

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA D.O.P.  
“FICHI DI COSENZA”**

<b>REV.</b>	<b>DATA</b>	<b>Predisposizione</b>	<b>Approvazione</b>
0	31/10/2017	Ufficio Struttura di Controllo della CCIAA di Cosenza	

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

## INDICE

<b>1.</b>	<b>PREMESSA.....</b>	<b>3</b>
<b>2.</b>	<b>PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI .....</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>TERMINI E DEFINIZIONI.....</b>	<b>4</b>
<b>4.</b>	<b>SOGGETTI COINVOLTI .....</b>	<b>5</b>
4.1	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE.....	5
4.1.1	<i>Modalità e procedura di riconoscimento.....</i>	6
4.1.2	<i>Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento .....</i>	6
4.1.3	<i>Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....</i>	7
<b>5.</b>	<b>REQUISITI DI CONFORMITÀ .....</b>	<b>7</b>
<b>6.</b>	<b>PIANO DEI CONTROLLI .....</b>	<b>12</b>
6.1	GENERALITÀ.....	12
6.2	FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE.....	12
6.3	DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO .....	13
6.4	DOCUMENTI DI TRASPORTO .....	14
6.5	PRESCRIZIONI ACCESSORIE .....	14
6.5.1	<i>Separazione linee di lavorazione prodotto DOP da prodotto similare generico. ....</i>	14
6.6	VERIFICHE SUL PRODOTTO FINITO.....	15
6.7	AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO.....	17
6.8	ETICHETTE .....	18
<b>7.</b>	<b>AUTOCONTROLLO SUL PRODOTTO FINITO .....</b>	<b>18</b>
<b>8.</b>	<b>OBBLIGHI GENERALI DEGLI OPERATORI .....</b>	<b>18</b>
<b>9.</b>	<b>GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ .....</b>	<b>19</b>
9.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI .....	19
9.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELLA C.C.I.A.A. DI COSENZA .....	19
<b>10.</b>	<b>MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO.....</b>	<b>21</b>

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare TDC “Fichi di Cosenza”

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

## 1. Premessa

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

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

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

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

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

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

## 2. Principali riferimenti normativi

- ✓ **Regolamento (UE) n. 1151 del 21 novembre 2012** sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari che abroga i Regolamenti n. 509 e 510 del 2006
- ✓ **Regolamento (UE) n. 596/2011** della Commissione del 7 giugno 2011 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Fichi di Cosenza (DOP)].
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1221/2008 del 5 dicembre 2008** che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.
- ✓ **Reg. CE n.178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- ✓ **Regolamento (CE) 2073/2005** del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- ✓ **Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- ✓ **Provvedimento MIPAAF 23 giugno 2011 (GU n. 151 del 1/7/2011)** relativo all'iscrizione della denominazione “Fichi di Cosenza” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali prot. n. 0025742 del 5 ottobre 2012** concernente l'utilizzo della dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaaf” su prodotti a DOP/IGP/STG.

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 22966 del 30/11/07** concernente la separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione di origine protetta da quelle generiche.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali prot. n. 22897 del 29 novembre 2007**, avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori.
- ✓ **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)**. Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- ✓ **Regolamento (UE) n. 1308/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n.234/79, (CE) n.1037/2001 e (CE)n. 1234/2007 del Consiglio.
- ✓ **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.
- ✓ **Direttiva (CE) n.13 del 20 marzo 2000**: riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- ✓ **Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita cui appartiene una derrata alimentare.
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17065 :2012** “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”;
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”.

### 3. TERMINI E DEFINIZIONI

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9001:2015 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Agricoltore**: soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Autocontrollo**: attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel dispositivo dei controlli.
- ✓ **Autorizzazione al confezionamento**: atto mediante il quale la C.C.I.A.A. di Cosenza autorizza il confezionamento di una partita di fichi dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare “Fichi di Cosenza” DOP e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti.
- ✓ **Autorità di vigilanza**: il Mipaaf - Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti alimentari - Direzione generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità e Regione Calabria.
- ✓ **Azione correttiva**: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Confezionatore**: soggetto identificato che conduce un impianto di condizionamento/confezionamento e che esegue le operazioni di condizionamento e confezionamento.
- ✓ **Controllo di Conformità**: atto mediante il quale la C.C.I.A.A. di Cosenza verifica il rispetto dei requisiti di conformità della denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza” specificati nel Disciplinare ai fini del

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

rilascio dell'autorizzazione al confezionamento.

- ✓ **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione di origine protetta Fichi di Cosenza (registrata con Reg. UE n. 596 del 7 giugno 2011) e, in particolare, i riferimenti della zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto.
- ✓ **Lotto:** partita di fichi ritenuta omogenea, coltivata e/o stoccata e/o confezionata in circostanze praticamente identiche e oggetto di controllo a campione da parte della C.C.I.A.A. di Cosenza, che ne dispone le prove. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – D. Lgs 109/92). Il lotto di confezionamento deve essere dello stesso ecotipo e della stessa tipologia.
- ✓ **Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità sono classificate lievi e gravi: le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.
- ✓ **Operatore:** Agricoltore e Confezionatore che presenta alla C.C.I.A.A. di Cosenza la domanda di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di fichi:** quantità omogenea di fichi per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita s'intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche”. L'art. 3 della predetta direttiva specifica che “la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità”. Le indicazioni di cui all'art. 1 paragrafo 1 sono “determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto “Fichi di Cosenza” prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Consorzio di Tutela:** Consorzio di tutela incaricato con decreto del Mipaaf ai sensi della L. 21.12.1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14.

#### 4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo Agricoltori e Confezionatori (genericamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di una partita di fichi che si vuole identificare come denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza”.

