estremi verbale di riferimento: _____ del _____

Descrizione NC

(firma) Responsabile aziendale: _____
(firma)

Azione correttiva:

Data: _____
(firma)

RISERVATO ALL'UFFICIO

 accettata

Giudizio sulla proposta di risoluzione della NC:

 respintaData: _____ : _____
(firma)

RISERVATO ALL'UFFICIO

 NC risolta

Verifica della risoluzione della NC rilevata:

 NC non risoltaData: _____ : _____
(firma)

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE

Il sottoscritto in qualità Tecnico Controllore qualificato CCIAA BARI (cod.), in data, presso l'Operatore Controllato:

Denominazione, indirizzo, ecc. (o timbro completo dell'azienda)	Codice Operatore:
---	-----------------------------------

Unita di Produzione/Preparazione (Denominazione indirizzo)

p MEDESIMA (vedi quadro sopra)

appezzamento n°

HA PRELEVATO, la seguente tipologia di prodotto (matrice):

nel seguente luogo e/o fase di lavorazione:

costituito da un campione omogeneo così come previsto dal Piano di Controllo .

Le analisi richieste sono quelle prevista dal Disciplinare e dal Piano di Controllo.

A tutte le fasi del prelievo ha assistito, in qualità di dell'azienda ⁽¹⁾,
il Sig., nato a..... Prov.
..... che dichiara quanto segue:

SI NO di NON AVER NULLA DA OBBIETTARE SULLE MODALITÀ DI PRELIEVO,

SI NO DI VOLER ESPRIMERE, IN MERITO ALLE MODALITÀ DI PRELIEVO, LE SEGUENTI OSSERVAZIONI:

SI NO di NON PORRE ALCUNA OBIEZIONE, RELATIVAMENTE ALLE PROVE ANALITICHE EFFETTUATE.

SI NO SI OPPONE ALL'IMPIEGO DEL LABORATORIO IDENTIFICATO FORNENDO LE SEGUENTI MOTIVAZIONI ⁽²⁾

Il presente verbale è stato redatto in duplice copia di cui una viene consegnata all'Operatore o suo delegato.

Allegati n° Descrizione ⁽³⁾

Firma del Tecnico Controllore CCIAA BARI

Firma dell'Operatore o suo delegato

⁽¹⁾ In caso di persona delegata dal Titolare della Notifica è necessario acquisire e allegare al verbale (se già non è disponibile) il documento di delega da parte del Legale Rappresentante dell'azienda (in originale).

⁽²⁾ La richiesta deve essere valutata dalle funzioni CCIAA BARI competenti e può essere accettata solo nei casi in cui esiste formale evidenza di conflitti/dissidi/controversie/disaccordi in atto o trascorsi tra l'operatore e il laboratorio identificato da CCIAA BARI

⁽³⁾ Indicare quali documenti sono stati, eventualmente, allegati.

MOD.UP14 - RINUNCIA AI CONTROLLI DI CONFORMITA'

Il sottoscritto (legale Rappresentante) _____

dell'Azienda (ragione sociale) _____

Cod. operatore _____.

Situata in (riportare l'indirizzo completo) _____ n. _____

di (Comune) _____ - C.a.p. _____

Tel. n. _____; Fax.n. _____.

numero iscrizione CCIAA _____

P. I.V.A.: _____

RINUNCIA

All'inserimento nel sistema di controllo della Denominazione I.G.P. "Uva di Puglia" e all'assoggettamento dei controlli di conformità eseguiti dalla CCIAA di Bari per il riconoscimento della Denominazione I.G.P. "Uva di Puglia".

Luogo _____

Data _____

(Timbro e Firma)

3) Specificare il tipo di sostanza e le dosi come da disciplinare di produzione integrata dell'Uva da Tavola

**MOD.UP16
DENUNCIA DI INIZIO ATTIVITÀ DI CONFEZIONAMENTO**

Il sottoscritto, in qualità di legale rappresentante della ditta, inserita nel sistema di controllo relativo alla Denominazione I.G.P. 'Uva di Puglia' con matricola n.°.....

COMUNICA

- che la data di inizio del confezionamento è il

DICHIARA

inoltre, di prevedere per l'anno il confezionamento, in conformità al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della Denominazione I.G.P. 'Uva di Puglia', delle seguenti quantità.

Le lavorazioni verranno eseguite presso i seguenti operatori, regolarmente inseriti nel Sistema di Controllo di I.G.P. 'Uva di Puglia'.

