

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
SEDANO BIANCO DI SPERLONGA**

| REV. | DATA | PREPARATO Segreteria Tecnica | VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione | APPROVATO Direttore |
|------|------------|---------------------------------|---|------------------------|
| 00 | | | | |
| 01 | | | | |
| 02 | | | | |
| 03 | 09/12/2014 | | | |

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

INDICE GENERALE

| | |
|--|----|
| 1. Premessa..... | 3 |
| 2. Riferimenti normativi | 3 |
| 3. Termini e definizioni | 4 |
| 4. Soggetti coinvolti | 5 |
| 4.1 Adesioni al sistema dei controlli..... | 5 |
| 4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli..... | 6 |
| 4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento..... | 6 |
| 4.2 Ritiro o cessazione dell'attività | 7 |
| 5. Requisiti di conformità | 7 |
| 6. Piano dei controlli | 9 |
| 6.1 Generalità | 9 |
| 6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive..... | 9 |
| 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto..... | 10 |
| 6.4 Documenti di trasporto | 11 |
| 6.5 Prescrizioni accessorie..... | 11 |
| 6.6 Etichettatura..... | 12 |
| 6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità | 12 |
| 6.8 Esiti delle prove..... | 14 |
| 6.9 Autocontrollo..... | 14 |
| 7. Gestione delle non conformità..... | 14 |
| 7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori..... | 15 |
| 7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità | 15 |
| 8. Ricorsi | 15 |
| 9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo..... | 16 |

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC”

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

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.4) 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) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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 IGP "Sedano bianco di Sperlonga".

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione IGP "Sedano bianco di Sperlonga", ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati gli operatori della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione 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 da Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2 Riferimenti normativi

Provvedimento del 7 novembre 2014. Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Sedano Bianco di Sperlonga» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al Regolamento (UE) n. 222/2010 della Commissione del 17 marzo 2010. (14A09195) (GU Serie Generale n.279 del 1-12-2014)

Regolamento di esecuzione (UE) n. 1189/2014 della Commissione del 24 ottobre 2014 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Sedano Bianco di Sperlonga (IGP)] (GUUE L n. 318/3 del 05 novembre 2014).

Regolamento (UE) n. 1151/12 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio 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.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento di Esecuzione UE n. 543/11 della Commissione del 07 giugno 2011 ed s.m. recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Decreto ministeriale 18 dicembre 1997 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.

Decreto Ministeriale 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013 Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti.

Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti"

ISO IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura".

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **autorizzazione** : atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato alla commercializzazione come IGP dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo**: verifica dei requisiti di conformità della IGP attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza**: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla IGP (Lazio);
- ✓ **azione correttiva**: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **cessazione**: chiusura delle attività da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della IGP per la campagna in oggetto;

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

- ✓ **confettatura:** attività di lavorazione del seme proveniente da produttori agricoli e/o vivai assoggettati al sistema dei controlli della IGP, effettuata anche al di fuori dell'areale di produzione;
- ✓ **confezionatore:** soggetto (es. produttore agricolo) o centro (es. cooperative) identificati, che effettuano le operazioni di confezionamento ed eventualmente di cernita di sedano derivante dai propri terreni o da produttori agricoli assoggettati al sistema dei controlli che conferiscono prodotto destinato ad essere commercializzato come IGP;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della IGP;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della IGP Sedano bianco di Sperlonga e il procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **consorzio di tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14;
- ✓ **lotto:** insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche"; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come IGP Sedano Bianco di Sperlonga;
- ✓ **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. Il prodotto può essere identificato come IGP Sedano bianco di Sperlonga;
- ✓ **operatore:** soggetto che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli e che è iscritto al sistema di controllo della IGP;
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 2011/91/UE "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori;
- ✓ **produttore agricolo:** soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione;
- ✓ **vivaio:** soggetto identificato che conduce delle serre/vivai ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la coltivazione e confezionamento del prodotto "Sedano bianco di Sperlonga" IGP prevista dal disciplinare di produzione.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i produttori agricoli, i vivai ed i confezionatori (genericamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di prodotto che si vuole identificare come IGP.

