

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

PIANO DEI CONTROLLI
IGP CILIEGIA DI VIGNOLA

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	04/02/13			
01	23/10/15			
02	27/03/17			
03	04/03/19			
04	08/03/24			

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

INDICE

Premessa	3
1 - Principale normativa di riferimento	3
2 - Termini e definizioni	4
3 - Adesione al sistema di controllo	5
4 - Procedure di riconoscimento	6
5 - Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti	6
6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro	6
7 - Requisiti di conformità.....	7
8 - Indicazioni per i soggetti della filiera.....	7
9 - Informazioni periodiche da trasmettere ad Agroqualità.....	10
10 - Controlli di Agroqualità per la verifica del mantenimento dei requisiti	10
11 - Registrazione dell'attività di controllo svolta da Agroqualità.....	13
12 - Revisione dell'analisi	14
13 - Non conformità	14
14-Allegati.....	16
15-Modulistica collegata al piano dei controlli	23

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

Premessa

Il Reg. UE n.1151/12 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari, che beneficiano della IG siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare, siano controllati da organismi di Controllo autorizzate dagli Stati membri.

Agroqualità Spa - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito ODC) - ha definito per la denominazione IGP Ciliegia di Vignola, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del IGP Ciliegia di Vignola, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IGP: produttore agricolo, intermediario, confezionatore e centro di confezionamento.

1 - Principale normativa di riferimento

- Reg. (UE) n. 1151/2012, del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Decreto 8 giugno 2023. Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "Ciliegia di Vignola" pubblicato in Gazzetta ufficiale serie generale n. 141 del 19 giugno 2023 e pubblicato sul sito del Masaf;
- Decreto di riconoscimento del Consorzio di tutela della IGP Ciliegia di Vignola n. 67452 del 27 dicembre 2013 e s.m. pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 18 del 23 gennaio 2014 e s.m.;
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

2 - Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regione Emilia Romagna
OdC	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione di origine protetta/Indicazione Geografica (IG)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Produttore Agricolo	Soggetto riconosciuto che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della IGP Ciliegia di Vignola conferisce prodotto idoneo al confezionamento con la IGP
Intermediario	Soggetto riconosciuto che effettua operazioni di acquisto e vendita di prodotto idoneo alla IGP, non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo dello stesso prodotto presso i propri impianti

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

Confezionatore	Soggetto identificato nel Produttore agricolo che esegue le operazioni di confezionamento e che immette in commercio/vendita prodotto come IGP Ciliegia di Vignola proveniente dai propri terreni
Centro di confezionamento	Soggetto identificato (es. cooperative, centri di raccolta) dove i produttori agricoli assoggettati al sistema dei controlli conferiscono le ciliegie destinate ad essere commercializzate come IGP Ciliegia di Vignola
Comitato di Certificazione	Organo dell'ODC al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale Agroqualità attesta che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale Agroqualità Spa dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del IGP Ciliegia di Vignola

3 - Adesione al sistema di controllo

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto IGP Ciliegia di Vignola, devono presentare specifica richiesta ad Agroqualità inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* utilizzando specifico modulo.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata ad Agroqualità:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda;

Con l'atto di presentazione della *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la IGP Ciliegia di Vignola;
- si impegna a collaborare con Agroqualità facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema.

Le domande di adesione al sistema dei controlli per i **produttori agricoli, gli intermediari, i confezionatori ed i centri di confezionamento** devono essere presentate entro il 31 gennaio del primo anno di adesione (moduli MDC3 – produttore agricolo, MDC4 – confezionatori/centri di confezionamento ed MDC5 - intermediari a seconda della tipologia di operatore) fatta salva la possibilità per Agroqualità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità, pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale.

Il rinnovo dell'adesione al sistema si intende confermata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata ad Agroqualità con le modalità definite al paragrafo 6.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

4 - Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la documentazione allegata, Agroqualità verificata la completezza e la correttezza delle informazioni e della documentazione trasmessa effettua la verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale da svolgere prima dell'inizio delle rispettive attività (raccolta, confezionamento, intermediazione), Agroqualità controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori agricoli: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (ubicazione delle superfici a IGP, superfici, numero delle piante, varietà, forme di allevamento);
- per i confezionatori ed i centri di confezionamento: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli intermediari: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per il trasporto e l'eventuale stoccaggio, separando il prodotto idoneo alla IGP da quello non idoneo, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

4.1 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, il soggetto interno ad Agroqualità deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di Certificazione di Agroqualità, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'*Elenco dei soggetti riconosciuti* della IGP Ciliegia di Vignola. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve da Agroqualità la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

5 - Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di adesione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, ecc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto o via mail ad Agroqualità – entro 06 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla IGP Ciliegia di Vignola.