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

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

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

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

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

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

Le singole richieste possono essere trasmesse alla CCIAA di Cosenza:

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

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

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

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

Gli operatori si impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che la CCIAA di Cosenza intende effettuare, con o senza preavviso, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

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

#### **4.1.1 Modalità e procedura di riconoscimento**

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

##### **Agricoltori**

Entro 90 giorni dal termine per la presentazione delle domande di adesione o comunque prima dell’inizio delle fasi di raccolta, la C.C.I.A.A. di Cosenza, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sui terreni per la verifica delle dichiarazioni fornite nell’Elenco terreni, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal Disciplinare:

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

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

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

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

##### **Confezionatori**

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

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

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

#### **4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento**

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

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

**Notifica delle superfici investite a DOP:** a sistematico aggiornamento del catasto delle particelle detenute

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

dall’organismo di controllo, ogni agricoltore riconosciuto è tenuto a notificare alla CCIAA di Cosenza, per ogni campagna produttiva successiva a quella del riconoscimento, l’identificazione dei terreni interessati dalla denominazione. Per la notifica deve essere utilizzato il modulo “Elenco Terreni Fichi di Cosenza”, il quale deve essere trasmesso entro il 30 aprile o documentazione equipollente.

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

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

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

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

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

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

Gli operatori che cessano l’attività sono tenuti ad inviare comunicazione alla CCIAA di Cosenza entro 15 giorni dal verificarsi dell’evento

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

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

#### **4.1.4 Documentazione sistematicamente trasmessa alla CCIAA di Cosenza**

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

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

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

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

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

## **5. Requisiti di Conformità**

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

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

## **A. Identificazione e rintracciabilità**

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

**A.2.** Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo Piano di controllo.

## **B. Varietà di Fichi e caratteristiche della materia prima**

**B.1.** La denominazione “Fichi di Cosenza” designa esclusivamente i frutti essiccati di fico domestico “Ficus carica sativa” (domestica L.), appartenenti alla varietà “Dottato” (o “Ottato”), che nella zona di produzione (di cui al successivo punto C del presente Dispositivo di controllo) allo stato fresco si presentano di forma ovoidale, tendente al globoso, l'ostiole è per lo più semiaperto, circondato da anello verde che con la maturazione tende sempre più al marrone. La buccia inizialmente verde paglierino, diventa giallo verdastra. Talvolta ha costolature longitudinali poco evidenti. Il ricettacolo, di colore ambrato, contiene polpa ambrata, mediamente soda, leggermente aromatica, non molto succosa; il succo è poco denso, tuttavia, a maturazione, fuoriesce talvolta dall'ostiole, a goccia (“piange”). Il sapore è dolce mielato. Gli acheni, piccoli e vuoti, sono relativamente poco numerosi.

## **C. Zona di produzione**

**C.1.** L'area geografica di produzione dei “Fichi di Cosenza”, è inferiore a 1/3 dell'intero territorio della provincia di Cosenza. E' delimitata a Nord dall'ampio versante meridionale del Massiccio del 2 Pollino che ne impedisce il contatto con la Regione Calabria, e verso sud è delimitato dalla Sila e dai fiumi che da questa scendono verso SE, il fiume Nicà, e verso SO, il fiume Savuto. Giace tra 0 e 800 m s.l.m., escludendo le pendenze superiori al 35%. Comprende: l'intera Valle del fiume Crati, che scorrendo da Sud a Nord sfocia a NE nel Mar Jonio; la Valle del fiume Savuto, interessando il versante destro del suo bacino che sfocia nel Mar Tirreno, verso SO; si estende inoltre lungo gran parte delle fasce litoranee e collinari prospicienti il Mare Tirreno e il Mar Jonio. La zona di produzione dei “Fichi di Cosenza” è rappresentata dal territorio della provincia di Cosenza compreso tra l'area montuosa del Pollino e l'area dell'Altopiano Silano. Più precisamente, la zona interessata è delimitata ad ovest dalla linea di costa tirrenica che va dalla foce del fiume Noce in prossimità del confine regionale (Calabria-Basilicata) fino ad arrivare alla foce del fiume Savuto che segna il confine della provincia di Cosenza con la provincia di Catanzaro. Il confine nord è delimitato inizialmente dallo stesso fiume Noce nel tratto che va dalla foce all'intersezione con la SS 18, il cui percorso continua a segnare il limite nord fino all'intersezione con la SP Scalea-Tortora, nella località Anzo dell'Elce del Comune di San Nicola Arcella. Da qui prosegue sulla stessa SP Scalea-Tortora fino all'intersezione con la strada locale congiungente la SP suddetta con la SP ex SS 504. Proseguendo lungo quest'ultima, attraverso i Comuni di Santa Domenica di Talao e di Papisidero, arriva fino all'intersezione con la SS 19 nel Comune di Mormanno e da qui, lungo il percorso della SS 19 attraversando il Comune di Morano Calabro, arriva all'intersezione con la SP circonvallazione Castrovillari. Da questo punto percorrendo la strada locale che attraversando le località Rotondello e Cozzo della Paglia va ad intersecare il percorso della A3 nei pressi della località Conca del Re del Comune di Castrovillari. Da qui prosegue lungo l'autostrada A3 in direzione Cosenza fino al centro abitato di Frascineto da cui si immette sulla SP SS 105 innesto SS 534 – SS 92 che percorre fino ad intersecare la SP ex SS 92, subito dopo il centro abitato di Francavilla Marittima, attraversando il Comune di Civita. Proseguendo lungo quest'ultima SP ex SS 92 arriva alla località Cappella, in prossimità del centro urbano di Cerchiara di Calabria; da qui prosegue prima lungo la strada extra urbana che attraversa la contrada Santagada e il Torrente Satanasso, e poi seguendo l'affluente di quest'ultimo, e che delimita anche il confine tra i Comuni di Villapiana e Plataci, fino ad incrociare la SP Torre di Cerchiara-Villapiana-Plataci nei pressi del Timpone San Pietro. Da qui il limite nord dell'area segue il percorso di quest'ultima SP, in direzione Plataci, arrivando al torrente Canale Grande che quindi percorre fino alla Fiumara Saraceno. Seguendo poi il percorso della fiumara e a seguire del suo affluente, nella località B. Manca, arriva all'intersezione con la SP SS 106 Albidona-Alessandria; da qui segue il