É cura di Agroqualità 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 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la IGP, devono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 30 giugno attraverso il modulo "Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare della IGP Sedano bianco di Sperlonga" (modulo MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L'importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è da riferirsi all'anno solare, indipendentemente dal mese in cui la domanda di adesione viene presentata. Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

a meno che la ditta non presenti formale rinuncia.

All'atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione. Gli operatori s'impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP (MCD3 ed MDC4). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (modulo MDC3 ed MDC4), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel presente dispositivo di controllo. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio del modulo (moduli MDC3 ed MDC4), il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettua per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Vivai e produttori agricoli

Prima dell'inizio delle operazioni di commercializzazione delle piantine/raccolta sedano, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale predispone ed effettua il controllo presso i terreni, le serre e gli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP.

L'iscrizione gli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità.

Confezionatori

Prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento, Agroqualità dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo presso gli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

Gli operatori che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP.

L'iscrizione gli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nella tabella al cap 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità.

4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

L'adesione annuale per gli operatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuta l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

con la ripetizione della verifica di iscrizione.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della IGP, devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di controllo (fisse e variabili) maturate fino alla rinuncia.

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della IGP, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della IGP ed al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Si riportano di seguito i requisiti di conformità da rispettare. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Ogni fase del processo produttivo deve essere 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 su cui avviene la coltivazione, dei produttori, dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

B. Zona di produzione

B.1 Il Sedano bianco di Sperlonga per avvalersi dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) deve essere coltivato e confezionato nel territorio del Comune di Fondi e del Comune di Sperlonga.

C. Descrizione del prodotto

C.1 Nel territorio di cui al punto B.1, si coltiva il sedano appartenente alla specie *Apium graveolens L. var dulce Mill* ecotipo "Bianco di Sperlonga" con coste bianche o biancastre. Il caratteristico colore chiaro è un elemento intrinseco dell'ecotipo, che comunque può essere enfatizzato con densità di semina più fitta.

C.2 All'atto dell'immissione al consumo il "Sedano bianco di Sperlonga" a Indicazione Geografica Protetta deve rispondere alle caratteristiche specifiche dell'ecotipo locale "Bianco di Sperlonga":

- *pianta*: taglia media, forma compatta, recante 10-15 foglie;
- *foglie*: colore verde chiaro;
- *piccioli fogliari*: colore bianco con leggera sfumatura verde chiaro, poco fibrosi, caratterizzati da costolature poco evidenti;
- *peso*:
 - *calibro medio*: da 500 a 800 grammi;
 - *calibro grosso*: oltre 800 grammi;
- *sapore*: dolce e solo moderatamente aromatico che lo rende particolarmente indicato ad essere consumato fresco;
- *presenza di acidi organici totali*: non inferiore a 100 mg/100 g;
- *resistenza alla frattura(N)*: non inferiore a 20;
- *zuccheri totali*: non inferiore a 10,00 mg/g;

I suddetti parametri devono essere determinati sulla parte edibile del "Sedano bianco di Sperlonga" IGP, ossia sulla costa e secondo metodi ufficiali.

D. Metodo di ottenimento

Condizioni di coltura e caratterizzazione di coltivazione

D.1. La semina deve essere praticata a partire dal mese di Luglio.

D.2. Il seme può essere disposto tal quale o confettato in cassette (a spaglio) oppure in contenitori

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

alveolati. Per la germinazione del seme è indispensabile la presenza di luce.

D.3 La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende e/o i vivai ricadenti nell'areale di produzione. Il seme prodotto da tali aziende e/o dai vivai, può essere messo a disposizione degli altri produttori o dei vivai ricadenti nell'areale di produzione, i quali provvedono alla produzione delle piantine. Le piantine prodotte presso i vivai devono essere restituite o messe a disposizione delle aziende ricadenti nell'areale di produzione.