Agroqualità svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da Agroqualità secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

6 - Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente ad Agroqualità almeno 07 giorni prima dell'evento. Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

comunicarlo almeno 15 giorni prima ad Agroqualità indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, Agroqualità esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da Agroqualità; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IG.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di Agroqualità potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di Certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IG per un periodo di 24 mesi.

In tal caso Agroqualità invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, Agroqualità procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di Agroqualità potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato di Certificazione nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi, Agroqualità pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'*Elenco dei soggetti riconosciuti* della IGP Ciliegia di Vignola, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7 - Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati da Agroqualità per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

8 - Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche)

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

per il rispetto dei requisiti, di cui alla tab.1 del punto precedente, e rendono disponibili per i controlli ad Agroqualità i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 Produttore Agricolo

Il produttore agricolo, ai fini dell' idoneità del prodotto destinato alla IGP Ciliegia di Vignola e della tracciabilità della IGP, deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell' identificazione del prodotto idoneo, che consenta di verificare:

- l' identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- l' effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a IGP;
- il rispetto delle modalità di coltivazione, il numero di piante ad ettaro e le forme di allevamento;
- la registrazione degli interventi culturali (es. quaderno di campagna o documentazione analoga);
- l' identificazione del prodotto idoneo alla IGP dalla raccolta sino alla cessione;
- la registrazione delle quantità prodotte/conferite o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di prodotto ottenuto e venduto/conferito con relativo destinatario;
- la documentazione di vendita (DDT, fatture, etc.).

Nella fase di vendita/conferimento il prodotto idoneo alla IGP Ciliegia di Vignola deve essere identificato con apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti: il produttore agricolo, il destinatario e la quantità oggetto di consegna, la varietà, la data di raccolta (*dicitura omettibile in caso coincida con la data di consegna del prodotto*) e di consegna delle ciliegie e che riporti, inoltre, la dicitura "prodotto idoneo alla IGP Ciliegia di Vignola" o diciture atte ad identificare il prodotto IGP dal prodotto convenzionale.

8.2 Intermediario

L' operatore che esercita la funzione di intermediario, ai fini della tracciabilità e controllo di conformità, deve:

- assicurarsi – contattando Agroqualità che i produttori agricoli e/o gli operatori dai quali intende acquistare/ ritirare prodotto idoneo alla IGP siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- controllare la documentazione accompagnatoria, le forniture/conferimenti del prodotto destinato alla IGP Ciliegia di Vignola, e dare dimostrazione dell' avvenuto controllo;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di IGP Ciliegia di Vignola entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente;
- identificare eventuali celle di stoccaggio, garantire la separazione del prodotto idoneo a IG da quello non idoneo;

Si precisa inoltre che:

- il soggetto venditore deve accompagnare, ciascuna fornitura di prodotto idoneo, con una dichiarazione riportante la frase "prodotto idoneo alla IGP Ciliegia di Vignola" o diciture atte ad identificare il prodotto IGP dal prodotto convenzionale;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità, il prodotto è da considerarsi non idoneo e pertanto non potrà essere destinato alla filiera tutelata;
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto idoneo a IG va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori di Agroqualità.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

8.3 Confezionatore/centri di confezionamento

Il confezionatore/centro di confezionamento per la tracciabilità delle attività connesse al confezionatore del prodotto predispone per i controlli di conformità:

1) **Registro di carico/scarico** del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- data conferimento del prodotto;
- identificazione del fornitore;
- quantità di prodotto acquistato;
- varietà;
- lotto del produttore;
- lotto eventualmente riassegnato;
- quantità di prodotto confezionato ed etichettato come IGP Ciliegia di Vignola venduto sul mercato e quantità di prodotto venduto a trasformatori per la successiva lavorazione.

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio; da cui sia possibile risalire al:

- tipo di prodotto;
- lotto;
- fornitore.