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

dapprima il percorso della stessa SP SS 106 attraverso il centro abitato di Albidona, e poi il collegamento stradale che attraversa le località “Bosco Mezzana”, “Masseria Chidichimo” e Panebello fino al punto di intersezione dei confini tra i Comuni di Albidona, Castroregio ed Amendolara. Da questo punto l’area è delimitata prima dalla strada interpodereale che attraversa Valle Turrisi fino ad arrivare all’intersezione tra i torrenti Fosso di Placa e Fosso di Frascineta che si immettono nel Torrente Straface. Il limite è poi segnato dal percorso di quest’ultimo Torrente Straface e poi della strada congiungente lo stesso torrente con la SP SS 481 VS nei pressi della località Pietra Stoppa. Da qui il limite dell’area prosegue lungo la SP SS 481 VS fino all’intersezione con la SS 481 e proseguendo su quest’ultima arriva alla SP Bivio Montegiordano- Oriolo; e percorrendo quest’ultima e poi la SP Scalo Rocca Imperiale – Nocara – Bivio Oriolo, che rappresenta dunque il tratto finale del confine nord dell’area di riferimento, arriva sulla costa ionica in corrispondenza di Rocca Imperiale scalo. Il limite est dell’area scende, in direzione sud, a partire da Rocca Imperiale scalo lungo la costa ionica fino ad arrivare al confine tra il Comune di Cariati, in provincia di Cosenza, ed il Comune di Crucoli in provincia di Crotona. Per quanto concerne il lato sud dell’area di riferimento, partendo dall’estremo sulla costa ionica fino a raggiungere l’altro estremo sulla costa tirrenica, il limite è definito come segue. Dalla costa ionica il limite territoriale in direzione ovest segue il percorso del fiume Nicà, a partire dalla sua foce, fino all’abitato di Campana attraversando i territori di Terravecchia e Scala Coeli. Dal centro abitato di Campana il 3° limite segue lungo il percorso della SS 108 T, quindi della SP ex SS 282 e poi della SP Caloveto- Bocchigliero, sulla quale prosegue, attraversando il Comune di Pietrapaola, le località di Monte Colonina e Valle del Ceraso nel Comune di Caloveto, il centro abitato di Caloveto fino ad arrivare all’incrocio con la SS 531. A questo punto seguendo quest’ultima SS 531 arriva al centro abitato di Cropolati in corrispondenza dell’incrocio con la SS 177 e percorrendo la stessa SS 177 in direzione Paludi, attraverso il centro abitato di Paludi, le località La Forestella, Cozzo del Casale e Ginestrina nello stesso Comune, nonché la località di Santa Maria delle Grazie nel Comune di Rossano e lo stesso centro abitato di Rossano, arriva all’innesto della SS 177 con la strada che attraversa Contrada Armena e Petrarò. Procedendo su quest’ultima strada e poi sulle SP148 e SS106 attraversa l’abitato di Corigliano Calabro arrivando all’innesto con la SP Acri-S.Giacomo-Corigliano, il cui percorso continua a segnare il limite sud dell’area fino all’intersezione con la SP Acri-San Demetrio Corone in località Salici di Acri. Proseguendo su quest’ultima SP, e attraverso anche il collegamento stradale che passa per le località “S. Angelo”, “Munnata” e “San Benedetto” fino al Vallone di Gioia, e poi lungo la SS 660 arriva in prossimità del centro urbano di Acri, da cui prosegue sulla SP 23 fino alla località Serricella. Da qui il limite segue il percorso della SP 228 e poi quello del collegamento stradale che unisce la SP 228 alla SP ex SS 559 nel Comune di Luzzi.