QUANTITA' PREVISTA (Kg.)	VARIETA'	PERIODO PRESUMIBILE DELLE LAVORAZIONI	DENOMINAZIONE CENTRO DI LAVORAZIONE	INDIRIZZO

Il Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA “ UVA DI PUGLIA ” Delibera di Giunta n. 68 del 22/09/2017

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Produttore Agricolo	Riconoscimento iniziale/Variazioni	Ubicazione appezzamenti (Art 3 del Disciplinare), e Piano di Controllo Tab.1	In territorio delimitato	Produrre domanda entro 30 maggio	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ad ogni riconoscimento 100%	Agricoltori richiedenti	Ubicazione degli appezzamenti fuori zona		Diniego riconoscimento	
2			Adeguatezza impianti di coltivazione PC Tab. 1	Varietà negli appezzamenti e forme di allevamento, densità e sesti d'impianto per i nuovi vigneti utilizzo esclusivo di portinnesti certificati (artt.2/5, Disciplinare)	Allegare a domanda indicazione varietà coltivate e forme di allevamento, densità e sesti d'impianto e Documentazione provante la certificazione dei portinnesti.	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ad ogni riconoscimento 100%	Agricoltori richiedenti	Composizione varietale, forma di allevamento, densità, sesti d'impianto non conforme, porta innesti non certificati.		Diniego riconoscimento	Presentazione nuova domanda con iscrizione di appezzamenti e varietà conformi e adeguamento ai requisiti di conformità disciplinati.
3						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento To (100%)	Agricoltori richiedenti	Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento	
4		Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza impianti di coltivazione e Ubicazione appezzamenti (Art.3 Disciplinare e P.C.Tab.1 Requisito confezionatori	Varietà negli appezzamenti e forme di allevamento, densità e sesti d'impianto ARTT.2/5, disciplinare) per i nuovi vigneti utilizzo esclusivo di portinnesti	Iscrivere ogni anno entro il 30 maggio solo appezzamenti che hanno complessivamente la composizione varietale, forme di allevamento, densità e sesti d'impianto conformi al P.C. Tab.Conf.NN.1,2,3,4 Per i nuovi vigneti utilizzo solo di portinnesti certificati.Eventuali variazioni devono essere comunicate entro 30gg.dal loro verificarsi.	Verifica composizione varietale forme di allevamento,densità di piantagione, certificazione portinnesti. Controllo documentale delle variazioni.	D	Ad ogni comunicazione 100%	Agricoltore riconosciuto	Carenza di documentazione Composizione varietale o forma di allevamento o densità o sesti d'impianto non conformi e portinnesti non certificati.	Lieve Grave	Esclusione particelle non idonee sino a ripristino condizioni di conformità.Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento, o di integrazione della documentazione Nuova Iscrizione
5						Verifica ispettiva Ubicazione, adeguatezza impianti	I	35% (33+2) (14% in questa fase)	Agricoltore riconosciuto	Inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione appezzamenti non idonei da sistema di controllo fino a ripristino condizioni di conformità	
6		Cessazione attività ai fini della IGP	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 30 gg dal verificarsi dell'evento di cessazione)	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione 100%	Agricoltore riconosciuto	Mancata comunicazione cessazione	grave	Esclusione prodotto da circuito IGP. Eliminazione da elenco agricoltori IGP	

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
7	Produttore Agricolo	Coltivazione uva	Conformità a disciplinare	Il metodo di coltivazione, densità, e distanza filare e difesa fitoiatrica Art.5 del disciplinare	Coltivare attenendosi a disciplinare e registrare data di interventi	Verifica ispettiva controllo modalità di coltivazione	I	35% (33+2) (14% in questa fase)	Agricoltore riconosciuto	Coltivazione difforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Richiamo scritto Eventuale verifica supplementare nella campagna successiva
8			Conformità a disciplinare	Resa aziendale di uva non superiore a quella prevista. Periodo di raccolta come da art. 5 ultimo comma del Disciplinare e PC	Raccogliere attenendosi a disciplinare e registrare data di raccolta e q.tà	Controllo modalità di raccolta e controllo resa su registrazioni partite raccolte e conferite a campione	I	100%	Agricoltore riconosciuto	Resa superiore o raccolta difforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP	Richiamo scritto Eventuale verifica supplementare nella campagna successiva
9			Verifica delle registrazioni		Registrare gli elementi disciplinati su modulistica prevista o quaderno di campagna	Controllo idoneità delle registrazioni	I	100%	Agricoltore riconosciuto	Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP e richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare nella campagna successiva
10		Raccolta e vendita uva	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione lotti di uva destinate a IGP con indicazioni previste	Identificare lotti di uva destinate a IGP e registrare identificazione (dichiarazione di accompagnamento, DDT o documentazione equivalente)	Controllo idoneità registrazioni identificative	I	100%	Agricoltore riconosciuto	Ritardata comunicazione /o Registrazioni imprecise o incomplete (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Sollecito adeguamento entro 15 giorni	Notifica carenze Richiesta adeguamento registrazioni entro 7 gg.
11					Identificazione e/o registrazioni non idonei a garantire rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP e richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare					
12					A fine campagna comunicare a CCIAA di Bari i quantitativi raccolti e le relative destinazioni	Controllo comunicazioni	D	100%	Prodotto	Mancanza di comunicazioni con perdita tracciabilità	grave	Esclusione del prodotto	Verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dati presso il soggetto