3) **Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche disciplinate. E' responsabilità dei confezionatori/centri di confezionamento, accertare in autocontrollo la rispondenza qualitativa limitatamente alle caratteristiche fisiche (calibro) e sensoriali (aspetto, sapore, colore polpa e buccia) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione Ciliegia di Vignola. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su almeno il 10 % dei lotti immessi mensilmente in commercio con la denominazione Ciliegia di Vignola. 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).

4) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.4 Separazione delle produzioni IG

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla IGP Ciliegia di Vignola da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a IG e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione "spaziale" l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della IGP Ciliegia di Vignola.

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della IGP Ciliegia di Vignola da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla IGP Ciliegia di Vignola devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

9 - Informazioni periodiche da trasmettere ad Agroqualità

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di Agroqualità ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere le informazioni periodiche contenute nell'allegata tabella 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, Agroqualità solleciterà l'Operatore alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, Agroqualità effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10 - Controlli di Agroqualità per la verifica del mantenimento dei requisiti

Agroqualità, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, Agroqualità verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di coltivazione, lavorazione, confezionamento e dei parametri del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare ad Agroqualità nel corso dell'anno (vedi allegata tab. 2) che sui documenti (registri, etc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.2 Controlli di conformità delle etichette

Agroqualità verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IGP Ciliegia di Vignola, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP, i confezionatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di Agroqualità, il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IGP Ciliegia di Vignola e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della IGP Ciliegia di Vignola. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte di Agroqualità.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, Agroqualità effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di maggio per ciascuna categoria di soggetti iscritti in elenco in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati da Agroqualità a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tabella 5
- eventi per i quali Agroqualità ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi Agroqualità dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso ad Agroqualità le informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

10.4 Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione per il prodotto finito di cui alla tabella 1, vengono effettuati da Agroqualità controlli fisici, organolettici ed analitici.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Per la determinazione di parametri analitici, ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all'operatore due vengono inviate al laboratorio di analisi accreditato alla norma ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, una viene conservata da Agroqualità per l'eventuale revisione.

10.4.1 Certificazione a campione

Agroqualità effettua presso gli operatori della filiera interessati prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nell'allegata tabella 4b, che tiene conto dei volumi di prodotto lavorato secondo le fasi di seguito descritte.

- a) Il soggetto che intende immettere in commercio il prodotto come "Ciliegia di Vignola" IGP deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica lotti IGP "Ciliegia di Vignola" i quantitativi di prodotto che intende immettere in commercio (dato previsionale) in tutta la campagna. Tale richiesta può essere inoltrata dai confezionatori e dai centri di confezionamento.
- b) Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso, secondo le frequenze riportate nella tabella 4b ed il periodo in cui effettuare tali verifiche.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

- 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/sensoriali (calibro, sapore, aspetto, colore) sul prodotto atto a divenire IGP.
- d) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile la data in cui effettuare la verifica.
- e) L'ispettore procede al prelievo del prodotto. Le ciliegie sono prelevate dalle confezioni stoccate. In caso di presenza di più varietà, l'ispettore effettua il campionamento su una varietà scelta in modo casuale, inoltre in caso di più campionamenti pianificati nella stessa campagna l'ispettore avrà cura di prelevare, se possibile, varietà differenti rispetto a quanto già campionato. I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A.

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

Massa del lotto (kg) per tipologia	N. confezioni da campionare	Massa campione globale (kg)
Fino a 2000	almeno 4	5
Da 2001 a 5000	almeno 5	10
Da 5001 a 10000	almeno 6	20
Da 10001 a 20000	almeno 7	30
Da 20001 a 200000	almeno 8	40

L'ispettore preleva un campione finale di circa il 5 % in peso dalla massa del campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche relative al calibre e visive (aspetto, colore) previste dal disciplinare e su 5 unità della massa campionata verifica le caratteristiche sensoriali relative al sapore, riportando l'esito nel verbale di controllo campioni.

- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche relative al calibre visive e sensoriali del campione prelevato risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimiche (grado brix ed acidità) 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 di ciliegie 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 Ciliegia di Vignola; se al contrario le caratteristiche fisiche e sensoriali (calibre, colore, aspetto, sapore) 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 sensoriale del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori quattro campioni di circa il 5% (e comunque almeno 20 unità per campione) ciascuno di cui uno rimane come contro campione al richiedente, due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove sull'acidità e sul grado brix ed uno conservato dal laboratorio per conto di Agroqualità per eventuale revisione.
- h) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto di ciliegie oggetto di campionamento, verificando la documentazione elencata al paragrafo 8.3 punto 1 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 dell'acidità e del grado brix, l'autorizzazione come IGP Ciliegia di Vignola fino ad un quantitativo previsto dalla tabella 4b. Il soggetto richiedente può commercializzare il prodotto come IGP

AGROQUALITÀ	PIANO DEI CONTROLLI IGP “CILIEGIA DI VIGNOLA”	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
-------------	---	--

anche prima del formale rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità fermo restando che il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità o in alternativa commercializzato come convenzionale. Nel caso di non conformità del lotto prelevato lo stesso non potrà essere commercializzato come IGP ed inoltre Agroqualità provvederà ad intensificare il campionamento procedendo ad un secondo e ad un terzo campionamento su due lotti differenti, sui quali devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda e la terza prova danno esito conforme, si ritiene completa l'attività di verifica sul prodotto. Due esiti negativi determinano la sospensione della commercializzazione del prodotto come IGP e la segnalazione dell'esito negativo dei controlli analitici effettuati all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

- j) Le successive verifiche fisiche e sensoriali previste nel corso della campagna, così come definite al precedente p.to b), sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti.
- k) In alternativa, le prove fisiche (calibro) e sensoriali (aspetto, sapore, colore polpa e buccia) unitamente alle prove chimiche (acidità e grado brix), possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In tal caso dal campione globale l'ispettore preleva un campione finale di circa il 20 % in peso dalla massa del campione globale dai quali ricava quattro campioni costituiti da almeno 30 unità ciascuno di cui uno rimane come contro-campione al richiedente due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove ed uno conservato dal laboratorio per conto di Agroqualità per eventuale revisione. In caso di non conformità delle prove si rimanda a quanto previsto al p.to i).

10.4.2 Notifica risultati analitici

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

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	Agroqualità comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare di produzione, la data, il lotto, e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a IG a prodotto IG.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	Agroqualità notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

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

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi, di cui al successivo paragrafo 12.

Per la gestione delle non conformità, accertate da Agroqualità a seguito delle verifiche sul prodotto, si rimanda al paragrafo 13.

11 - Registrazione dell'attività di controllo svolta da Agroqualità

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di Agroqualità viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria), che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore di Agroqualità e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- riferimento documenti requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestataro dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

12 - Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme Agroqualità comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della IGP Ciliegia di Vignola.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da Agroqualità presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente.

È compito di Agroqualità informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito IG – Agroqualità procede come da paragrafo 13.

13 - Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da Agroqualità, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da Agroqualità dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore prevedendo:

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IGP: che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IGP Ciliegia di Vignola;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale Agroqualità richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

13.1 NC rilevate da Agroqualità nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da Agroqualità nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12 o paragrafo 10.4.1).

13.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Consulta dei Ricorsi di Agroqualità contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da Agroqualità

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché il dettaglio dell'eventuale documentazione che si intende produrre.

La Consulta dei ricorsi esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore, se richiesto, e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente. In caso di soccombenza parziale tali spese sono proporzionalmente ridotte.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per Agroqualità e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