Da qui il limite sud est - sud prosegue lungo la SP ex SS 559, arriva alla località “Timparello” (chiesa dell’Assunta) da cui prosegue lungo la strada che porta all’innesto con la SP 266 in località Serra Femmina Morta. Seguendo la SP 266 lungo il confine comunale tra Luzzi e Rose fino alla località Querceto, e poi il collegamento stradale che attraversa la località Querceto-Acqua della Pietra, giunge all’innesto con la SP ex SS 279 in località Cupone. A questo punto il limite è segnato prima dal percorso della SP ex SS 279 fino alla località Stio, e poi dalla strada locale Stio-Foresta fino a raggiungere il Fiume Arente. Seguendo il percorso del fiume verso la valle, percorso che segna anche il confine tra i Comuni di Rose e San Pietro in Guarano, arriva al confine comunale tra Rose e Castiglione Cosentino; da qui il limite sud dell’area segue dapprima la strada interpodereale attraverso la località Qualata fino all’innesto con la SP 014, proseguendo quindi sulla stessa SP 014 fino all’innesto con la SP Castiglione-San Pietro in Guarano-Pianette e poi su quest’ultima fino all’incrocio con la SP Altavilla-Ponte Mulino nel Comune di Lappano; da qui prosegue sulla SP Lappano fino all’intersezione con la SP SS 107 Rovito-Scalo Rovito direzione Flavetto, oltrepassando il centro abitato di Flavetto e poi il centro abitato di Rovito, dopo il quale prosegue lungo la stessa SP SS 107 Rovito-Scalo Rovito in direzione nord giungendo all’intersezione con la SP SS 107 svincolo per Rovito, sulla quale prosegue per un breve tratto. In prossimità dell’incrocio di quest’ultima con la SS 107 (subito dopo il centro abitato di Rovito) il limite dell’area segue la stessa SS 107 fino al centro abitato di Spezzano della Sila, quindi prosegue lungo la SP Valle Cupo fino alla SP bivio Casole Bruzio-Pietrafitta. Da qui il limite è segnato dal percorso di quest’ultima SP bivio Casole Bruzio-Pietrafitta, che attraversa l’abitato di Pedace raggiungendo la SP Cosenza (Ponte Rovito) –Aprigliano. La linea di confine segue poi la SP Cosenza (Ponte Rovito) – Aprigliano, attraversa le località Franconi e Acqua Vignoca, il confine con il comune di Aprigliano, ed arriva al centro abitato di Grupa proseguendo poi lungo la SP ex SS 178, il centro abitato di Aprigliano, di Santo Stefano, le località Corte, Agosto, Petrone e la stazione di Aprigliano, giungendo al confine tra il comune di Aprigliano e Piane Crati, ed all’intersezione con la SP Cancellò Serra – Figline-Cellara-Piano Lago. Successivamente la linea prosegue su quest’ultima SP attraverso l’abitato di Cellara e poi sulla SP Mangone-Santo Stefano-SS 19 attraversando il centro abitato di Mangone, il confine con il comune di Santo Stefano fino ad arrivare all’intersezione con la SS 19, in prossimità del confine con il comune di Rogliano. La linea prosegue quindi lungo la SS 19 attraversando i comuni di Rogliano, Marzi, Carpanzano fino ad arrivare al centro abitato di Carpanzano, passato il quale prosegue lungo la SP Carpanzano-Vadomale. Arriva successivamente nel comune di Scigliano, quindi al suo centro abitato da dove prosegue lungo la SP Scigliano- Maione per un breve tratto, all’incrocio con la SP 016 segue il tracciato di quest’ultima fino all’intersezione con la SP Carpanzano-Vadomale. In località

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

Pittarella di Pedivigliano la linea prosegue sulla strada extraurbana che attraversa le località Il Timpone e Sciolle fino ad arrivare 4 all'intersezione con il fiume Savuto. Da qui prosegue lungo il percorso del fiume fino alla località Vallone del Forno quindi percorre la strada che collega il vallone con la SP 032. Quindi la linea di confine prosegue sulla SP 032 e poi sulla strada locale in direzione del fiume Savuto il cui percorso, fino alla foce nel Mar Tirreno, segna il tratto finale dell'area di riferimento.

#### **D. Metodo di coltivazione**

**D.1.** Tipologia frutteti: le piante possono essere coltivate in consociazione con altre colture arboree o erbacee oppure in impianti specializzati.

**D.2.** Sesti di impianto e sistemi di potatura: devono essere quelli usati nella zona di produzione, e cioè tali da garantire una adeguata illuminazione e arieggiamento delle piante.

**D.3.** Densità impianti: per i soli impianti specializzati la densità d'impianto non potrà superare le 400 piante per ettaro.

**D.4.** Forme di allevamento: devono essere a vaso libero o a cespuglio.

**D.5.** Caprificazione dei frutti: divieto di ricorrere a tale pratica, eliminazione delle sporadiche piante di fico selvatico che possono nascere vicino ai frutteti.

**D.6** Irrigazione: Sono ammessi interventi irrigui di soccorso nelle annate con scarse precipitazioni per le piantine messe a dimora, mentre sugli impianti in piena produzione si può ricorrere a sistemi di irrigazione a scorrimento a goccia fino a venti giorni prima dell'inizio della raccolta.

**D.7** Difesa: sono vietati trattamenti fitosanitari con prodotti chimici di sintesi.

#### **E. Metodo di raccolta ed essiccazione**

**E.1** Disidratazione naturale: I fichi devono essere lasciati sui rami fino a che raggiungono un avanzato grado di appassimento (contenuto di umidità medio compreso tra 39% e 43%), accompagnato da variazione del colore dal verde al giallo con sfumature beige e tendenza a piegarsi sul loro stesso peduncolo, restando pendenti. Per queste caratteristiche, vengono localmente indicati come “passuluni”. La piegatura del fico sul peduncolo costituisce un elemento che agevola la raccolta di frutti integri di peduncolo, sia manualmente sia realizzata attraverso una semplice scollatura delle branche principali.

**E.2.** La raccolta viene effettuata manualmente nel periodo compreso tra il 10 agosto e il 10 ottobre. Successivamente i fichi devono poi completare il processo di essiccazione, per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni, a seconda del grado di maturazione e del metodo utilizzato (tradizionale o protetto), per ottenere i fichi secchi.

**E.3.** Essiccazione tradizionale: i fichi vengono adagiati su supporti di canne, o altro materiale per alimenti consentito dalle norme di legge, il cui fondo consenta la traspirazione e la conseguente perdita d'acqua dei frutti, e fatti asciugare al sole per un periodo di tempo che va da tre a sette giorni a seconda del loro grado di maturazione. Durante tale periodo, i fichi devono essere:

- rivoltati almeno due volte al giorno nei primi tre giorni, al fine di raggiungere una essiccazione uniforme;
- protetti dall'umidità notturna o da piogge inattese, mediante il ricovero in locali coperti o mediante la copertura con teli di materiale trasparente posizionati su supporti, in modo tale da evitarne il contatto con i frutti.