D.4 Il seme riprodotto deve essere quello della risorsa genetica "Sedano bianco di Sperlonga" iscritta al Registro volontario Regionale di cui alla L.R. 1 marzo 2000 n.15 che tutela la biodiversità in agricoltura.

D.5 Il trapianto delle piantine deve avvenire quando le stesse hanno raggiunto un'altezza di 10-15 cm circa. Il sesto d'impianto è di 25-35 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila, con un investimento ottimale di 10-12 piante/m². E' ammesso un investimento massimo di 14 piante/m².

D.6 Il fabbisogno idrico della coltura dell'ecotipo "Bianco di Sperlonga" è assicurato mediante irrigazione. Sono consentiti sistemi irrigui a pioggia o di microirrigazione.

D.7 La concimazione della coltura del sedano deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria. In particolare gli apporti di azoto devono essere nell'anno complessivamente inferiori a 155 kg/ha nel rispetto della direttiva 91/676/CEE.

D.8 Il controllo delle erbe infestanti deve essere particolarmente curato nei primi 40-50 giorni dal trapianto in quanto il sedano, in questa fase, presenta un accrescimento lento e pertanto è poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe è effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi manuali (sarchiatura o scerbatura). Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati per la coltura (antigerminelli) sia in fase di pre- trapianto che in fase di post- trapianto, entro un massimo di 3 settimane dall'impianto.

D.9 La difesa dai parassiti deve essere effettuata secondo le tecniche di lotta integrata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sul sedano. Il Sedano bianco di Sperlonga rispetto alle principali cultivar commerciali risulta meno sensibile alla prefioritura.

Modalità di raccolta

D.10 La raccolta del "Sedano Bianco di Sperlonga", va effettuata a mano, recidendo la pianta al di sotto del colletto.

D.11 Le piante devono essere adagiate nel contenitore, evitando che durante tale operazione si verificino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari.

D.12 Inoltre l'esposizione al sole del prodotto dopo la raccolta va ridotta al minimo.

E. Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento

E.1. La confezione del sedano può essere fatta:

- in recipienti contenenti una fila di 4-5 sedani, per un peso massimo di 5 kg;
- in recipienti contenenti due file di 8-10 sedani, per un peso massimo di 10 kg.

Per le confezioni da 1 a 3 sedani è obbligatoria la bollatura dei singoli cespi.

Etichettatura

E.2 La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta il logo descritto al punto E.5 a fianco il logo dell'Unione, oltre le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Sedano bianco di Sperlonga" seguita dalla sigla I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

E.3. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti di terra il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

E.4. La designazione "Sedano Bianco di Sperlonga" è intraducibile.

E.5 Il logo denominato "Sedano Bianco di Sperlonga" è costituito da un rettangolo con fondo di colore

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

giallo chiaro, all'interno del quale è posizionato un quadrato avente lati frastagliati di colore nero ed il fondo sfumato al blu, sul quale vengono raffigurati due mazzi di sedano che sovrastano onde , di cui due con sfondo sfumato dal blu al bianco, e due con sfondo dal verde al bianco, tutte con bordi neri. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Inoltre in basso sono presenti le scritte: SEDANO BIANCO di colore verde; DI SPERLONGA di colore nero; I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) di colore nero. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

Indice Colorimetrico:

L'indice colorimetrico e' il seguente:

Sfondo giallo chiaro - pantone 1205C

Bordo nero – 100%

Sfondo sfumato dal blu – C:100% - M:60%

Costa sedano verde – pantone 578C

Costa sedano verde – pantone 367C

Costa sedano verde – pantone 585C

Costa sedano verde – pantone 607C

Onde con sfondo sfumato dal blu al bianco – C:100% - M:60% con bordi nero 100%

Onde con sfondo sfumato dal verde al bianco – C:100% - M:60% con bordi nero 100%

SEDANO BIANCO – pantone 7482C

DI SPERLONGA – nero 100%

I.G.P. – nero 100%



E.6. E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf” (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell’acronimo).

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla IGP è sottoposto a controllo 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 e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5, nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, 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 che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della IGP ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come IGP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella seguente tabella in cui si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive.

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

| <i>Tipologia di Operatore</i> | <i>Tipo di verifica</i> | <i>% di verifica</i> | <i>Frequenza verifica</i> | <i>Fase critica controllata</i> |
|-------------------------------|-------------------------|---|--|--|
| Produttore agricolo | Iscrizione | 100% dei richiedenti | Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti | Ubicazione terreni |
| | Controllo | 33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati nell'ultimo triennio | Tutti gli anni | Conformità varietale; processo di coltivazione e raccolta; rintracciabilità prodotto |
| Vivaio | Iscrizione | 100% dei richiedenti | Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti | Ubicazione impianto |
| | Controllo | 33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati nell'ultimo triennio | Tutti gli anni | Conformità varietale; rintracciabilità prodotto, conformità varietale |
| Confezionatore | Iscrizione | 100% dei richiedenti | Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti | Ubicazione impianti; infrastrutture |
| | Controllo | 100% degli iscritti | Tutti gli anni | Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto |
| Confezionatore | Controllo prodotto | documentale | 100% partite | Rendicontazione mensile |
| | | controllo prodotto | secondo le frequenze stabilite nella tabella A | Prove chimico fisiche e sensoriali |

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. 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 da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta 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 prodotto destinate alla IGP devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)/fatture* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di semi, delle piantine (es. dal vivaio al produttore agricolo) e del sedano (es. dal produttore agricolo al confezionatore), contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di prodotto**;

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto/partita e di verificarne la conformità.

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 del prodotto sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal ricevente, che ne deve conservare copia, contenente gli elementi previsti per il DDT.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di ottenimento del prodotto e di confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere registrate con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti atte a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto (DDT)/fatture devono chiaramente indicare, oltre al mittente e destinatario, per ogni partita di seme destinato al produttore agricolo o all'impianto di lavorazione (confettatore):

- peso della partita;
- identificazione del lotto;
- varietà seme;
- la dicitura “destinato alla IGP Sedano bianco di Sperlonga” (o diciture similari).

I documenti di trasporto (DDT)/fattura del seme lavorato proveniente dall'impianto di lavorazione del seme (confettatura) e destinato al vivaio/produttore agricolo devono indicare oltre al mittente e destinatario:

- peso della partita lavorata;
- eventuale peso prodotto non lavorato/scartato;
- varietà seme;
- identificazione del lotto;
- la dicitura “destinato alla IGP Sedano bianco di Sperlonga” (o diciture similari).

Per le partite di piantine provenienti dai produttori agricoli e/o dai vivai, oltre a mittente e destinatario:

- identificazione del lotto di seme da cui derivano le piantine;
- la dicitura “destinato alla IGP Sedano Bianco di Sperlonga” (o diciture similari);
- la data di consegna delle piantine;
- numero delle piantine.

Per le partite di sedano, oltre a mittente e destinatario:

- il peso della partita;
- la dicitura “destinato alla IGP Sedano Bianco di Sperlonga” (o diciture similari);
- la data di consegna del sedano.

6.5 Prescrizioni accessorie

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente il prodotto generico da quello destinato alla IGP. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare, i terreni (es. frazione di terreno coltivato a sedano bianco in caso di presenza di più varietà insistenti sulla stessa particella), le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati per la IGP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare IGP in periodi differenti rispetto ad altro prodotto generico. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Produttori agricoli

I produttori agricoli che effettuano la riproduzione del seme destinato alla IGP Sedano bianco di Sperlonga devono inviare ad Agroqualità entro novembre di ogni anno solare il quantitativo di seme prodotto, la varietà ed i terreni (indicando foglio e n. di particella) dai quali è stato ottenuto per selezione fenotipica. I produttori agricoli devono operare esclusivamente all'interno dell'area definita al par 5. Devono registrare gli interventi colturali e devono tenere a disposizione degli ispettori i quaderni di campagna (o documenti sostitutivi) per la verifica dei trattamenti effettuati (semina, concimazione, trapianto, difesa fitosanitaria, etc) ed i documenti di trasporto (es. relativi alle partite di semi inviate agli impianti di lavorazione – confettatura - e successivamente riconsegnati dopo la lavorazione). Alla consegna del prodotto devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni disciplinate. 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 il prodotto ad operatori iscritti alla denominazione. Gli elenchi possono essere richiesti ad Agroqualità.

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

Vivai

I vivai che effettuano la riproduzione del seme destinato alla IGP Sedano bianco di Sperlonga devono inviare ad Agroqualità entro novembre di ogni anno solare il quantitativo di seme prodotto, la varietà ed il n. di serra dal quale è stato ottenuto per selezione fenotipica. I vivai devono operare esclusivamente all'interno dell'area definita al par 5. Devono registrare le operazioni svolte per la produzione dei semi e delle piantine e devono tenere a disposizione degli ispettori i quaderni di campagna (o documenti sostitutivi) per la verifica dei trattamenti effettuati ed i documenti di trasporto (es. relativi alle partite di semi inviate agli impianti di lavorazione – confettazione - e successivamente riconsegnate dopo la lavorazione). 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 seme e/o piantine ad operatori iscritti alla denominazione. Gli elenchi possono essere richiesti ad Agroqualità.

Confezionatori

Durante il processo di lavorazione e confezionamento devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, registrando le fasi di lavorazione effettuate ed i quantitativi di prodotto lavorato e confezionato, separando idoneamente il prodotto che non risponde ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo di controllo da quello destinato alla produzione di IGP. Tali registrazioni (DDT e relativi allegati, schede di lavorazione, riepiloghi mensili) dovranno essere disponibili durante i controlli di conformità svolti da Agroqualità presso gli impianti e dovranno garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. E' cura di ogni confezionatore, all'atto dell'accettazione del sedano proveniente dai produttori agricoli, accertarsi dell'idoneità dello stesso. E' cura dei confezionatori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) la rendicontazione specificando i quantitativi di sedano in entrata destinata all'IGP, i quantitativi scartati, i quantitativi commercializzati come convenzionale ed IGP.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o in sua assenza da Agroqualità prima del loro utilizzo. In caso di assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto IGP e attenersi alle indicazioni fornite. Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite per renderla conforme al disciplinare ed al presente dispositivo di controllo.

6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l'autorizzazione sulle partite di sedano si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il confezionatore che intende immettere in commercio "Sedano bianco di Sperlonga" IGP deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica IGP Sedano bianco di Sperlonga" i quantitativi (stima) di prodotto che intende realizzare nell'arco della campagna come IGP ed il periodo stimato per la fine delle attività di confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire con congruo anticipo al fine di consentire la pianificazione delle attività di campionamento.
- b) Agroqualità sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di prelievi e prove da effettuare per la campagna in corso, secondo la tabella A ed il periodo in cui effettuare tali verifiche

Tabella A: criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove¹

| Quantitativo di sedano potenzialmente certificato per campagna (kg) | Numero di prove chimico fisiche ed organolettiche sul prodotto |
|---|--|
| da 1 a 100.000 | 1 |
| da 100.001 a 200.000 | 2 |
| oltre 200.000 | 3 |

- c) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove fisiche e visive (peso, aspetto, colore pianta, foglie, piccioli) sul prodotto atto a divenire IGP.

¹ Nel caso in cui dalla rendicontazione mensile si evidenzino, a chiusura della campagna, uno sfioramento dei quantitativi prodotti come IGP rispetto alla tabella A, in assenza di prodotto della campagna in corso Agroqualità effettuerà un campionamento aggiuntivo nella campagna successiva.

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

- d) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell'impianto la data in cui effettuare la verifica.
- e) L'ispettore dopo aver valutato visivamente l'omogeneità del lotto procede al prelievo del prodotto prelevando dalla linea di stoccaggio o dalle confezioni stoccate. I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella B

Tabella B - Criteri di formazione del campione globale

| Massa del lotto (kg) | Massa campione globale (kg) |
|----------------------|-----------------------------|
| Fino a 2000 | 5 |
| Da 2001 a 5000 | 10 |
| Da 5001 a 10000 | 20 |
| Da 10001 a 23000 | 40 |

Dal campione globale l'ispettore preleva un campione di circa 0,5 kg dalla massa di campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche (peso) e visive (taglia/aspetto/colore della pianta/foglie/piccioli) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica.

- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e visive del campione prelevato risultano **conformi**, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche sensoriali (sapore) e fisico chimiche (acidi organici totali, resistenza alla frattura, zuccheri totali) come descritto al successivo punto g). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche 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 alla commercializzazione come IGP; se al contrario le caratteristiche fisiche e visive del secondo campione risultano conformi, il lotto è conforme e pertanto si può procedere con il prelievo per le prove chimiche.
- g) L'ispettore in caso di conformità fisica e visiva del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori tre campioni di circa 0,5 kg ciascuno di cui uno rimane come contro campione al richiedente ed altri due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove chimico fisiche (acidi organici totali, resistenza alla frattura, zuccheri totali).
- h) Il tecnico incaricato da Agroqualità, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto.
- i) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo delle prove chimico fisiche e sensoriali l'autorizzazione come IGP Sedano bianco di Sperlonga. Solo per la prima verifica lotti del primo anno di adesione la commercializzazione non può avvenire finché non è stata accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione da Agroqualità. Se dai rapporti di prova dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere alla commercializzazione del prodotto come IGP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una dichiarazione di non idoneità. In tal caso l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to b) al p.to g).
- j) Le successive verifiche chimico fisiche e sensoriali previste nel corso della campagna secondo le frequenti stabilite nella tabella A, sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere in commercio prodotto IGP identificando e trattenendo il lotto oggetto di campionamento fino a comunicazione dell'idoneità da parte di Agroqualità o in alternativa commercializzando il lotto oggetto di campionamento come convenzionale.
- k) Per le successive campagne di produzione il produttore che intende produrre e commercializzazione IGP, potrà procedere anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato ai punti precedenti. Anche in tal caso il lotto oggetto di campionamento dovrà essere identificato e trattenuto fino all'accertamento della conformità o in alternativa potrà essere commercializzato come convenzionale.

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

- l) Qualora, durante l'attività di verifica e campionamento si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità dei lotti oggetto di campionamento, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

6.8 Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività, di valutazione iniziale dell'operatore sul prodotto per il rilascio dell'autorizzazione, o delle verifiche periodiche di mantenimento.

In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione si procede, ad un secondo campionamento su una partita differente, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova dà esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del piano dei controlli. Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità o in alternativa potranno essere commercializzati come prodotto convenzionale.

Per poter riprendere la commercializzazione e/o la movimentazione del prodotto come IGP deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad i).

6.9 Autocontrollo

Gli operatori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità le fasi svolte. E' responsabilità dei confezionatori, accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche (peso), visive (taglia/aspetto/colore della pianta/foglie/piccioli) e sensoriali (sapore) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su almeno il 10 % dei lotti immessi mensilmente in commercio con la denominazione Sedano bianco di Sperlonga. Inoltre, i confezionatori sono tenuti ad accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche chimico fisiche (resistenza frattura) secondo le frequenze stabilite nella tabella C. 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 7.1). Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità.

Tabella C: criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove in autocontrollo

| Quantitativo di sedano potenzialmente certificato per campagna (kg) | Numero di prove chimico fisiche (limitatamente resistenza frattura) sul prodotto |
|---|--|
| da 1 a 50.000 | 1 |
| da 50.001 a 100.000 | 2 |
| oltre 100.000 | 3 |

7. Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati lungo tutta la filiera produttiva sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come IGP. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come IGP. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità. Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione "Sedano bianco di Sperlonga", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP Sedano bianco di Sperlonga | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione “Sedano bianco di Sperlonga” rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

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

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

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

non conformità gravi: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come IGP “Sedano bianco di Sperlonga”;

non conformità lievi: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare. Il prodotto può essere identificato come IGP “Sedano bianco di Sperlonga”;

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l’identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione. Ove necessario, si procede all’eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come IGP).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave 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. L’esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all’operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione a denominazione.

8. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l’operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., all’Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell’avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Per giustificati motivi la Consulta può esprimersi entro 60 giorni dal ricevimento dello stesso. La Consulta nominata dal Consiglio di Amministrazione, è costituita in modo da garantire l’equilibrio degli interessi coinvolti e l’imparzialità di giudizio. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove chimico fisiche e sensoriali sul lotto campionato l’operatore ha facoltà di fare ricorso entro sette giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui 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 Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio, l’incarico di effettuare le prove risultate non conformi. Nel caso in cui l’esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l’attività di valutazione di conformità del lotto. Per le prove si utilizza il campione depositato al laboratorio. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente.

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Sedano Bianco di Sperlonga” | DC Sedano Rev.03 del 09/12/2014 |
|--------------------|--|---|

9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

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

| NOME MODULO | DESCRIZIONE CONTENUTO | UTILIZZO |
|---|---|--|
| MCD3 Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare – produttori agricoli/vivai MCD4 Adesione al sistema e contratto per il controllo di conformità al disciplinare – confezionatori | Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità dei produttori agricoli, vivai e confezionatori e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP | Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera. |
| Elenco terreni | E' allegato al modello MDC3. Contiene i dati catastali dei terreni potenzialmente coltivabili ad IGP che l'azienda intende iscrivere con la relativa capacità produttiva (potenziale) | Deve essere inviato dal produttore agricolo insieme al modello MDC3 |
| MDC7 “Richiesta verifica IGP Sedano bianco di Sperlonga” | Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di prodotto per le verifiche di conformità chimico fisiche visive e sensoriali al Disciplinare | Deve essere inviato ad Agroqualità dal confezionatore prima dell'avvio delle attività di confezionamento per la IGP. |

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti da Agroqualità 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.

| NOME MODULO | DESCRIZIONE CONTENUTO | UTILIZZO |
|--|---|--|
| Facsimile “Attività di Confezionamento” | Contiene i dati riassuntivi che devono essere dichiarati dall'operatore nelle rendicontazioni periodiche | Deve essere tenuto a cura del confezionatore, messo a disposizione degli ispettori che lo esaminano presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità. |
| Facsimile "Ricevuta conferimento sedano " | E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di sedano. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di sedano, il quantitativo, etc. | Deve essere fornito dal confezionatore, che ne tiene copia, al produttore agricolo. |
| Facsimile "Ricevuta conferimento seme " | E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di seme. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di seme, il quantitativo, etc. | Deve essere fornito dal vivaio, che ne tiene copia, al produttore agricolo. |

| | | |
|--------------------|--|---|
| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “transitoria Torrone di Bagnara” | DC Torrone di Bagnara Rev.00 del 27/12/2013 |
|--------------------|--|---|

| | | |
|--|---|---|
| Facsimile “Ricevuta conferimento piantine ” | E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di piantine da trapiantare. Contiene l’indicazione del conferitore, dell’impianto cui sono state conferite le partite di seme, il quantitativo, etc. | Deve essere fornito dal vivaio, che ne tiene copia, al produttore agricolo. |
| Facsimile “Attività di coltivazione sedano” | E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazioni delle attività di coltivazione. Contiene le indicazioni relative alle particelle iscritte, al seme utilizzato, alle modalità di trapianto, di irrigazione, di concimazione, del controllo delle erbe infestanti , difesa dai parassiti ed alla modalità di raccolta. | Deve essere tenuto a cura del produttore agricolo e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva. |
| Facsimile “Attività Vivaio” | E’ il modulo proposto da Agroqualità per la registrazioni delle attività nel Vivaio. Contiene le indicazioni relative al seme utilizzato, alle modalità di irrigazione, di concimazione e di difesa dai parassiti. | Deve essere tenuto a cura del produttore agricolo/vivaio e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva. |