14 - Allegati

Tabella 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA OPERATORE	DI	CATEGORIA REQUISITO	DETTAGLIO REQUISITO	CODICE REQU.	RIF. DISCIPLINARE
Produttore Agricolo		Zona di produzione	Comuni delle Province di Modena e Bologna: 1) In Provincia di Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca; 2) In Provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.	P01	Art.3
Produttore Agricolo		Adeguatezza impianti	Le forme di allevamento sono palmetta libera, bandiera, vaso basso, vaso ritardato, fusetto, con densità per ettaro fino a 2000 piante.	P02	Art.5 comma 1
Produttore Agricolo		Varietà	Precoci: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola; Medie: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van; Tardive: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato);	P03	Art. 2 comma 1
Produttore Agricolo		Modalità di coltivazione	Il piano di concimazione prevede comunque di non superare annualmente le seguenti dosi massime: Azoto 100 Kg/Ha; Anidride fosforica 70 Kg/Ha; Ossido di potassio 100 Kg/Ha. La potatura viene effettuata durante tutto l'arco dell'anno. La difesa dei ceraseti viene condotta: attuando la lotta convenzionale in uso nella zona, con osservanza delle norme di buona pratica culturale dettate dalla Regione Emilia Romagna; attuando la lotta integrata, ottenuta nel rispetto delle norme tecniche previste dal Disciplinare della Regione Emilia Romagna; attuando la lotta biologica, secondo il Reg. CE n. 834/2007 e successive modifiche. Il metodo prescelto viene utilizzato in modo esclusivo per l'intero processo produttivo. L'utilizzo di regolatori di crescita per l'incremento dell'allegagione e del calibro dei frutti e prevenzione dello spacco è ammesso nei termini previsti dalla normativa vigente. E' ammessa la copertura dei fruttiferi con teli di plastica per prevenire il cracking indotto dalle piogge.	P04	Art.5 comma 2, 3,
Produttore Agricolo		Raccolta	Le varietà precoci vengono raccolte dal 1° maggio al 30 giugno; le varietà medie dal 15 maggio al 15 luglio e le tardive dal 25 maggio al 30 luglio. Le ciliegie devono essere raccolte a mano provviste di peduncolo. Solo nel caso del prodotto destinato alla trasformazione è ammessa l'assenza del peduncolo.	P05	Art.5 comma 4
Intermediari		Ubicazione	Vedi zona di produzione sezione produttore agricolo	I01	Art.3
Confezionatore/Centro di confezionamento		Ubicazione	Vedi Zona di produzione sezione produttore agricolo	C01	Art.3
		Caratteristiche del prodotto	La denominazione <<Ciliegia di Vignola>> designa il frutto delle seguenti cultivar di ciliegio: Precoci: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola; Medie: Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, Durone	C02	Art. 2

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

		dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, New Star, Black Star, Canada Giant, Van; Tardive: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato); coltivate nel territorio definito nel successivo Caratteristiche qualitative La <<Ciliegia di Vignola>> deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative: polpa consistente e croccante ad esclusione della Mora di Vignola; buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà Durone della Marca e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà; sapore dolce e fruttato; gradi brix non inferiori a 10° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre; acidità minima non inferiore a 5 g/l di acido malico. In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi: 20 mm: Mora di Vignola; 21 mm: Durone dell'Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart; 22 mm: Bigarreau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red - Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato); 23 mm: Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia. All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere: integri, senza danni; provvisti di peduncolo; puliti, privi di sostanze estranee visibili; sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci; esenti da parassiti. Prodotto destinato alla trasformazione Solo per il prodotto destinato alla trasformazione i frutti possono: - essere danneggiati (es. danni da cracking o grandine cicatrizzati ed asciutti, senza problemi di marciume) - essere sprovvisti di peduncolo - avere calibro minimo pari a 15 mm ferme restando le altre caratteristiche previste dal Disciplinare di produzione. Tali frutti possono fregiarsi della I.G.P. <<Ciliegia di Vignola>> ma non possono essere destinati tal quali al consumatore finale.		
	Modalità di confezionamento	La <<Ciliegia di Vignola>> I.G.P. viene immessa sul mercato in confezioni sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo. Tali confezioni devono essere in legno, cartone, plastica, film polimerico traspirante di peso compreso tra un minimo di gr. 250 ad un massimo di Kg. 6. Il confezionamento verrà effettuato assicurando condizioni adeguate al mantenimento delle proprietà e dell'integrità dei frutti. È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita frazionata del prodotto proveniente da confezioni o plateau sigillati, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione. Il contenuto di ciascuna confezione dovrà essere omogeneo e comprendere ciliegie della stessa qualità e varietà; sono previste le seguenti classi di calibro: da 20 a 24 mm; da 24 a 28 mm; oltre 28 mm.	C03	Art. 8 comma 1, 4
	Confezionamento prodotto destinato alla trasformazione	Il prodotto destinato alla trasformazione potrà essere confezionato anche in casse fino ad un max di kg. 20 e bins fino ad un max. di kg. 300 che riportino, oltre alle indicazioni di cui alle seguenti norme di etichettatura, con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati, la dicitura: <<Ciliegia di Vignola>> I.G.P. destinata alla trasformazione.	C04	Art. 8 comma 2
	Conservazione	E' ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere sotto - 0.5°C e di superare il 90% di	C05	Art. 8 comma 3