**E.4** Essiccazione protetta: Tale metodo prevede l'essiccazione dei frutti in serre, parzialmente o totalmente chiuse, con copertura in vetro o altro materiale trasparente e aperture regolabili in modo che la temperatura massima possa essere mantenuta inferiore a 50°C, per un periodo massimo di 5 giorni. Le serre devono essere, inoltre, dotate alle aperture di reti antinsetti. I fichi vengono adagiati su supporti del tipo di quelli usati per l'essiccazione tradizionale, posti ad una altezza da terra variabile dai 60 ai 100 cm. Nei primi tre giorni è necessario rivoltare almeno due volte al giorno i fichi per assicurare una uniforme essiccazione del prodotto.

**E.5** Lavorazioni preliminari: I fichi essiccati sono portati ai centri di lavorazione dove ricevono uno o più dei seguenti trattamenti:

- lavati con acqua fredda;
- lavati e sbollentati in acqua a 100°C per un tempo massimo di due minuti;
- sterilizzati con sistemi consentiti dalla normativa vigente in materia.

Si ottengono così i fichi secchi, pronti per essere commercializzati.

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

## F. Caratteristiche del prodotto

**F.1.** I Fichi di Cosenza essiccati naturalmente e con i metodi di cui all’art 5 del disciplinare di produzione al momento dell’immissione al consumo presentano le seguenti caratteristiche:

### Caratteristiche fisiche

- *pezzatura*: a seconda della pezzatura i fichi sono selezionati in:  
  - grandi*: 55 - 65 frutti in 1 kg; *medi*: 66 - 85 frutti in 1 kg; *piccoli*: oltre 85 frutti in 1 kg;
- *forma*: a goccia allungata, talvolta leggermente appiattita all’apice
- *peduncolo*: presente sempre, corto e sottile
- *colore buccia*: chiara dorata da colore giallo paglierino carico a beige chiaro, talvolta con limitata estensione di parti più scure
- *costolature del frutto* (linee scure longitudinali): percepibili solo leggermente
- *achen*: relativamente molto pochi, sono piccoli (larghezza media mm 0,98, lunghezza mm 1,30), generalmente vuoti e poco numerosi, poco croccanti

### Caratteristiche chimiche

- *umidità*: massima del 24%; se condizionati 28%
- *zuccheri totali* (g % sostanza secca): 48-57 negli essiccati al sole; 50 - 75 negli essiccati in serra

### Caratteristiche organolettiche

- *sapore*: particolarmente dolce, quasi mielato.

## G. Designazione e presentazione

L’immissione al consumo della denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza” deve avvenire secondo le seguenti modalità:

**G.1.** Il prodotto deve essere posto in vendita nelle seguenti confezioni sigillate:

- vassoi di legno o di materiale idoneo all’uso alimentare di peso compreso tra 50 e 1.000 gr;
- contenitori di cartone o di materiale idoneo all’uso alimentare di peso compreso tra 1 e 25 Kg.

**G.2.** Sulle etichette apposte sulle confezioni devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, le seguenti indicazioni:

- *Fichi di Cosenza* e “*denominazione d’origine protetta*” e il suo acronimo DOP;
- L’eventuale utilizzo delle seguenti menzioni aggiuntive, in lingua italiana o in dialetto locale, sulle confezioni delle varie tipologie di prodotti: *Fichi secchi di Cosenza*, *Fichi essiccati del Cosentino*, *Ficu siccati*, *Ficu janchi*.
- il nome, la ragione sociale e l’indirizzo dell’azienda confezionatrice o produttrice;
- la quantità di prodotto effettivamente contenuta nella confezione, espressa in conformità delle norme vigenti;
- il logo: il logo del prodotto consiste nella rappresentazione di un frutto di fico Dottato, secco, di colore bianco, con l’ostiole e 6 striature di colore verde, posto su di una foglia stilizzata di fico di colore verde. Questi elementi sono inglobati in un’ulteriore e più grande foglia stilizzata, con sfondo bianco e bordo verde. Nella parte inferiore sono poste sette aste verticali di diversa lunghezza, affiancate e stilizzate, di colore verde. Ai lati dell’immagine due segni a forma di semicerchio, di colore verde. Il tutto è inscritto in un cerchio col bordo verde che contiene in forma circolare e in alto da sinistra verso destra la scritta "FICHI di COSENZA". Il carattere tipografico del testo è il “Futura MdBt”. La tonalità utilizzata del colore verde è scura (“PANTONE 349 C”). Il limite massimo di riduzione del marchio è cm 2 di base.



**G.3** E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

**G.4.** E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

**G.5** Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza inferiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione d'origine protetta.

**G.6.** E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura: “Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf”. Si specifica inoltre che la dicitura potrà riportare il riferimento al Ministero sia utilizzando l'acronimo Mipaaf che citando Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

## 6. Piano dei Controlli

### 6.1 Generalità

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

I controlli possono essere suddivisi in:

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

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che la C.C.I.A.A. di Cosenza intende effettuare presso i terreni e le strutture, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare del prodotto destinato a denominazione di origine protetta. “Fichi di Cosenza” e alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo.

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

### 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente Dispositivo TDC “Fichi di Cosenza”.

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

Tipologia Operatore	di	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Agricoltore		iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni; Conformità varietale; modalità di preparazione terreni
		controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati gli anni precedenti	Tutti gli anni	Processo di coltivazione; Rintracciabilità prodotto
Confezionatore		iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Adeguatezza impianti

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati gli anni precedenti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
	Prodotto	100% dei lotti per cui si richiede l'autorizzazione al confezionamento	Ad ogni richiesta di autorizzazione	Rintracciabilità lotto
		100% dei confezionatori richiedenti l'autorizzazione al confezionamento	Alla prima richiesta di autorizzazione e ogni 10 tonnellate di prodotto	Parametri chimico-fisici e organolettici

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora per comprovate circostanze, indipendenti dalla volontà dell'organismo di controllo 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 dei controlli devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dalla CCIAA di Cosenza.