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
13	Confezionatore	Riconoscimento iniziale/variazioni	Ubicazione impianto di confezionamento(art.5 ult. comma Disciplinare)	In territorio delimitato	Produrre domanda entro 30 maggio	Controllo documentazione	D	Ad ogni riconoscimento 100%	Confezionatore richiedente	Ubicazione non in territorio delimitato		Diniego riconoscimento	
14			Adeguatezza strutture e impianti	idoneità strutture ed impianti ai fini della IGP	Allegare a domanda documentazione prevista	Controllo documentazione descrittiva	D	Ad ogni riconoscimento 100%	Confezionatore richiedente	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
15						Controllo indicazione capacità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento 100%	Confezionatore richiedente	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
16						Controllo autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento 100%	Confezionatore richiedente	Mancato invio idoneità sanitaria stabilimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
17						Verifica ispettiva sugli impianti di confezionamento	I	Ad ogni riconoscimento 100%	Confezionatore richiedente	Inadeguatezza strutture impianti		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento e presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
18		Ubicazione				Impianti in zona delimitata	Comunicare eventuali modifiche ubicazione entro 30gg dal loro verificarsi .	Controllo comunicazione modifiche e/o variazioni	D	Ad ogni comunicazione 100%	Confezionatore riconosciuto	Ubicazione fuori zona	Grave
19		Mantenimento dei requisiti								Mancata comunicazione variazione anagrafica operatore	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione anagrafica operatore	Verifica documentale. In caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
20										Mancata comunicazione variata ubicazione operatore (in territorio delimitato)	Grave	Esclusione del prodotto	Richiesta integrazione documentazione e verifica ispettiva supplementare
21			Adeguatezza strutture e impianti	idoneità strutture ed impianti ai fini della IGP	Comunicare alla CCIAA eventuali modifiche ai impianti e strutture aziendali e relativa idoneità sanitaria allegando documentazione di dettaglio	Controllo documentazione descrittiva impianti	D	Ad ogni comunicazione 100%	Confezionatore riconosciuto	Carenze della documentazione	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione documentazione	Richiesta documenti integrazione. In caso di mancata integrazione e verifica ispettiva supplementare
22						Controllo indicazione capacità produttiva	D	Ad ogni comunicazione 100%	Confezionatore riconosciuto	Carenze della documentazione	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale integrazione. In caso di mancata integrazione e verifica ispettiva supplementare

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
23	Confezionatore					Controllo autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Mancata consegna autorizzazione sanitaria	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione documentaz.	Verifica documentale integrazione. In caso di mancata integrazione e verifica ispettiva supplementare
24										Autorizzazione sanitaria non vigente	grave	Esclusione del prodotto sino a ripristino condizioni di conformità	Richiesta integrazione documentazione/ ripristino idoneità sanitarie e verifica ispettiva supplementare
25							Verifica ispettiva sugli impianti	I	35% (33+2) (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto	Inadeguatezza strutture impianti	Grave	Esclusione prodotto
26		Cessazione attività	Cessazione attività ai fini della IGP		Comunicare eventuale cessazione entro il 30 maggio e/o 30gg dal verificarsi dell'evento di cessazione.	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Confezionatore riconosciuto	Mancata comunicazione cessazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP. Eliminazione elenco confezionatori.	
27					Acquisire dichiarazione di accompagnamento prodotto o DDT da parte del produttore e/o intermediario e registrare su registro.	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	35% (33+2) (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto	Carenze documentazione di fornitura con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non da tracciato circuito IGP richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare
28		Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione fornitori e prodotto	Registrare le acquisizioni di prodotto e conservare i DDT o dichiarazione di accompagnamento firmati ad evidenza del controllo avvenuto	Controllo registrazioni e documenti	D	100	Confezionatore riconosciuto	Carenze documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	avvio corrette procedure di identificazione e invio a CCIAA di Bari dell'evidenza adeguamento identificazione. In mancanza di adeguamento esclusione del prodotto e nuova verifica.
										Carenze delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP richiesta adeguamento	Richiamo scritto Verifica ispettiva supplementare

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva		
	1	2	Categoria	Descrizione	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
29	Confezionatore														
30												Carenze delle registrazioni o della documentazione, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	avvio corrette procedure di registrazione e invio a CCIAA di Bari dell'evidenza di adeguamento registrazioni. In mancanza di adeguamento esclusione del prodotto e nuova verifica.
31					Comunicare mensilmente a CCIAA di Bari i quantitativi approvvigionati per ogni fornitore	Controllo adeguatezza comunicazione	D	100	Confezionatore riconosciuto	Mancata comunicazione	Lieve	Sollecito integrazione.			
32											Mancato adeguamento a sollecito	Grave	Esclusione del prodotto non documentato da procedure di etichettatura/confezionamento. Richiesta adeguamento documentazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento documentazione	
33					Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità	I lotti di uva destinati alla IGP devono essere opportunamente identificati in ogni fase del processo di confezionamento	Identificare i contenitori di stoccaggio del prodotto in ogni fase del processo	Controllo idoneità identificazione di Uva destinata a IGP	I	35% (33+2) (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto	Carenze identificazione con perdita di tracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito IGP e richiesta adeguamento
										Carenza identificazione senza perdita di tracciabilità del prodotto	Lieve	Notifica carenza Richiesta adeguamento/integrazione dati entro 7 giorni	avvio corrette procedure di identificazione e invio a CCIAA evidenza adeguamento identificazione. In mancanza di adeguamento esclusione del prodotto e nuova verifica.		

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
34	Confezionatore	Prodotto finito pronto per il confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e registrazione lotto di confezionamento	Identificare lotto di confezionamento e registrare tale identificazione	Controllo idoneità identificazione e registrazione	I	35% (33+2) (almeno il 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto	Carenza identificazione/ registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non da circuito IGP richiesta adeguamento	Richiamo scritto verifica ispettiva supplementare
Carenza identificazione /registrazione senza perdita di tracciabilità										Lieve	Notifica carenza richiesta adeguamento entro 7 giorni	Avvio corrette procedure di identificazione e registrazione ed invio a CCIAA di Bari dell'evidenza adeguamento In mancanza di adeguamento esclusione del prodotto e nuova verifica.	
36	Confezionatore	Richiesta di Confezionamento	Conformità del prodotto al Disciplinare di Produzione.	Peso, calibratura, succo e brix (art.2 disciplinare)	Accertare la conformità del prodotto in autocontrollo così come previsto nel P.C.Par.7.2	Prove analitiche su campione (caratteristiche chimico-fisiche) così come previsto da Piano di Controllo	A	100%	Sul prodotto confezionato o in corso di confezionamento	Non conformità di uno qualsiasi dei requisiti	Grave		Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP
Mancata esclusione prodotto non conforme per uno o più requisiti disciplinati. Mancata esecuzione o rispetto frequenza di autocontrollo										Grave	Segnalazione ad organi di vigilanza. Richiesta esecuzione immediata verifiche di prodotto e trasmissione esiti a CCIAA BARI.	Esclusione del prodotto fino ad adeguamento delle attività di gestione con ulteriore verifica ispettiva	
Assenza o carenza delle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti										grave	Esclusione prodotto da circuito IGP. o	Richiamo scritto e avvio corrette registrazioni e nuova verifica ispettiva sull'adeguamento richiesto.	
38	Confezionatore	Dichiarazione di Avvenuto Confezionamento	Conformità del prodotto al Disciplinare di Produzione.	I prodotti da immettere al consumo devono possedere le caratteristiche previste nel P.C. Tabella di Conformità n. 1	Accertare che i prodotti da immettere al consumo abbiano le caratteristiche previste dal disciplinare e dal Piano di Controllo. Richiesta Autorizzazione Confezionamento a CCIAA di Bari.	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la Denominazione sia accompagnata dalla documentazione relativa all'intero ciclo produttivo .	D I	100%	Soggetti riconosciuti				
39													
40	Confezionatore	Dichiarazione di Avvenuto Confezionamento	Conformità del prodotto al Disciplinare di Produzione.	I prodotti da immettere al consumo devono possedere le caratteristiche previste nel P.C. Tabella di Conformità n. 1	Accertare che le operazioni di confezionamento non superino i 21 giorni dall'autorizzazione al confezionamento.	Verificare che le operazioni di confezionamento siano state effettuate nell'arco temporale dei 21 giorni e che siano state correttamente registrate.	D	100%	Soggetti riconosciuti	Mancata comunicazione delle operazioni di confezionamento	Lieve	Richiesta di chiusura operazioni di confezionamento	Comunicazione all'ODC
										Mancato rispetto dei 21 giorni e commercializzazione prod..	Grave		Ritiro del prodotto dal mercato e segnalazione ICQ

ID	Soggetto	Procedura o fase di Processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
41	Confezionatore	Commercializzazione		Modalità di confezionamento, etichettatura e tipologia di confezioni utilizzati (art. 8 disciplinare).	Confezionare il prodotto così come prescritto. Utilizzare la denominazione esclusivamente su partite conformi e registrare tali quantitativi	Controllo modalità di confezionamento e registrazioni confezionamento	I	35% (33+2) (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore riconosciuto	Modalità di confezionamento non conforme o assenza registrazioni	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito IGP. Richiesta adeguamento procedure di confezionamento e registrazioni. Segnalazione ad organi di vigilanza.	Divieto di commercializzazione IGP fino ad adeguamento modalità di confezionamento / registrazioni e nuova verifica ispettiva	
42					Trasmettere a CCIAA mensilmente quantità confezionate e commercializzate con la denominazione	Controllo comunicazioni	D	100%	prodotto	Ritardata comunicazione	Lieve	Sollecito integrazione entro termine fissato e notifica misure applicabile in caso di mancato adeguamento		
43											Mancata comunicazione entro i 15 giorni da sollecito	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito IGP fino ad adeguamento comunicazione	Verifica ispettiva per acquisizione diretta dati presso il soggetto
44							Verifica delle caratteristiche del prodotto		A		Prodotto da confezionare	Parametri chimico-fisico ed organolettico non conformi	Grave	Esclusione del prodotto
45			Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione P.C.,	Utilizzare la Presentazione con elementi previsti dal Disciplinare Art. 8. Invio a CCIAA di Bari le modalità di presentazione.	Verifica corretta diciture degli elementi di designazione e presentazione emissione Autorizzazione Stampa Etichetta.	D	100%	Confezionatori riconosciuti	Invio richiesta autorizzazione stampa con etichetta non conforme.	Lieve		Richiesta invio nuova autorizzazione alla stampa con etichette conformi.
46						Attenersi alle modalità di presentazione previste e convalidate.	Controllo idoneità presentazione.	I	35% (33+2) (almeno 14% in questa fase)	Confezionatore Riconosciuto	Non conformità elementi di presentazione	Grave		Inibizione impiego presentazioni non conformi e richiesta adeguamento presentazioni



**CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA
DELLA PROVINCIA DI BARI**

Denominazione
I.G.P. UVA DI
PUGLIA
Ed. 01

TARIFFARIO PER IL CONTROLLO

I.G.P. "UVA DI PUGLIA"

REV.	DATA	Preparato Segreteria Tecnica	VERIFICATO Segretario Generale	APPROVATO Giunta CCIAA BARI
00	--	Dott.ssa Vincenza LUBELLI	Dott.ssa Angela Patrizia PARTIPILO	Dott. Alessandro AMBROSI
01	22/09/2017	Dott. Francesco Mininni (P.O.) Avv. Vincenzo Pignatro (Dir.)	Dott.ssa Angela Patrizia PARTIPILO	Dott. Alessandro AMBROSI
--	--		---	---
--	--			



**CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA
DELLA PROVINCIA DI BARI**

Denominazione
I.G.P. UVA DI
PUGLIA
Ed. 01

Generalità.

I prezzi riportati nel presente Tariffario sono riferiti ai servizi illustrati nel Dispositivo per il controllo di conformità della Denominazione "UVA DI PUGLIA" registrata con Regolamento (UE) n. 680 della Commissione del 24/07/2012.

Gli importi non sono comprensivi di IVA.

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della richiesta di certificazione ed eventuali successivi aggiornamenti verranno concordati con l'organo di vigilanza e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema dei controlli realizzato dalla CCIAA di Bari.

La determinazione delle tariffe tiene conto sia delle attività sul campo, sia delle attività preliminari di studio e preparazione delle procedure specifiche di controllo e dipende, pertanto, dalla tipologia e struttura produttiva. Da questi ultimi due elementi dipende anche la quantificazione delle analisi chimico fisiche e sensoriali.

1. Costo per l'iscrizione al sistema dei controlli

Tale quota è relativa alla verifica dei requisiti di ammissione al sistema dei controlli ed è dovuta al momento della presentazione della domanda di adesione al sistema di controllo e si articola così:

Quota unica di Ingresso (agli importi occorre aggiungere l'iva)

PER OGNI VITICOLTORE

QUOTA FISSA	€	90,00
QUOTA VARIABILE	€.	5,00/HA

PER OGNI CONFEZIONATORE (QUOTA FISSA)	€	200,00
---------------------------------------	---	--------

2. Costo del servizio annuale di controllo (Mantenimento)

Il costo per gli operatori (Viticoltori, Confezionatori) è diretto a finanziare il costo dei controlli annuali. articolato in: una quota fissa con l'aggiunta di una quota variabile annuale per i Confezionatori commisurata alla quantità di uva per la quale si rilascia l'attestazione di conformità e confezionata e per i Viticoltori commisurata alla superficie.

PER OGNI VITICOLTORE

QUOTA FISSA	€	80,00
QUOTA VARIABILE	€.	5,00/HA

PER OGNI CONFEZIONATORE	€	180,00
-------------------------	---	--------

3. Variazioni

Il costo per gli operatori (Viticoltori, Intermediari e Confezionatori) è articolato in: una quota fissa annuale per tutti e tre con l'aggiunta di una quota variabile annuale per i Confezionatori commisurata alla quantità di uva per la quale si rilascia l'attestazione di conformità e confezionata.

PER OGNI VITICOLTORE

QUOTA FISSA	€	80,00
QUOTA VARIABILE	€.	3,00/HA

PER OGNI CONFEZIONATORE	€	150,00
-------------------------	---	--------



**CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA
DELLA PROVINCIA DI BARI**

Denominazione
I.G.P. UVA DI
PUGLIA
Ed. 01

4. Costo del servizio di certificazione

Il costo per i Confezionatori è articolato in: una quota fissa con l'aggiunta di una quota variabile annuale commisurata alla quantità di uva per la quale si rilascia l'attestazione di conformità.

PER OGNI RICHIESTA DI CONFEZIONAMENTO

QUOTA FISSA

€ 50,00

QUOTA VARIABILE

€ 0,12 QLE

5. Costo delle analisi

- **Analisi chimico fisiche e sensoriali (da pagarsi al laboratorio di analisi) € 35,00**

Le analisi vengono effettuate a campione secondo quanto specificato nel Piano di controllo per i parametri caratteristici della Denominazione specificati nel Disciplinare di Produzione I.G.P. "UVA di PUGLIA", Reg. (UE) n. 680 della Commissione del 24/07/2012.

Le analisi verranno effettuate presso laboratori accreditati a fronte della norma ISO IEC 17025, il loro costo può subire variazioni:

LABORATORIO DI ANALISI SAMER- BARI

6. Prestazioni aggiuntive.

Sono da considerarsi prestazioni aggiuntive tutte quelle svolte a fronte di attività non previste nella documentazione descritta del sistema dei controlli relativo alla Denominazione I.G.P. "UVA DI PUGLIA".

Tra queste prestazioni rientrano:

- visite di accertamento in seguito alla rilevazione di non conformità;
- visite di verifica dell'attuazione delle azioni correttive;
- effettuazione di analisi chimico fisiche ed organolettiche aggiuntive per la verifica delle caratteristiche del prodotto.

Le tariffe applicabili a tali prestazioni sono le seguenti:

giorno/uomo (o frazione) € 180,00

analisi chimico fisiche e organolettiche al costo

spese di viaggio, vitto e alloggio al costo

7. Modalità di pagamento

Iscrizione al sistema dei controlli

- Le quote dovranno essere pagate al momento della domanda di adesione al sistema dei controlli.

Servizio annuale di controllo

- Le quote di iscrizione o di mantenimento dovranno essere pagate entro il 31 ottobre;
- Le quote variabili dovranno essere pagate entro il 30 gennaio della medesima campagna produttiva;
- Il costo delle analisi effettuate a cura della CCIAA di Bari sarà fatturato insieme alle quote variabili.



**CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA
DELLA PROVINCIA DI BARI**

Denominazione
I.G.P. UVA DI
PUGLIA
Ed. 01

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, qualora questa Camera fatturi direttamente al Consorzio, le fatture emesse verranno dettagliate con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore rappresentato dal Consorzio stesso.

Modalità di pagamento.

I versamenti dovranno essere effettuati sul C/C postale n. 98860265 intestato a:

**' Camera di Commercio di Bari
Uff. DENOMINAZIONE I.G.P. "UVA DI PUGLIA"
Corso Cavour, n.2 - 70121 BARI '**

indicando la relativa causale.

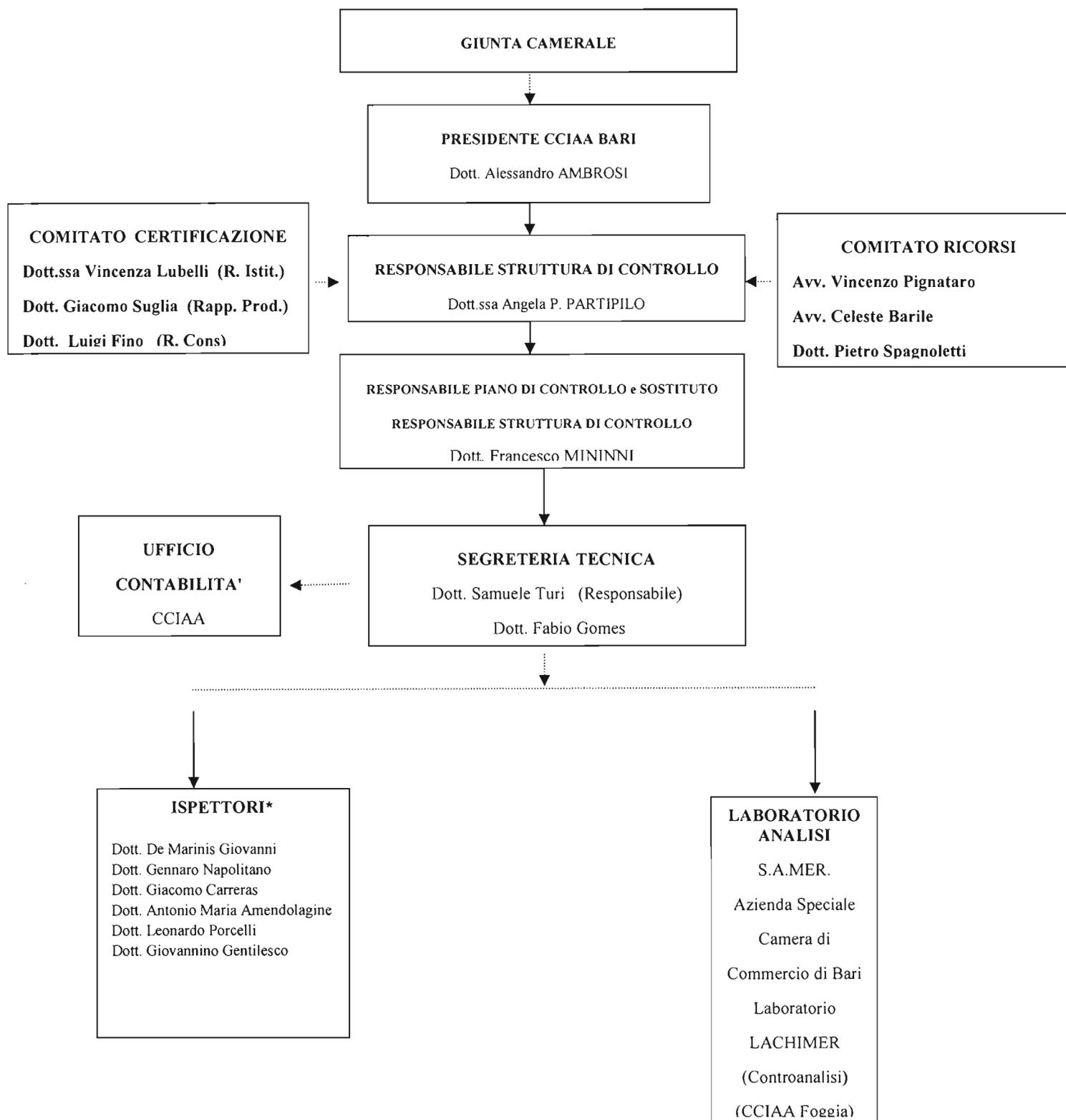
Iban: IT15 I076 0104 0000 0009 8860 265



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA DI BARI
ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E DI CONTROLLO DELLADENOMINAZIONE DI
ORIGINE PROTETTA

DEL. GIUNTA
N. 68 DEL
22/09/2017
Det. S.G. n. 78 del
25/09/2017

I.G.P. " UVA DI PUGLIA " RIFERITA ALL'UVA DA TAVOLA



Legenda:

..... Rapporto funzionale

_____ Rapporto gerarchico

* Compito attribuito con lettera d'incarico

ORGANISMO DI CONTROLLO UVA DI PUGLIA IGP – CCIAA BARI

Regolamento di funzionamento del Comitato di Certificazione

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2. NOMINA DEL COMITATO.....	2
3. FUNZIONI DEL COMITATO	2
4. MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO DEL COMITATO	3
5. DELEGHE DEL COMITATO	3

1. Scopo e campo di applicazione

Il presente regolamento illustra i compiti del Comitato di Certificazione, i criteri per la nomina dei suoi membri e le modalità di funzionamento. Per quanto non specificato in questo documento, vale quanto disposto dal Comitato di Certificazione nelle proprie linee di indirizzo.

Il presente documento si applica esclusivamente alle attività di controllo nel settore vitivinicolo svolte dalla Camera di Commercio di Bari per l' "IGP UVA DI PUGLIA".

2. Nomina del Comitato

Il Comitato di Certificazione è nominato dalla Camera di Commercio di Bari su indicazione degli enti appartenenti ai seguenti ambiti di interesse:

- *produttori;*
- *autorità di regolazione competenti nei settori di attività dell'Organismo;*
- *utilizzatori o utenti/consumatori dei prodotti coperti dalle certificazioni.*

Il numero dei componenti effettivi del Comitato di Certificazione è stabilito in 3. Per ciascun componente può essere nominato un supplente.

Possono, inoltre, far parte del Comitato di certificazione esperti del settore. Il Comitato di certificazione dura in carica 3 (tre) anni e può essere rinnovato. Una volta insediato, il Comitato nomina il Presidente.

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

Tutti i membri del Comitato di certificazione sono tenuti a considerare come riservate le informazioni di cui vengono a conoscenza in ragione del loro incarico, sottoscrivendo un'apposita dichiarazione di impegno.

3. Funzioni del Comitato

Il Comitato di Certificazione ha la funzione di:

- a) formulare e supervisionare gli indirizzi politici e finanziari relativamente agli aspetti di indipendenza, imparzialità e competenza tecnica della Struttura di controllo;
- b) supervisionare l'attuazione di tali indirizzi;
- c) deliberare sulla conformità (o non conformità) degli operatori rispetto a quanto previsto nel Piano dei Controlli. In caso di non conformità:
 - o stabilire, in relazione a quanto definito nel Piano dei controlli delle singole denominazioni, la gravità delle eventuali non conformità rilevate,
 - o individuare, in relazione a quanto definito nel Piano dei controlli delle singole denominazioni, le azioni correttive da mettere in atto da parte degli operatori interessati;
- d) decidere in merito a non conformità non previste nel Piano stesso, stabilendone: gravità, trattamento ed azione correttiva;
- e) assicurare il corretto svolgimento delle operazioni di estrazione casuale del campione di aziende da verificare per l'espletamento delle attività di verifica ispettiva;

- f) proporre indirizzi sull'attività di controllo e in merito alla formazione del personale addetto alla valutazione.

4. Modalità di funzionamento del Comitato

Il Comitato si riunisce con periodicità almeno **annuale**, a condizione che non vi siano situazioni di non conformità tali da richiedere una convocazione urgente. All'inizio di ogni anno viene fissato un calendario orientativo delle riunioni approvato dal Presidente del Comitato di Certificazione.

In prossimità della riunione, la Segreteria tecnica contatta i membri da convocare e predispone un rapporto sulle attività svolte a partire dall'ultima riunione del Comitato. Nella prima riunione dall'insediamento sono oggetto di delibera le attività svolte dalla Struttura di controllo a partire dall'emanazione del decreto di autorizzazione. Il rapporto sulle attività svolte riporta almeno le seguenti informazioni: dati anagrafici delle aziende, esiti dell'attività di verifica, proposta di delibera.

Le sedute del Comitato di certificazione sono valide se è presente almeno un rappresentante per ogni settore di interesse.

Le delibere sono assunte a maggioranza. Ciascuna delle parti esprime un solo voto. Quando una parte è rappresentata da più membri, la decisione è presa a maggioranza e ogni parte esprime un solo voto. Vanno comunque verbalizzate le opinioni del membro eventualmente dissenziente.

Per le attività che riguardano i piani in solido e condivisi, è facoltà consentire la partecipazione di rappresentanti della Camera di Commercio coinvolta nelle decisioni assunte.

5. Deleghe del Comitato

Il Comitato di certificazione può attivare delle deleghe in relazione alle attività di cui al precedente punto 3 lettera c. Il soggetto delegato è il Presidente del Comitato di Certificazione o il Responsabile della Struttura. Le decisioni del Responsabile del piano o della Struttura sono verbalizzate e portate alla ratifica del Comitato di certificazione nella successiva riunione utile.

**ORGANISMO DI CONTROLLO IGP UVA DI PUGLIA – CCIAA
BARI**

Regolamento di funzionamento del Comitato Ricorsi

INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2	NOMINA DEL COMITATO RICORSI.....	2
3	FUNZIONI DEL COMITATO RICORSI	2
4	MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO DEL COMITATO RICORSI	2
5	FORMULAZIONE E COMUNICAZIONE DEL GIUDIZIO	3

1 Scopo e campo di applicazione

Il presente documento definisce i criteri, le modalità e le responsabilità con le quali vengono gestiti i ricorsi presentati dalle Aziende alla Camera di Commercio di Bari avverso l'operato della Struttura di controllo.

Il presente documento si applica esclusivamente alle attività di controllo nel settore vitivinicolo svolte dalla Camera di Commercio di Bari per l' "IGP UVA DI PUGLIA".

2 Nomina del Comitato Ricorsi

L'Organo decidente i ricorsi è nominato dalla Camera di Commercio di Bari. Il numero massimo di componenti è fissato in tre, compreso il Presidente. Una volta insediato, l'Organo decidente i ricorsi nomina il Presidente.

3 Funzioni del Comitato Ricorsi

Il Comitato Ricorsi svolge la funzione di organo di riesame avverso le decisioni assunte dalla Struttura di controllo autorizzata nei confronti degli operatori della filiera vitivinicola. In particolare, assume decisioni in ordine a ricorsi che dovessero originarsi circa il rilascio, la sospensione e la revoca della certificazione, nonché circa le modalità di conduzione e gli esiti delle verifiche ispettive condotte presso le Aziende.

L'Azienda che intenda proporre il ricorso contro i provvedimenti adottati dalla Struttura di Controllo deve presentare, entro e non oltre trenta giorni dalla data della notifica del provvedimento, una richiesta scritta alla Struttura di Controllo in cui espone e motiva le ragioni del dissenso. Il rispetto del termine di presentazione del ricorso è a pena di inammissibilità dello stesso.

Il ricorso può essere consegnato a mano all'Ufficio protocollo della Camera di Commercio, oppure inoltrato per posta ordinaria tramite raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata al seguente indirizzo: cciaa@ba.legalmail.camcom.it.

La Segreteria tecnica provvede a dare riscontro della ricezione del ricorso con una comunicazione scritta inviata all'Azienda. L'Organo decidente i ricorsi valuta il ricorso presentato (secondo quanto previsto nel successivo § 4) e ne comunica il giudizio entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso.

4 Modalità di funzionamento del Comitato Ricorsi

La Segreteria tecnica mette a disposizione del Comitato Ricorsi il fascicolo che contiene la documentazione dell'iter di verifica dell'Azienda ricorrente e i verbali del Comitato di certificazione in merito alla decisione contestata. Le decisioni del Comitato Ricorsi devono prendere in considerazione la correttezza dell'iter procedurale e le valutazioni espresse dal personale ispettivo, riportate nella documentazione dell'iter di valutazione.

L'Organo, ricevuti i ricorsi dalla Segreteria Tecnica, convoca una riunione decidendo, se del caso, di avvalersi di consulenti tecnici e/o giuridici, i quali potranno intervenire alle sedute con esclusiva funzione consultiva. Le sedute del Comitato Ricorsi sono valide se è presente almeno la maggioranza dei membri in carica (ovviamente ciò non vale per gli organi monocratici).

Le decisioni del Comitato Ricorsi sono valide se prese a maggioranza dei membri presenti, verbalizzando eventuali opinioni dissenzienti.

In caso di ricorsi per le DO "Locorotondo", "Rosso Barletta" e "Rosso Canosa" gestite solidalmente dalle Camere di Commercio di Bari, Brindisi e Foggia è facoltà richiedere, alle Camere di Commercio coinvolte, un parere in merito al ricorso presentato.

Trascorsi 7 giorni dal ricevimento della richiesta senza che tale parere sia espresso, la Camera di Commercio di Bari potrà assumere la decisione sulla base dei dati esistenti.

Nel caso in cui il ricorso sia riferito a Non conformità "gravi" (che richiedono la notifica anche agli Organi competenti), il Comitato Ricorsi deve comunicare alle Autorità competenti (ICQRF, Regione, ecc.) l'oggetto del ricorso e le decisioni assunte, al fine di assicurare deliberazioni condivise con le Autorità stesse.

5 Formulazione e comunicazione della decisione

Il Comitato decidente, se riconosce che il ricorso non poteva essere proposto o se è stato proposto fuori termini, lo dichiara inammissibile. Se riconosce infondato il ricorso, lo respinge.

La decisione deve contenere:

- l'indicazione delle parti e la relativa qualificazione;
- l'esposizione dei fatti;
- la decisione e dei motivi della decisione;
- il luogo, la data della decisione e la firma da parte del Comitato.

Il Comitato Ricorsi formula il suo giudizio, lo comunica al Responsabile della Struttura e, per conoscenza, al Responsabile del piano dei controlli. La Segreteria tecnica provvederà a trasmettere il giudizio all'Azienda ricorrente.

La decisione dell'Organo è inappellabile.