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

		U.R.; il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di quattro settimane		
	Etichettatura	Il logo della denominazione <<Ciliegia di Vignola I.G.P.>> dovrà essere apposto sulle confezioni di vendita. Sulle confezioni è consentita l'apposizione della dicitura Emilia Romagna; è vietata l'aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal presente disciplinare. Dovranno inoltre essere indicati: - Nome, Ragione Sociale, Indirizzo e/o Codice di riconoscimento univoco, attribuito dalla struttura di controllo, del produttore; Nome, Ragione Sociale, Indirizzo del confezionatore. Il logo della <<Ciliegia di Vignola>> I.G.P. è il seguente: e deve essere accompagnato obbligatoriamente dal simbolo comunitario per la Indicazione Geografica Protetta. Il logo consiste in una fascia ripiegata suddivisa in due parti da una linea di distacco trasversale obliqua, la prima parte di colore verde, la seconda di colore rosso. Sulla parte destra di colore rosso è riportata in bianco la parola "VIGNOLA"; sulla parte sinistra di colore verde è riportato un rettangolo contenente 9 ciliegie stilizzate di cui otto bianche dal bordo verde e l'ultima rossa a campo pieno. Sulle diverse confezioni potranno variare le dimensioni del logo mantenendo la proporzione delle dimensioni standard. 	C06	Art. 8 comma 4

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori

CATEGORIA DI OPERATORE	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Intermediario	I02 I03	Quantità approvvigionate Quantità cedute	Invio mensile (entro il mese successivo)
Confezionatore/Centri di confezionamento	C08 C09	Quantità approvvigionate Quantità confezionate e cedute	Invio mensile (entro il mese successivo)

Tali comunicazioni devono essere trasmesse anche qualora le produzioni siano nulle.

Tabella 3 – Frequenza visite ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
Produttore agricolo	33% + 2 (**)
Intermediario	33% + 2 (**)
Confezionatore	33% + 2 (**)
Centro di confezionamento	100%

(*) Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno;

(**) il 2% interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti;

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
---------------------	--	--

Tabella 4a - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche

OPERATORE DELLA FILIERA	CARATTERISTICHE VALUTATE	PERCENTUALE AUTOCONTROLLO
Confezionatore/centro di confezionamento	fisiche (calibro) e sensoriali (aspetto, sapore, colore polpa e buccia)	10% dei lotti immessi mensilmente in commercio come IGP

Tabella 4b - Frequenza controlli di Agroqualità per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Confezionatore/Centri di confezionamento	fino a 200 Tonnellate	1
	da 201 a 500 Tonnellate	2
	da 501 a 1000 Tonnellate	3
	Oltre 1000 Tonnellate	4

Tabella 5 – Classificazione delle Non conformità e relativi trattamenti

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento	Non Conformità NC L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Produttore agricolo	Zona di produzione non conforme	01	P01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Adeguatezza impianti	02	P02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Varietà	03	P03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Modalità di coltivazione non conformi	04	P04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Raccolta	05	P05	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
---------------------	--	--

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento	Non Conformità NC L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Intermediario	Zona di ubicazione impianti non conforme	06	I01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Zona di ubicazione impianti non conforme	07	C01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto non conformi	08	C02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS con campionamento prodotto
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Modalità di confezionamento	09	C03	G in caso di prodotto immesso in commercio	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Modalità di confezionamento	10	C03	L in caso di prodotto non immesso in commercio	Adeguamento confezioni	Richiesta adeguamento Se non è possibile risolvere la nc nella verifica in corso VIS nella stessa campagna durante il riconfezionamento del prodotto
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Confezionamento prodotto destinato alla trasformazione	11	C04	G in caso di prodotto immesso in commercio	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Confezionamento prodotto destinato alla trasformazione	12	C04	L in caso di prodotto non immesso in commercio	Adeguamento confezioni	Richiesta adeguamento Se non è possibile risolvere la nc nella verifica in corso VIS nella stessa campagna durante il riconfezionamento del prodotto
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Conservazione	13	C05	G in caso di prodotto immesso in commercio	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Etichettatura	14	C06	G in caso di prodotto immesso in commercio	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Etichettatura	15	C06	L in caso di prodotto non immesso in commercio	Adeguamento etichette	Richiesta adeguamento Se non è possibile risolvere la nc nella verifica in corso VIS nella stessa campagna