La CCIAA di Cosenza si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

### 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di fichi per le quali si richiede l'autorizzazione al confezionamento devono essere supportate dalla documentazione di seguito riportata, che deve essere fornita in copia alla C.C.I.A.A. di Cosenza insieme alla richiesta di verifica chimico fisica ed organolettica.

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

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

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

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

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

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

#### 6.4 Documenti di trasporto

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

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza” o diciture similari;
- ✓ la data di raccolta dei fichi ;
- ✓ la data di consegna dei fichi.

Per le partite di fichi movimentate successivamente:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza” o diciture similari.

#### 6.5 Prescrizioni accessorie

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

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

Nell’eventualità del confezionamento di prodotto destinato al circuito DOP e di prodotto similare generico, gli operatori sono tenuti ad assicurare una netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP che devono essere opportunamente identificate. Se non fosse possibile procedere ad una operazione spaziale delle produzioni è necessario procedere ad una separazione temporale destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni, qualora si utilizzino le medesime attrezzature (locali ed impianti). Tale separazione spaziale/temporale sarà comunicata all’organismo di controllo tramite il modulo “Dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico” comprensivo delle date degli orari contestualmente all’invio del modulo “Richiesta prove (MDC6).

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

##### **Operatori della filiera**

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

Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla C.C.I.A.A. di Cosenza.

##### **Agricoltori**

Il produttore agricolo deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione in relazione ai terreni, al metodo di coltivazione, raccolta ed essiccazione nonché all’identificazione e registrazione del prodotto al momento della raccolta sino al conferimento/vendita. Nella fase di conferimento all’impianto di confezionamento il prodotto in uscita deve essere accompagnato da apposita documentazione prevista al punto 6.3 e 6.4 del presente dispositivo di controllo.

Gli Agricoltori devono comunicare alla C.C.I.A.A. di Cosenza i quantitativi di fichi raccolti durante la campagna e relative destinazioni entro 30 giorni dalla fine della raccolta (e comunque a richiesta della C.C.I.A.A. di Cosenza) mediante dichiarazione sottoscritta. Alla consegna di fichi al Confezionatore devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate. La data indicativa di inizio raccolta deve essere comunicata alla C.C.I.A.A. di Cosenza 10 giorni prima che questa avvenga mediante il modulo Denuncia inizio raccolta. È cura di ogni Operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni Operatore accertarsi di conferire i fichi ad operatori iscritti alla denominazione. Gli elenchi degli iscritti possono

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

essere richiesti alla C.C.I.A.A. di Cosenza. Gli agricoltori inoltre devono inviare alla CCIAA di Cosenza entro il 10 del mese successivo il modulo “Attività di raccolta” o documentazione equipollente relativo alle registrazioni delle attività di raccolta ed essiccazione.

### **Confezionatori**

In fase di accettazione, il Confezionatore deve accertarsi che la partita di fichi atta a divenire denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza” sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione sia stata inviata alla C.C.I.A.A. di Cosenza per le opportune verifiche. Il confezionatore deve destinare al confezionamento esclusivamente lotti di fichi conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo. Ad evidenza della conformità della rintracciabilità e dell’attività di confezionamento, il confezionatore deve registrare su apposita documentazione e rendere disponibile ai controlli di conformità adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni giornata durante la quale è avvenuto il confezionamento, i soggetti conferitori, le quantità conferite, le quantità confezionate come DOP e quelle non idonee. All’atto della vendita sui documenti fiscali (DDT, fatture, ecc) deve essere riportata quale indicazione di vendita del prodotto la dicitura “Fichi di Cosenza DOP”. In caso di Richiesta analisi inviata dall’operatore alla C.C.I.A.A. di Cosenza, dopo il prelievo le partite di prodotto da confezionare non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né essere miscelati con altre partite di Fichi. La data indicativa di inizio confezionamento deve essere comunicata alla C.C.I.A.A. di Cosenza 10 giorni prima che questa avvenga. I confezionatori sono tenuti a trasmettere mensilmente (entro il 10 del mese successivo) mediante dichiarazione sottoscritta le quantità di fichi idonei alla denominazione approvvigionati da ogni fornitore riconosciuto e le quantità di fichi confezionati come Fichi di Cosenza DOP. I confezionatori devono inviare mensilmente alla CCIAA di Cosenza entro il 10 del mese successivo il modulo “Movimentazione di prodotto” o documentazione equipollente relativa alle registrazioni delle attività di ricezione. I confezionatori, inoltre, devono comunicare mensilmente alla CCIAA di Cosenza i quantitativi di prodotto lavorati come Fichi di Cosenza (entro il giorno 10 del mese successivo) mediante dichiarazione sottoscritta (modulo “Attività di lavorazione e confezionamento” o documentazione equipollente).

### **6.6 Verifiche sul prodotto finito**

Le verifiche dei lotti di confezionamento vengono svolte secondo i seguenti tempi e modalità:

- a) Il confezionatore che intende confezionare come denominazione di origine protetta "Fichi di Cosenza" (richiedente) deve comunicare alla C.C.I.A.A. di Cosenza, tramite il modulo MDC6 “Richiesta prove Fichi di Cosenza”, - almeno 10 giorni prima la data di inizio del primo confezionamento del prodotto per la campagna in corso - i quantitativi di prodotto che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell’attività di confezionamento. Insieme alla richiesta analisi invia anche i documenti riguardanti la rintracciabilità del prodotto che s’intende confezionare.
- b) La C.C.I.A.A. di Cosenza, sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso, in ragione di un campione ogni 10.000 Kg di prodotto da confezionare, il periodo in cui effettuare tali verifiche, e ne da comunicazione al richiedente.
- c) La C.C.I.A.A. di Cosenza verifica la rintracciabilità del lotto e, se conforme, incarica l’ispettore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove. La data della prima verifica sul prodotto della campagna sarà antecedente all’avvio del confezionamento dei primi lotti come DOP “Fichi di Cosenza”.
- d) L’ispettore incaricato dalla C.C.I.A.A. di Cosenza concorda con il responsabile dell’impianto dove è stoccato il prodotto la data in cui effettuare la verifica.
- e) L’ispettore procede al prelievo del prodotto presso l’impianto di confezionamento. I fichi sono prelevati dalla linea di stoccaggio pronti al confezionamento. I campioni da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A.

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

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

f) Sul prodotto vengono eseguite le prove per la verifica delle seguenti:

**Caratteristiche fisiche**

- pezzatura: a seconda della pezzatura i fichi sono selezionati in:  
grandi: 55 - 65 frutti in 1 kg; medi: 66 - 85 frutti in 1 kg; piccoli: oltre 85 frutti in 1 kg;
- forma: a goccia allungata, talvolta leggermente appiattita all'apice
- peduncolo: presente sempre, corto e sottile
- colore buccia: chiara dorata da colore giallo paglierino carico a beige chiaro, talvolta con limitata estensione di parti più scure
- costolature del frutto (linee scure longitudinali): percepibili solo leggermente
- acheni: relativamente molto pochi, sono piccoli (larghezza media mm 0,98, lunghezza mm 1,30), generalmente vuoti e poco numerosi, poco croccanti

**Caratteristiche chimiche**

- umidità: massima del 24%; se condizionati 28%
- zuccheri totali (g % sostanza secca): 48-57 negli essiccati al sole; 50 - 75 negli essiccati in serra

**Caratteristiche organolettiche**

- sapore: particolarmente dolce, quasi mielato.

h) le suddette caratteristiche fisiche e organolettiche del lotto atto a divenire DOP sono eseguite direttamente dall'ispettore. Al riguardo il personale incaricato dalla C.C.I.A.A. di Cosenza preleva un campione di circa 500 grammi dalla massa del campione globale per verificare la conformità delle suddette caratteristiche fisiche e organolettiche previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e organolettiche del campione prelevato risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di tre aliquote da 500 grammi cadauno di cui una rimane al richiedente, una viene inviata al laboratorio di prova per l'effettuazione delle prove chimico fisiche (tenore umidità e zuccheri totali) ed una viene conservata per eventuali prove di revisione presso la C.C.I.A.A di Cosenza o dal laboratorio di prova prescelto. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano non conformi, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione dal campione globale in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato al confezionamento come “Fichi di Cosenza” DOP; se al contrario le caratteristiche fisiche e sensoriali del secondo campione risultano conformi il personale incaricato dichiara conforme il lotto e procede al completamento dell'iter di campionamento per la valutazione delle caratteristiche chimico fisiche.

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

- nominativo dell'ispettore;
- nominativo dell'operatore e suo indirizzo;

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

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

I verbali devono essere sottoscritti dall’ispettore e dall’operatore o dal suo rappresentante. L’originale deve essere trasmesso alla C.C.I.A.A. di Cosenza unitamente alla documentazione richiesta.

Una copia del verbale è consegnata all’operatore o al suo rappresentante ed una copia rimane all’ispettore.

Sul campione viene svolta dal laboratorio, la prova chimico fisica.

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

#### **Esiti delle prove**

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

In caso di esito non conforme della prova sul prodotto l’operatore ha facoltà di presentare ricorso entro 7 giorni dalla data del rilievo, richiedendo la ripetizione delle prove per i parametri non conformi. La mancata presentazione del ricorso entro i termini indicati comporta che la partita di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove la CCIAA di Cosenza affiderà ad un diverso laboratorio (conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) l’incarico di effettuare le prove risultate non conformi. È compito della CCIAA di Cosenza informare l’operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare alla CCIAA di Cosenza e all’operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte. Nel caso in cui l’esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, la CCIAA di Cosenza ritiene completata l’attività di valutazione di conformità del lotto.

#### **6.7 Autorizzazione al confezionamento**

Se le prove sul prodotto (fisiche, organolettiche e chimiche) e sulla rintracciabilità dello stesso danno esito conforme, la C.C.I.A.A. di Cosenza rilascia, l’autorizzazione al confezionamento come denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza” fino ad un quantitativo di 10.000 Kg. Nell’autorizzazione al confezionamento sono specificati i riferimenti al verbale di prelievo, al verbale di controllo, al rapporto di prova ed il lotto che è stato verificato con il relativo quantitativo.

La commercializzazione non può avvenire finché il richiedente non ha ricevuto l’autorizzazione della C.C.I.A.A. di Cosenza. Nel caso di non conformità del lotto, la C.C.I.A.A. di Cosenza rilascia una comunicazione di non conformità relativa del lotto in assenza di richiesta di ripetizione dell’analisi o nel caso che questa abbia confermato l’esito non conforme, La CCIAA di Cosenza comunica all’operatore di non poter procedere alla commercializzazione del lotto come DOP.

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

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

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

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

## 6.8 Etichette

Poiché il Disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, in caso non vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le etichette devono essere controllate dalla C.C.I.A.A. di Cosenza prima del loro utilizzo. È cura di ogni Operatore titolare di etichetta inviare alla C.C.I.A.A. di Cosenza le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto a denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza”, e attenersi alle indicazioni fornite dalla C.C.I.A.A. di Cosenza per renderle conformi al Disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo prima del loro utilizzo. L'Operatore che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente alla C.C.I.A.A. di Cosenza due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

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

In caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare alla C.C.I.A.A. di Cosenza le etichette approvate insieme all'elenco dei Confezionatori presso i quali sono detenute le etichette stesse.

La C.C.I.A.A. di Cosenza presso i Confezionatori che le etichette utilizzate per il confezionamento siano quelle approvate dal Consorzio di Tutela.

## 7. Autocontrollo sul prodotto finito

Gli operatori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità le fasi svolte. È responsabilità dei confezionatori accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche e sensoriali (caratteristiche dei frutti - pezzatura, - forma, peduncolo, colore buccia, costolature del frutto, acheni, sapore) delle produzioni ai requisiti previsti dalla denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo per tutti i lotti destinati al confezionamento.

Inoltre i confezionatori sono tenuti ad accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche chimiche (umidità, tenore di zuccheri totali) almeno una volta l'anno. Copia del rapporto di analisi, completata con le indicazioni relative alla data di prelievo ed al lotto campionato, deve essere conservata adeguatamente e resa disponibile per i controlli ispettivi di conformità svolti dalla CCIAA di Cosenza. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 9.1).

Con l'annotazione nel registro di confezionamento delle quantità confezionate come DOP il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

In caso di non conformità gli operatori sono tenuti ad escludere il prodotto interessato dal circuito della DOP.

## 8. Obblighi generali degli operatori

**A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal Piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione.

**B** Registrano reclami e relative azioni correttive adottate.

**C** Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP.

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

**D** Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore della CCIAA di Cosenza e delle Autorità ufficiali preposte al controllo.

**E** Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione.

**F** Registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

## 9. Gestione delle Non Conformità

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

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

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

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

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

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ nel caso in cui la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/condizionamento ed immissione al consumo di “Fichi di Cosenza” DOP. Qualora il prodotto fosse già stato immesso al consumo, del fatto viene informata la CCIAA di Cosenza e l'Autorità di vigilanza.
- ✓ Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dell'autocontrollo devono essere registrate e rese accessibili alla CCIAA di Cosenza.

### 9.2 Gestione delle non conformità da parte della C.C.I.A.A. di Cosenza

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono esprimere dei pareri relativi ad alcune non conformità di prodotto e/o processo a fronte dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo dei controlli. Sarà cura del Comitato di certificazione stabilire se possano essere classificate come:

- ✓ **non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza”;
- ✓ **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto può essere identificato denominazione di origine protetta “Fichi di Cosenza”.

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

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità D.O.P. “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	---	---------------------------

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari. Laddove la risoluzione della non conformità non fosse possibile a livello documentale, sarà previsto una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L’esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all’operatore. Le verifiche ispettive aggiuntive potranno essere realizzate nella stessa campagna o nella successiva. I costi di tali verifiche sono a carico dell’operatore.

Per la verifica dell’applicazione delle azioni correttive, la CCIAA di Cosenza procederà come segue: laddove la verifica della risoluzione della non conformità non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità.

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	--	---------------------------

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

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

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

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	--	---------------------------

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>Facsimile "Attività di coltivazione"</b>	È il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. di Cosenza per la registrazione delle attività di coltivazione	Deve essere tenuto a cura dell’Agricoltore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. di Cosenza, che lo esamina sia durante la verifica ispettiva.
<b>Facsimile "Attività di raccolta"</b>	È il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. di Cosenza per la registrazione delle attività di essiccazione e raccolta	Deve essere tenuto a cura dell’Agricoltore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. di Cosenza, che lo esamina sia durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone la spedizione mensilmente entro il 10 del mese successivo.
<b>Facsimile " Movimentazione prodotto "</b>	È il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. di Cosenza per la registrazione delle attività di ricezione e di eventuale movimentazione del prodotto.  Contiene l’indicazione degli Operatori da cui deriva il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio presso l’impianto del Confezionatore.	Deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. di Cosenza, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone la spedizione mensilmente entro il 10 del mese successivo.
<b>Facsimile "Attività di Lavorazione e Confezionamento"</b>	È il modulo proposto dalla C.C.I.A.A. di Cosenza per la registrazione delle attività di lavorazione/confezionamento.  Contiene l’indicazione della formazione dei lotti di confezionamento, a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	Deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione della C.C.I.A.A. di Cosenza, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone la spedizione mensilmente entro il 10 del mese successivo.
<b>Facsimile "Ricevuta conferimento Fichi"</b>	Contiene l’indicazione del conferitore, dell’impianto cui sono state conferite i fichi, il quantitativo, etc.	Deve essere fornito dal Confezionatore, che ne tiene copia, all’Agricoltore.
<b>Fac simile Dichiarazione di separazione linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico</b>	Contiene la dichiarazione di linee produttive del prodotto Fichi di Cosenza DOP e del prodotto similare generico.	Deve essere tenuta a cura degli operatori ed inviata alla C.C.I.A.A. di Cosenza IN COINCIDENZA con l’invio della “Richiesta di prove” (MDC6)

<b>C.C.I.A.A. DI COSENZA</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità DOP “Fichi di Cosenza”</b>	Rev. 0 Data 31/10/2017
----------------------------------	--	---------------------------

<b>NOME MODULO</b>	<b>DESCRIZIONE CONTENUTO</b>	<b>UTILIZZO</b>
<b>Fac simile Denuncia di raccolta</b>	Contiene l'indicazione della data indicativa dell'inizio raccolta	Deve essere tenuta a cura degli operatori ed inviata alla C.C.I.A.A. di Cosenza.