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
---------------------	--	--

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento	Non Conformità NC L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
						durante l'etichettatura del prodotto
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Parziale rispetto frequenza analisi in autocontrollo	16	C07	L	Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo e, nel caso di mancato adeguamento, VIS con campionamento prodotto
Confezionatore/ Centri di confezionamento	Assenza analisi in autocontrollo	17	C07	G	Richiesta adeguamento procedure autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo e, nel caso di mancato adeguamento, VIS con campionamento prodotto
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	18	Cap. 5 Piano dei controlli	L	Integrazione documentale	Valutazione integrazioni. VIS in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	19	Cap. 5 Piano dei controlli	G	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	VIS valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità	20	Cap. 8 Piano dei controlli	L	Richiesta adeguamento e invio evidenze ad Agroqualità	Valutazione integrazioni; VIS in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità, ivi compreso l'approvvigionamento da operatori non riconosciuti	21	Cap. 8 Piano dei controlli	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	22	I02, IO3, C08 C09	L	Integrazione documentale	VIS in caso di mancato invio delle comunicazioni periodiche
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Registrazione parametri processo carente senza	23	Cap. 8 Piano dei controlli	L	Adeguamento e invio evidenze ad Agroqualità	Valutazione integrazione documentale.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
---------------------	--	--

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento	Non Conformità NC L=lieve G=grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
	perdita di tracciabilità/conformità					VIS in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Assenza/carenza di registrazione dei parametri di processo con pregiudizio per la conformità/tracciabilità	24	Cap. 8 Piano dei controlli	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento procedure
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Procedura di riconoscimento di cui al Cap. 4 del Piano dei controlli con pregiudizio della conformità dei requisiti disciplinati	25	Cap. 4 Piano dei controlli		Sospensione della procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione. Nel caso non sia possibile risolvere documentalmente VIS supplementare

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/03/2024
--------------	---	--

15-Modulistica collegata al piano dei controlli

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 Ciliegia di Vignola "Adesione al sistema di controllo - Produttori"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP Ciliegia di Vignola.	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera
MDC4 Ciliegia di Vignola "Adesione al sistema di controllo – Confezionatori e Centri di Confezionamento"		
MDC5 Ciliegia di Vignola "Adesione al sistema di controllo - Intermediari"		
Elenco dei terreni	È allegato al modello MDC3. Contiene i dati catastali dei terreni e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dal Produttore ad Agroqualità insieme al modello MDC3 .
MDC7 “Richiesta verifica lotti IGP Ciliegia di Vignola”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di ciliegie per le verifiche di conformità chimico-fisiche e sensoriali al disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal confezionatore o dal centro di confezionamento insieme alla documentazione relativa alle partite di ciliegie utilizzate per produrre il lotto.

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 - confezionatori"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di stoccaggio, cernita e confezionamento effettuata dai confezionatori	Deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI IGP "CILIEGIA DI VIGNOLA"	PDC Ciliegia di Vignola Rev.04 del 08/01/2024
--------------	---	--

Facsimile "Attività di autocontrollo - centri di confezionamento"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di autocontrollo effettuate dai centri di confezionamento	Deve essere tenuto a cura del centro di confezionamento, e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva.
Facsimile "Attività di conferimento - centri di confezionamento"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di conferimento effettuate dai centri di confezionamento	Deve essere tenuto a cura del centro di confezionamento, e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione.
Facsimile "Attività di confezionamento- centri di confezionamento"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività effettuate dai centri di confezionamento	Deve essere tenuto a cura del centro di confezionamento, e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione.
Facsimile "Attività di intermediazione"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività effettuate dagli intermediari o dai centri di confezionamento che effettuano attività di intermediazione/movimentazione	Deve essere tenuto a cura dall'intermediario, e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione.
Facsimile "Ricevuta conferimento ciliegie"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di ciliegie. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di ciliegie, il quantitativo, etc.	Deve essere tenuto a cura dall'intermediario, e messo a disposizione di Agroqualità
Facsimile "Attività di coltivazione"	è il modulo proposto da Agroqualità per le registrazioni delle attività di coltivazione. Contiene le indicazioni relative alle particelle iscritte, alle modalità di coltivazione e di raccolta.	Deve essere tenuto a cura del produttore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva.