



Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale

Documento:
PdC 03
Ed. 02 Rev.00

Piano di controllo I.G.P. “Patata della Sila”

Redazione RCPT	Verifica RAQ	Verifica CNC	Approvazione CDA	Tipo di revisione	Data	Pagina/ e	Ed.	Rev.e
P.Perrone	V. Razionale	R. Bandieri	G. Paparella	REVISIONE TOTALE	08-11-10		02	00

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

INDICE

1. IMPOSTAZIONE E RIFERIMENTI DEL PIANO DI CONTROLLO -----	4
1.1 SCOPO-----	4
1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE-----	4
1.3 NORMATIVA DI RIFERIMENTO-----	5
1.4 TERMINI E DEFINIZIONI -----	6
1.5 ABBREVIAZIONI -----	7
2. ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO-----	8
2.1 SOGGETTI -----	8
2.2 REQUISITI DI BASE-----	8
2.3 REQUISITI DI CONFORMITÀ -----	8
2.3.1. Conformità dei processi -----	8
2.3.2. CARATTERISTICHE SIMBOLO "I.G.P. "PATATA DELLA SILA"-----	11
2.4 ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA -----	12
2.4.1 Autocontrollo del Produttore -----	12
2.4.2 Autocontrollo dell'Intermediario-----	13
2.4.3 Autocontrollo del Confezionatore -----	14
3. PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE -----	16
3.1 ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA-----	16
3.1.1 Controllo sui Produttori in fase di avvio-----	16
3.1.2 Controllo sui Produttori nelle fasi successive-----	17
3.1.2.1 Verifiche ispettive presso il Produttore -----	17
3.1.2.2 Verifiche documentali presso la sede-----	17
3.1.3 Controllo sugli Intermediari in fase di avvio -----	17
3.1.4 Controllo sugli Intermediari nelle fasi successive -----	18
3.1.4.1 Verifiche ispettive presso l'intermediario-----	18
3.1.4.2 Verifiche documentali presso la sede-----	18
3.1.5 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio-----	18
3.1.6 Controllo sui Confezionatori nelle fasi successive-----	19
3.1.6.1 Verifiche ispettive presso il Confezionatore-----	19
3.1.6.2 Verifiche documentali presso la sede-----	20
3.1.7 CONTROLLO DI CONFORMITÀ SUL PRODOTTO FINITO-----	20
3.1.7.1 Modalità di prelievo campione -----	20
4. ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C. -----	21
5. SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO -----	21
6. ADEMPIMENTI POSTI A CARICO DEGLI OPERATORI, MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ-----	21
6.1 OBBLIGHI DEGLI OPERATORI -----	22
6.2 MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE-----	22
6.3 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ-----	22
7 RECLAMI-----	22
7.1 CONTESTAZIONI ALLA RELAZIONE DI ISPEZIONE -----	22
7.2 RECLAMI ATTINENTI L'ATTIVITÀ DI ICEA-----	22
8 RICORSI -----	22
8.1 AZIONE DI RICORSO -----	23

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

9 GIUDIZIO ARBITRALE	23
10 RISERVATEZZA	23
11. ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI	23
12 DOCUMENTI DA ALLEGARE AL MOD. M00 "RICHIESTA INSERIMENTO SISTEMA DI CONTROLLO"	25
12.1 <i>PRODUTTORE</i>	25
12.2 <i>INTERMEDIARIO, CONFEZIONATORE</i>	25

ALLEGATI

ALLEGATO 1 MODULISTICA

M00 Richiesta inserimento sistema di controllo
A01 Autorizzazione confezionamento
A02 Autorizzazione alla stampa etichette
D01 Dichiarazione di produzione
D02 Dichiarazione di vendita
I01 Richiesta autorizzazione al confezionamento
I02 Richiesta autorizzazione alla stampa etichette
P01 Programma annuale di produzione/ confezionamento
R01 Registro materie prime
R02 Registro di coltivazione
R03 Registro di confezionamento
R04 Registro vendite
V01 Verbale di verifica ispettiva d'ingresso produttore
V02 Verbale di verifica ispettiva di controllo produttore
V03 Verbale di verifica ispettiva intermediario
V04 Verbale di verifica ispettiva d'ingresso confezionatore
V05 Verbale di verifica ispettiva di controllo confezionatore
V06 Scheda controllo prodotto
V07 Verbale di prelevamento campione
V08 Rapporto di Non Conformità

ALLEGATO 2 SCHEMA DI CONTROLLO

ALLEGATO 3 TARIFFARIO

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

1. Impostazione e riferimenti del Piano di Controllo

1.1 Scopo

I prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o della I.G.P. in base al Regolamento (CE) 510/06 devono essere ottenuti in conformità al relativo Disciplinare di produzione (art. 4) e devono essere controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

L'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale (ICEA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la I.G.P. "Patata della Sila", ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99.

Il presente Piano dei Controlli di Conformità, redatto sulla base del disciplinare di produzione depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e di conservazione nel cui territorio devono essere ubicati i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con indicazione delle varietà;
- le modalità di coltivazioni;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le condizioni per il confezionamento ed etichettatura che può avvenire anche presso strutture poste al di fuori della zona di produzione;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio.

Inoltre il presente Piano dei Controlli di Conformità descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato come I.G.P. "Patata della Sila".

I controlli si caratterizzeranno:

- dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo);
- dai controlli di conformità svolti da ICEA al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli di Conformità, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ICEA, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ICEA.

La documentazione relativa all'attività di conformità svolta da ICEA verrà conservata presso SOT ICEA Calabria, via Raffaele Teti 73, 89843 Sant'Onofrio (VV).

1.2 Campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli di Conformità persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare, con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto a I.G.P. "Patata della Sila. Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della I.G.P. stessa.

Tali soggetti sono

- Produttori
- Intermediari
- Confezionatori.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

1.3 Normativa di riferimento

- **Regolamento (CE) n. 898/2010** della Commissione del 08/10/2010 recante iscrizione della I.G.P. "Patata della Sila" nel registro delle denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette;
- **Regolamento (CE) n. 510/06** del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche e integrazioni;
- **Regolamento (CE) N. 1221/2008 del 05 dicembre 2008** che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione
- **Regolamento (CE) N. 2200/96** del 28 ottobre 1996 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli;
- **Regolamento (CE) 907/04** del 29 aprile 2004 che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne;
- **Regolamento (CE) 1148/2001** del 12.06.2001 Regolamento della commissione C.E. sui controlli di conformità alle norme di commercializzazione nel settore degli ortofrutticoli freschi (e successive modifiche);
- **Decreto 28 dicembre 2001** Disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (CE) n. 1148/2001 della Commissione CE, in materia di controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi;
- **Regolamento (CE) 178/2002** del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Regolamento (CE) 2073/2005** del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- **Regolamento (CE) 2076/2005** del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;
- **D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109** – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- **D.Lvo 19.11.04 n. 297** sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari;
- **Regolamento (CE) n. 1898/06 e successive modifiche** recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- **Decreto 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.
- **D. Lgs 19 novembre 2004 n. 297 inerente:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15/12/2004.
- **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell'agricoltura, dell'agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d'impresa.
- **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria).** Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

- **Reg.(CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Reg. CE n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005** recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti".
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".
- **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 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 30 novembre 2007 (prot. n° 22966)**, avente per oggetto: separazioni delle produzioni agroalimentari a I.G.P. protette da quelle generiche.

1.4 Termini e definizioni

Il presente Piano di Controllo adotta i termini e le definizioni delle Norme UNI EN ISO 8402/95 e UNI CEI EN 45020, con le integrazioni a seguire.

Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006; tale documento è depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed i competenti Servizi dell'Unione Europea.

Operatore: Si definisce operatore il produttore e/o confezionatore e/o intermediario, che trovandosi in possesso dei requisiti previsti dal presente Piano, ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli di ICEA per far parte della filiera produttiva della I.G.P. "Patata della Sila" e che ICEA ha ammesso al sistema di controllo della I.G.P. "Patata della Sila".

Soggetto delegato: Associazione di aziende o altro ente avente diritto che, a fronte di delega specifica da parte dei propri soci, può inoltrare la richiesta di inserimento nel sistema di controllo e le richieste di autorizzazione previste dal presente Piano di Controllo.

Produttore: responsabile della conduzione dei terreni conformi alle specifiche del presente Piano di Controllo. Il Produttore può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Confezionatore e Intermediario).

Intermediario: il responsabile dell'azienda acquirente da un Produttore della materia prima o del prodotto semilavorato in una fase intermedia della filiera produttiva fra la produzione ed il confezionamento, conformemente alle specifiche del presente Piano di Controllo. L'Intermediario può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Confezionatore e Produttore).

Confezionatore: il responsabile dell'azienda che confeziona il prodotto I.G.P. "Patata della Sila" acquistata o conto terzi, conformemente alle specifiche del presente Piano di Controllo. Il Confezionatore può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Produttore e Intermediario).

Lotto: Lotto omogeneo: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionate in circostanze praticamente identiche..."; "il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità" (art.13 – decreto legislativo 109/92).

Elenco Produttori: elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dai Produttori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Produttore e i dati catastali degli appezzamenti.

Elenco Confezionatori: elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dai Confezionatori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

Elenco Intermediari: elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dagli Intermediari.

Tale Elenco riporta i dati identificativi dell'Intermediario e quelli relativi all'ubicazione dei locali di stoccaggio.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità della I.G.P. "Patata della Sila" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

Controllo di conformità: atto mediante il quale ICEA verifica il rispetto dei requisiti di conformità della I.G.P. "Patata della Sila".

Non conformità gravi: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione della I.G.P. "Patata della Sila".

Non conformità lievi: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come I.G.P. "Patata della Sila".

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

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 .

Autorità di Vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province Autonome interessate.

1.5 Abbreviazioni

C - Conformità.

C.N.C.- Commissione Nazionale di Certificazione.

CC - Coordinatore del controllo della I.G.P. "Patata della Sila".

Cocer - Commissione di Certificazione della I.G.P. "Patata della Sila".

DDT - Documento di Trasporto.

ICCQPAA – Istituto Centrale Controllo Qualità Prodotti Agroalimentari

ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.

MIPAAF - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali .

NC - Non Conformità.

PC - Punto Critico. Fase di processo o procedura individuata come punto da sottoporre a controllo di conformità.

RSCPT - Responsabile del Controllo dei Prodotti ad indicazione geografica .

S.D.C. - Sistema di Controllo.

SOT - Struttura Organizzativa Territoriale.

TC - Tecnico Controllore di ICEA che effettua i controlli di conformità.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

2. ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

2.1 Soggetti

I Soggetti interessati alla filiera di produzione della I.G.P."Patata della Sila" sono: i produttori, gli intermediari, i confezionatori, come definiti in precedenza (par. 1.4).

2.2 Requisiti di base

I Richiedenti che intendono avvalersi della I.G.P."Patata della Sila" devono sottoporsi ai controlli di conformità di ICEA. A tale scopo inviano ad ICEA direttamente o tramite un soggetto delegato (la delega, che deve accompagnare ogni singola domanda, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto e i dati identificativi del soggetto delegato) il Mod. 00 **"Richiesta inserimento sistema di controllo"** corredato dei necessari allegati come specificato nel paragrafo 12.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che ICEA intende effettuare, con o senza preavviso, presso terreni, strutture, impianti e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare e alle prescrizioni del presente piano di controllo.

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

ICEA si riserva di disporre l'esecuzione di visite ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati documentati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dagli operatori emergano dubbi circa la conformità del prodotto e del processo ai requisiti.

L' entità del controllo ispettivo sarà pari ad almeno il 35% dei soggetti aderenti al circuito tutelato, così costituito:

- un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato;
- una ulteriore quota tale da raggiungere il 35% complessivo

Il criterio mira a garantire che un soggetto aderente al circuito venga controllato almeno una volta ogni tre anni senza però escludere l'eventualità di poter essere controllato anche più di una volta nell'arco del triennio di autorizzazione.

2.3 Requisiti di conformità

2.3.1. Conformità dei processi

I requisiti di conformità vengono individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della I.G.P. "Patata della Sila" sulla base del Disciplinare e della necessità di garantire l'identificabilità e la tracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono da intendersi obbligatori e vengono riassunti nella seguente tabella.

Tabella 1: riepilogo requisiti di conformità della I.G.P. "Patata della Sila"

PC	FASE DI PROCESSO/PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	TUTTE (art. 2 del Disciplinare)	Produttore Intermediario Confezionatore	La I.G.P. "Patata della Sila" designa i tuberi della specie <i>Solanum tuberosum</i> , della famiglia delle <i>Solanaceae</i> ottenuto dalle varietà <i>Agria, Desirée, Majestic, Marabel e Nicola</i> , che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 4 del Reg. CE 510/2006, con le caratteristiche riportate nel PC 16 e che sono ottenuti da piante coltivate nella zona di produzione descritta nel PC 3.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

2	COLTIVAZIONE Adempimenti (art. 4 del Disciplinare)	Produttore Intermediario Confezionatore	L'operatore che intende utilizzare la I.G.P. "Patata della Sila" deve, 30 giorni prima di coltivazione /intermediazione /confezionamento, iscrivere i terreni per la superficie massima di coltivazione e le strutture in apposito elenco.
3	COLTIVAZIONE Zona di produzione (art. 3 del Disciplinare)	Produttore	La zona di produzione della I.G.P. "Patata della Sila" comprende esclusivamente il territorio dei seguenti comuni: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo, in provincia di Cosenza ed i comuni di Albi, Carlipoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S. Lucia, Serrastretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli, Taverna in provincia di Catanzaro.
4	COLTIVAZIONE Tuberi-seme (art.5 del Disciplinare)	Produttore	La I.G.P. "Patata della Sila" deve provenire da tuber-seme certificati secondo le norme sementiere nazionali. Questi devono essere seminati per un ciclo produttivo nel territorio di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione e descritto al PC 3. E' ammesso l'utilizzo di semi autoriprodotti, per non più di un ciclo produttivo, dall'azienda agricola produttrice. Le dimensioni dei tuber-seme devono essere di calibro compreso tra 28-55 mm. I tuber-seme devono essere conservati in ambienti aerati con finestre e/o con sistemi di ventilazione forzata, con umidità superiore all'80% e temperatura statica compresa 4 e 12 °C. E' ammessa la frigoconservazione alla temperatura tra 4 e 6 °C nel periodo dal 1° marzo al 31 maggio, al fine di evitare la germogliazione. È ammessa una pre-germogliazione dei tuber-seme, allo scopo di stimolare un anticipo del ciclo produttivo della tuberificazione. Il periodo di pre-germogliazione può variare da 10 a 20 giorni prima della messa a dimora (semina), al termine del quale i germogli devono raggiungere una lunghezza compresa tra 1 e 1,5 cm. Per i tuber-seme di dimensione superiore ai 45 mm è ammesso il taglio manuale o meccanico, rispettando rigorosamente un periodo di almeno 4 giorni di cicatrizzazione prima della messa a dimora. Sono ammessi trattamenti concianti al seme con principi attivi registrati.
5	COLTIVAZIONE Varietà (art. 2 del Disciplinare)	Produttore	La I.G.P. "Patata della Sila" designa il tubero della specie <i>Solanum tuberosum</i> , della famiglia delle <i>Solanaceae</i> ottenuto dalla varietà <i>Agria</i> , <i>Desirée</i> , <i>Majestic</i> , <i>Marabel</i> e <i>Nicola</i> .
6	COLTIVAZIONE Preparazione del terreno (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	I terreni destinati alla coltivazione della I.G.P. "Patata della Sila" devono essere preparati per facilitare lo sgrondo dell'acqua ed evitare la presenza di ristagni. L'aratura si deve praticare in autunno nel periodo che va dal 21 settembre al 21 dicembre o in primavera nel periodo che va dal 21 marzo al 21 giugno. È ammesso l'interramento della paglia o dei residui delle coltivazioni in modo da incrementare la sostanza organica nel terreno. È ammessa la fresatura del terreno.
7	COLTIVAZIONE Fertilizzazione (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	Le unità azotate massime per ettaro non dovranno superare le 220 unità in caso di assenza di apporto di sostanza organica e le 150 unità in caso di apporto di sostanza organica.
8	COLTIVAZIONE Epoca e tecnica di semina (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	Gli impianti della I.G.P. "Patata della Sila" devono essere realizzati su terreni ove si registra l'assenza della solanacea per almeno due anni precedenti consecutivi. Si consiglia in questo intertempo la coltivazione di cereali autunno-vernini, di erbai (a base leguminose) e di prati polifiti di montagna. La semina deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 15 aprile ed il 30 giugno. Non può essere superata una densità massima di 80.000 tuber/ha.
9	COLTIVAZIONE Irrigazione (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	Le irrigazioni, effettuate con tecniche a pioggia, per scorrimento o gocciolatoi, devono essere effettuate a partire dall'epoca di tuberizzazione adottando volumi non superiori ai 45 mm.
10	COLTIVAZIONE Difesa (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	Salvo condizioni favorevoli, i trattamenti dovranno iniziare alla chiusura delle file ed in via preventiva dovranno essere utilizzati prodotti di contatto, mentre in caso di attacco, si potranno utilizzare prodotti sistemici in miscela con <i>citotropici</i> o <i>citotropici + contatticidi</i> . Il trattamento con piretroidi deve essere fatto su terreno umido. La coltivazione della I.G.P. "Patata della Sila" può essere eseguita secondo le modalità di coltivazione dell'agricoltura biologica e/o dell'agricoltura integrata, così come previsto dalla regolamentazione comunitaria e nazionale in materia.
11	COLTIVAZIONE Raccolta (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	La raccolta della I.G.P. "Patata della Sila" avviene manualmente o meccanicamente prelevando il tubero dal terreno esclusivamente nel seguente periodo: dal 20 di agosto fino al 30 di novembre. L'epoca precisa di raccolta viene determinata quando il periderma è completamente formato e consistente.
12	POST-RACCOLTA (art. 5 del Disciplinare)	Produttore Intermediario Confezionatore	La conservazione della I.G.P. "Patata della Sila" avviene al coperto, in <i>bins</i> o in cumuli di altezza non superiore ai 4 metri. In questo secondo caso si deve prevedere l'arieggiamento del prodotto attraverso la creazione di cunicoli di aerazione forzata sia orizzontali che verticali.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

			<p>Per favorire l'asciugatura e la cicatrizzazione del prodotto occorre arieggiare il locale per 10-15 giorni dalla raccolta attraverso l'apertura di finestre, oppure favorire l'immissione di aria tramite impianti di aerazione forzata.</p> <p>La I.G.P. "Patata della Sila" deve essere conservata al buio a temperatura ambiente per un periodo di massimo 8 mesi e comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo, oppure in apposite celle frigorifere con temperatura comprese tra 5° e 10° C e umidità pari a 93-98% per un massimo di 10 mesi e comunque non oltre il 30 maggio.</p> <p>Non sono ammessi trattamenti antigermoglianti con prodotti di sintesi chimica.</p>
13	COLTIVAZIONE Identificazione separazione e tracciabilità	Produttore	Deve essere garantita la separazione del prodotto a I.G.P. da quello generico ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto.
14	INTERMEDIAZIONE Identificazione separazione e tracciabilità	Intermediario	Deve essere garantita la separazione del prodotto a I.G.P. da quello generico ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto.
15	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità	Confezionatore	<p>Deve essere garantita la separazione del prodotto a I.G.P. da quello generico ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto.</p> <p>Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente il prodotto a I.G.P. "Patata della Sila IGP" dal prodotto generico. Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione della I.G.P. "Patata della Sila".</p>
16	IMMISSIONE AL CONSUMO Caratteristiche del prodotto (art. 2 del Disciplinare)	Confezionatore	<p><u>Caratteristiche fisiche</u></p> <p><i>Forma:</i> tonda – tonda/ovale – lunga/ovale <i>Calibro:</i> compreso tra -0/28 mm granaglie; -28 mm. e 45 mm. (mezzanella o tondello) - tra 46 mm. e 75 mm. (prima) -oltre 76 mm. (fiorone) <i>Buccia:</i> consistente dopo sfregamento. <i>Polpa:</i> consistente, senza cedimenti alla pressione.</p> <p><u>Sostanza secca</u></p> <p>Contenuto minimo 19%.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo i tuberi devono essere sani, non germogliati, interi, puliti, esenti da macchie aventi una profondità superiore a 3 mm e/o danni provocati da attacchi parassitari. È ammessa la presenza di tagli e/o unghiate e/o spellature su una quantità in peso di tuberi inferiore al 5% del totale.</p> <p><u>R.m.a. (residuo massimo ammesso di principi attivi) (%):</u> Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente.</p>
17	IMMISSIONE AL CONSUMO Modalità di confezionamento (art. 8 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>Per l'immissione al consumo il confezionamento della I.G.P. "Patata della Sila" deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:</p> <p>Confezione Vert-bag, Girsac e Buste da: 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg, 5 Kg Retina da: 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg Sacco da: 2,5 Kg, 3 Kg, 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg Cassa in legno da: 12,5 Kg, 15 Kg, 18 Kg, 20 Kg Cesta da: 10 Kg, 12,5 Kg, 15 Kg, 20 Kg Vassoio da: 0,5 Kg, 0,750 Kg, 1 Kg Vaschetta da: 0,5 Kg, 0,750 Kg, 1 Kg Cartone da: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg</p> <p>Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.</p> <p>Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso, ad esclusione del caso in cui il singolo tubero venga contrassegnato mediante apposizione del logo (ad esempio marchiatura laser del tubero od apposizione di bollini) L'etichettatura del singolo tubero con il logo è applicabile solo ai calibri superiori o uguali a 46 mm.</p>
18	IMMISSIONE AL CONSUMO Contrasegni (art. 8 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>Le modalità di presentazione del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono che sull'etichetta compaiano, a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo, relative menzione e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> "Patata della Sila", con l'eventuale traduzione aggiunta, seguita, per esteso o in sigla (IGP), dalla espressione traducibile "Indicazione Geografica Protetta"; il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e del centro di lavorazione e confezionamento. La denominazione "Patata della Sila" è traducibile.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

			<ul style="list-style-type: none"> - deve essere presente la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. CE 510/06" <p>Poiché il prodotto è ottenuto in territorio classificato geograficamente di montagna, l'etichetta dovrà riportare la dicitura "prodotto della montagna".</p>
19	IMMISSIONE AL CONSUMO Indicazioni aggiuntive sulle confezioni (art. 8 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.</p> <p>È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.</p>

2.3.2. Caratteristiche simbolo "I.G.P. "Patata della Sila"

Il logo del prodotto riporta come elemento centrale ed in primo piano la scritta PATATA della SILA (in maiuscolo le parole "PATATA" e "SILA", in minuscolo "della"). La scritta è sviluppata orizzontalmente tra due linee irregolari: la linea superiore raffigura a sinistra tre alberi stilizzati ed, a seguire, una montagna con cinque cime; la linea inferiore sostiene la scritta e termina con il disegno di un'onda stilizzata con quattro punte. Entrambe le linee iniziano e terminano in corrispondenza della scritta PATATA della SILA. Il carattere tipografico del testo è il "Galliard BT" di colore blu, "PANTONE Reflex Blue".

Il colore presente nel logotipo è il blu, "PANTONE Reflex Blue". È consentito riprodurre il logo in altri colori. Il limite massimo di riduzione del marchio è di base cm 2,5.



ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

2.4 Attività di autocontrollo dei soggetti appartenenti alla filiera produttiva

2.4.1 Autocontrollo del Produttore

Requisito di base del Produttore per l'ammissione alla I.G.P. "Patata della Sila" è l'inserimento nel sistema di controllo di ICEA.

A tale scopo il Produttore invia ad ICEA il modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato, corredato dei necessari allegati, come specificato al paragrafo 12.1, almeno **30 giorni** prima dell'inizio operazioni colturali.

Oltre alla documentazione già indicata l'operatore dovrà presentare un piano di campionamento delle produzioni per assicurare il rispetto del PC 16 .

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati devono essere oggetto di una comunicazione di variazione da presentare anch'essa, con il medesimo modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" entro 30 giorni dal suo verificarsi, allegando i documenti necessari.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività si renderà necessaria l'attivazione di un nuovo iter di riconoscimento.

Il Produttore avente i terreni regolarmente iscritti all'elenco dei terreni della I.G.P. "Patata della Sila" ed inseriti nel sistema di controllo di ICEA deve, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente:

- produrre solo su terreni situati nella zona descritta al PC 3;
- effettuare le semine nel periodo e con le modalità previste al PC 8;
- utilizzare le varietà previste al PC 5 e tuberi conformi a quanto riportato al PC 4;
- effettuare la preparazione del terreno conformemente a quanto riportato al PC 6;
- non superare le unità d'azoto previste al PC 7;
- effettuare interventi irrigui così come previsto al PC 9;
- effettuare trattamenti antiparassitari nei tempi e modalità previste al PC 10;
- raccogliere il prodotto con le modalità e nei tempi previsti al PC 11;
- tenere registrazione sul modello R02 "Registro di coltivazione" o altro documento equipollente della autoproduzione del materiale di propagazione, della data e modalità di semina, delle irrigazioni, concimazioni e trattamenti antiparassitari effettuati con relativi mezzi tecnici utilizzati (nel caso di utilizzo piretroidi registrare anche la presenza di terreno umido), volumi di adacquamento e delle modalità di raccolta;
- tenere registrazione sul modello R01 "Registro materie prime", o altro documento ad esso conforme, delle materie prime acquistate destinate alla coltivazione della I.G.P. "Patata della Sila";
- effettuare analisi al fine di verificare la rispondenza del prodotto al PC 16 (R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente) conformemente al piano di campionamento inviato;
- identificare e tenere separato in contenitori e/o locali appositamente dedicati il prodotto ottenuto certificabile come I.G.P. "Patata della Sila" PC 13;
- effettuare la eventuale conservazione postraccolta con le modalità descritte al PC 12;
- inviare ad ICEA, entro e non oltre il **31/01** di ogni anno a conferma della permanenza nel SDC , il modello P01 "Programma Annuale di Produzione" indicando i terreni iscritti nell'elenco posti a coltura nell'annata e la produzione prevista;
- inviare ad ICEA, entro e non oltre il **31/01** di ogni anno, il modello D01 "Dichiarazione di produzione" indicando la produzione ottenuta (tale adempimento può essere effettuato anche dal confezionatore e dall'intermediario con l'invio di un elenco riportante i dati richiesti);
- in caso di vendita del prodotto sfuso ad un Intermediario e Confezionatore regolarmente inserito nel sistema di controllo, rilasciare ad esso il modello D01 "Dichiarazione di produzione" indicando:
 - il quantitativo venduto o da vendere;
 - eventuali documenti fiscali di riferimento (D.D.T., fatture, etc.);

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

- gli estremi dell'Intermediario o Confezionatore acquirente;
 - la rispondenza al PC 16(R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente).
- tenere registrazione sul modello RO4 "Registro vendite" o altro documento ad esso conforme dei quantitativi di prodotto venduto;
- In caso di confezionamento prodotto rispettare quanto previsto nel paragrafo relativo all'autocontrollo del confezionatore.

In caso di utilizzo di registri diversi da quelli previsti deve essere preliminarmente acquisita l'autorizzazione da ICEA.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della I.G.P. "Patata della Sila", rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- registrare le 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 I.G.P. "Patata della Sila" ;
- 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 I.G.P. "Patata della Sila" ;
- comunicare tempestivamente ad ICEA le non conformità rilevate e i provvedimenti presi ;

Il Produttore è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

2.4.2 Autocontrollo dell'Intermediario

Requisito di base dell'Intermediario per l'ammissione alla I.G.P. "Patata della Sila" è l'inserimento nel sistema di controllo di ICEA.

A tale scopo l'Intermediario invia ad ICEA il modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato, corredato dei necessari allegati, come specificato al paragrafo 12.2 almeno **trenta giorni** prima dell'inizio attività.

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati devono essere oggetto di una comunicazione di variazione da presentare anch'essa, con il medesimo modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" entro 30 giorni dal loro verificarsi, allegando i documenti necessari.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività si renderà necessaria l'attivazione di un nuovo iter di riconoscimento.

L'Intermediario regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA deve, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente:

- verificare la conformità al disciplinare del prodotto ed acquisire dal Produttore cedente, regolarmente inserito nel sistema di controllo, il modello D01 "Dichiarazione di produzione" verificando che siano indicati:
 - il quantitativo ceduto o da cedere;
 - eventuali documenti fiscali di riferimento (DDT, fatture, etc.);

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

- gli estremi propri e quelli del Produttore
- la rispondenza al PC 16(R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente).
- Identificare e tenere separato, il prodotto commercializzato certificabile come I.G.P. "Patata della Sila" dal prodotto generico PC 14;
- effettuare la eventuale conservazione postraccolta con le modalità descritte al PC 12;
- Inviare ad ICEA, entro il **31/01** dell'anno di produzione copia modello RO1 "Registro materie prime" e copia modello R04 " Registro vendite";
- Rilasciare all'acquirente, regolarmente inserito nel sistema di controllo, il modello DO2 "Dichiarazione di vendita", indicando:
 - il quantitativo ceduto o da cedere;
 - eventuali documenti fiscali di riferimento (DDT, fatture, etc.);
 - gli estremi propri e quelli dell' acquirente.
- Tenere registrazione sul modello R01 "Registro materie prime", o altro documento ad esso conforme, degli acquisti di prodotto sfuso effettuati.
- Tenere registrazione sul modello R04 "Registro vendite", o altro documento ad esso conforme, delle vendite di prodotto sfuso effettuate.
- In caso di confezionamento prodotto rispettare quanto previsto nel paragrafo relativo all'autocontrollo del confezionatore.

In caso di utilizzo di registri diversi da quelli previsti deve essere preliminarmente acquisita l'autorizzazione da ICEA.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della I.G.P. "Patata della Sila", rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- registrare le 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 I.G.P. "Patata della Sila";
- 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 I.G.P. "Patata della Sila";
- comunicare tempestivamente ad ICEA le non conformità rilevate e i provvedimenti presi

L'Intermediario è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

2.4.3 Autocontrollo del Confezionatore

Requisito di base dell'impianto di confezionamento per l'ammissione dei tuberi in esso confezionate alla I.G.P. "Patata della Sila" è l'inserimento nel sistema di controllo di ICEA.

A tale scopo il Confezionatore invia ad ICEA il modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" debitamente compilato e firmato, corredato dei necessari allegati, come specificato al paragrafo 12.2 almeno **trenta giorni** prima dell'inizio attività.

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati devono essere oggetto di una comunicazione di variazione da presentare anch'essa, con il medesimo modello M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo" entro 30 giorni dal loro verificarsi, allegando i documenti necessari.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività si renderà necessaria l'attivazione di un nuovo iter di riconoscimento.

Il Confezionatore, regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA, che acquisti e confezioni il prodotto, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente, deve:

- Verificare la conformità del prodotto ,compresa la percentuale di sostanza secca,per lotto di confezionamento ed acquisire dal Produttore o dall'intermediario, regolarmente inserito nel sistema di controllo, il modello D01 "Dichiarazione di produzione" o il modello D02 "Dichiarazione di vendita" verificando che siano indicati:
 - il quantitativo ceduto o da cedere;
 - eventuali documenti fiscali di riferimento (D.D.T., fatture, dichiarazioni di conferimento, etc.);
 - gli estremi propri e quelli del Produttore o Intermediario;
 - la rispondenza al PC 18(R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente) nel caso di modello D01.
- Identificare e tenere separato, il prodotto commercializzato certificabile come I.G.P. "Patata della Sila" dal prodotto generico così come previsto al PC 15;
- Effettuare tutte le operazioni di conservazione post raccolta conformemente a quanto riportato al PC 12;
- Inviare ad ICEA entro il 31 gennaio ed almeno con 15 giorni di anticipo sull'inizio delle operazioni previste, il modello P01 "Programma annuale di confezionamento" indicando la quantità totale di prodotto a I.G.P. cui è previsto il confezionamento;
- Acquisire l'apposita "Autorizzazione al confezionamento" (mod. A01) per il prodotto da confezionare inviando i modelli D01 e/o D02 relativi ai lotti da confezionare;
- Tenere registrazione sul modello R01 "Registro materie prime", o altro documento ad esso conforme, degli acquisti di prodotto sfuso effettuati;
- Tenere registrazione sul modello R03 "Registro di confezionamento", o altro documento ad esso conforme, dei quantitativi di prodotto confezionato, delle confezioni ottenute e delle etichette o contrassegni impiegati e dei controlli di conformità effettuati;
- Tenere registrazione sul modello R04 "Registro vendite", o altro documento ad esso conforme, delle vendite di prodotto confezionato effettuate;
- Chiedere autorizzazione alla stampa etichette al Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed in sua assenza ad ICEA compilando il modello I02 "Richiesta autorizzazione Stampa etichette " con indicato, per ogni formato e tipologia di confezione, il numero delle etichette che verrà stampato, accompagnata da una bozza delle etichette di cui è prevista l'apposizione prima della stampa delle stesse;
- utilizzare solo etichette autorizzate e conformi ai requisiti previsti ai PC 18-19 e paragrafo 2.3.2;
- Utilizzare solo confezioni conformi ai requisiti previsti al PC 17;
- Immettere al consumo prodotto rispondente ai requisiti previsti al PC 16;
- Inviare ad ICEA entro il **31/01** di ogni anno copia del registro di confezionamento con indicazione delle quantità totali di prodotto confezionate;

In caso di utilizzo di registri diversi da quelli previsti deve essere preliminarmente acquisita l'autorizzazione da ICEA.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della I.G.P. "Patata della Sila", 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;

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

- ✓ 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 I.G.P. "Patata della Sila";
- ✓ 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 I.G.P. "Patata della Sila";
- ✓ comunicare tempestivamente ad ICEA le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

Il Confezionatore è tenuto a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

3. PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

3.1 Attività di controllo sui soggetti appartenenti alla filiera produttiva

3.1.1 Controllo sui Produttori in fase di avvio

Il CC esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Produttore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;
- collocazione dei terreni entro i confini dell'areale definito nel PC 3;
- adeguatezza del piano di campionamento presentato relativo al PC 16.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il CC informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il CC trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva d'ingresso presso produttore" (mod. V01), redigendo, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

La verifica prende in considerazione i seguenti elementi:

- appartenenza dei terreni alla zona di produzione (PC 3);
- riferimenti catastali delle superfici catastali dichiarate;
- superfici agricole utilizzate dichiarate;

La cocer, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Produttore nel sistema di controllo ed all'iscrizione dei terreni all'apposito Elenco, dandone comunicazione allo stesso Produttore.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

Ogni anno ICEA provvede all'esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo, presentate, del 100 % dei Produttori.

3.1.2 Controllo sui Produttori nelle fasi successive

3.1.2.1 Verifiche ispettive presso il Produttore

Ogni anno i TC di ICEA eseguono visite ispettive per il controllo in campo e/o documentale dei Produttori inseriti nel sistema di controllo della I.G.P. "Patata della Sila", al fine di verificare la conformità dei seguenti elementi:

- rispondenza del programma annuale di produzione con le superfici rilevate;
- epoca e tecnica di semina PC 8;
- varietà e tipo di tuberi utilizzate;
- tipo di tuberi utilizzati per la semina PC 4;
- fertilizzazione PC 7;
- preparazione del terreno PC 6;
- irrigazione PC 9;
- trattamenti fitosanitari PC 10;
- applicazione del piano di campionamento presentato e presenza delle relative analisi;
- modalità di raccolta prodotto (quando la verifica viene effettuata nel periodo di raccolta) PC 11;
- stoccaggio postraccolta PC 12;
- modalità di identificazione e separazione del prodotto PC 13;
- tenuta del "Registro materie prime" (mod. R01);
- tenuta del "Registro di coltivazione" (mod. R02);
- tenuta del "Registro vendite" (mod. R04)
- emissione dei modelli D01 ed in particolare presenza delle verifiche analitiche per il controllo della conformità al PC 16;

Il TC provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva di controllo produttore" (mod. V02) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % dei Produttori ed almeno il 14 % di tali verifiche verrà effettuato nel periodo di coltivazione .

3.1.2.2 Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede ICEA il CC verifica la conformità:

- del Programma annuale di produzione inviato;
- della Dichiarazione di Produzione inviata.

e provvede a compilare la modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità".

Ogni anno ICEA procede alle verifiche suddette sul 100 % dei Produttori.

3.1.3 Controllo sugli Intermediari in fase di avvio

Il CC esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dall'intermediario, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- la completezza e la conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il CC informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il CC trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito "Verbale di visita ispettiva presso intermediario" (mod. V03).

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità ed ubicazione delle strutture redigendo, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

La Cocer, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento dell'Intermediario nel sistema di controllo ed alla sua iscrizione nell'apposito Elenco e gliene dà comunicazione.

Ogni anno ICEA provvede all'esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo del 100 % degli Intermediari.

3.1.4 Controllo sugli Intermediari nelle fasi successive

3.1.4.1 Verifiche ispettive presso l'intermediario

Il TC incaricato esegue visite ispettive per verificare la conformità dei seguenti aspetti:

- modalità di identificazione e separazione del prodotto PC 14;
- stoccaggio postraccolta PC 12;
- tenuta del modello R01 "Registro materie prime";
- tenuta del modello R04 "Registro vendite";
- acquisizione del modello D01 "Dichiarazione di produzione" da parte dei produttori;
- emissione dei modelli D02 "Dichiarazione di vendita"

In seguito alle verifiche di cui ai punti precedenti il TC provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva presso Intermediario" (mod. V03) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % degli intermediari ed almeno il 14 % delle verifiche verrà effettuato durante il periodo di stoccaggio prodotto.

3.1.4.2 Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede ICEA il CC verifica:

-conformità del modello R04 "Registro vendite" e modello R01 "Registro materie prime" inviati verificando che i soggetti riportati siano iscritti negli elenchi I.G.P. "Patata della Sila" e provvede a compilare la modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 100 % degli Intermediari.

3.1.5 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio

Il CC esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Confezionatore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il CC informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il CC trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito modello V04 "Verbale di visita ispettiva d'ingresso presso confezionatore".

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- delle strutture adibite al confezionamento;
- redigendo, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

La Cocer, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Confezionatore nel sistema di controllo ed alla sua iscrizione nell'apposito Elenco e gliene da comunicazione.

Ogni anno ICEA provvede all'esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo, del 100 % dei Confezionatori.

3.1.6 Controllo sui Confezionatori nelle fasi successive

3.1.6.1 Verifiche ispettive presso il Confezionatore

Ogni anno i TC di ICEA eseguono visite ispettive per il controllo dell'impianto di confezionamento e/o documentale dei Confezionatori inseriti nel sistema di controllo della IGP.

Il TC incaricato verifica la conformità dei seguenti aspetti:

- modalità di identificazione e separazione del prodotto, PC 15;
- stoccaggio postraccolta PC 12;
- tenuta del modello R01 "Registro materie prime";
- tenuta del modello R03 "Registro di confezionamento";
- tenuta del modello R04 "Registro vendite";
- acquisizione dell'autorizzazione al confezionamento per i prodotti lavorati;
- utilizzo di etichette conformi a quelle autorizzate;
- acquisizione e conformità dei modelli D01 e/o D02

Il TC provvede a compilare l'apposito "Verbale di verifica ispettiva di controllo presso confezionatore" (mod. V05) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % dei Confezionatori ed almeno il 14 % delle verifiche verrà effettuato durante il periodo di confezionamento .

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

3.1.6.2 Verifiche documentali presso la sede

Presso la sede ICEA il CC verifica la conformità dei seguenti documenti:

- A seguito richiesta autorizzazione al confezionamento verifica modelli D01 e D02, verificando che i soggetti riportati siano iscritti negli elenchi I.G.P."Patata della Sila". In caso di esito positivo si provvede al rilascio dell' autorizzazione al confezionamento". Viene inoltre compilata la modulistica di segreteria e, se necessario, emessi uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).
- A seguito richiesta autorizzazione stampa etichette (se non presente il Consorzio di Tutela) verifica della conformità del bozzetto dell'etichetta e rilasciando, in caso di esito positivo, l' Autorizzazione alla stampa di etichette.

Ogni anno ICEA procede alle verifiche suddette sul 100 % dei confezionatori

3.1.7 Controllo di conformità sul prodotto finito

ICEA annualmente esegue almeno un campionamento del prodotto per ogni confezionatore ai fini dell'accertamento della conformità del prodotto ai requisiti del disciplinare.

3.1.7.1 Modalità di prelievo campione

Nel caso di derrate immagazzinate il minimo dei campioni elementari (cioè dei campioni prelevati da un singolo punto della partita) con un peso minimo di KG 1 è il seguente:

Peso della partita da campionare, in q.li	Numero minimo di campioni da prelevare
< 10	3
> 10 < 50	5
> 50	10

I TC individua i campioni come sopra specificato e verifica la conformità dei tuberi esaminando le seguenti caratteristiche:

1. **Forma:**

- 1) "tonda"
- 2) "tonda/ovale"
- 3) "lunga/ovale"

2. **Calibro:**

- 0-28 mm granaglia
- 28 mm. e 45 mm. (mezzanella o tondello)
- tra 46 mm. e 75 mm. (prima)
- oltre 76 mm. (fiorone)

3. **Buccia:**

consistente dopo sfregamento

4. **Polpa:**

consistente, senza cedimenti alla pressione

5. **Aspetto visivo**

All'atto dell'immissione al consumo i tuberi devono essere sani, non germogliati, interi, puliti, esenti da macchie aventi una profondità superiore a 3 mm e/o danni provocati da attacchi parassitari. È ammessa la presenza di tagli e/o unghiate e/o spellature su una quantità in peso di tuberi inferiore al 5% del totale.

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

redigendo la "Scheda di controllo prodotto" (mod. V06) e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

ICEA si riserva di effettuare analisi relative al residuo massimo ammesso di principi attivi (%) ed al grado di sostanza secca (%) in caso di assenza di analisi aziendali ed in ogni caso di sospetta non conformità

Tali analisi saranno effettuate presso laboratorio conforme alla norma UNI CEI EN 17025.

A tal fine il TC preleva 2 confezioni e ne lascia una terza sigillata e siglata affinché l'operatore possa far eseguire eventuali controanalisi. Il TC redige l'apposito "Verbale prelevamento campione" (mod. V07). Una confezione delle 2 prelevate viene spedita al laboratorio di analisi, l'altra viene conservata presso ICEA per una eventuale ripetizione delle analisi.

4. ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C.

Sono istituiti e tenuti aggiornati presso SOT ICEA CALABRIA l'Elenco Produttori, l'Elenco Intermediari, l'Elenco Confezionatori.

5. SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO

La sede operativa dei controlli è rappresentata dalla Struttura Organizzativa Territoriale ICEA CALABRIA di seguito indicata come SOT ICEA CALABRIA ubicata in Via Raffaele Teti, 73 89843 Sant'Onofrio (VV), tel. 0963-267215, fax 0963-269546 e-mail: sot.calabria@licea.info. La SOT ICEA CALABRIA gestisce per conto di ICEA l'attività di controllo della I.G.P. "Patata della Sila" e raccoglie ed archivia la documentazione e corrispondenza relativa.

Il Coordinamento del Controllo della I.G.P. "Patata della Sila" è affidato al CC I.G.P. "Patata della Sila".

I compiti ed i requisiti del CC sono conformi a quanto stabilito dal Manuale Operativo ICEA.

Il compito di preparare e svolgere le verifiche ispettive è affidato ai Tecnici Controllori che operano nella SOT ICEA CALABRIA. I requisiti dei TC sono quelli previsti dal Manuale operativo ICEA.

Composizione della COCER I.G.P."Patata della Sila" e sue funzioni:

La cocer è composta da soggetti appartenenti alle seguenti aree:

- esperto del settore ;
- consumatori;
- area tecnico scientifica.

E' membro della cocer senza diritto di voto il CC.

La cocer si occupa dell'ammissione al sistema di controllo ICEA dei Richiedenti e della irrogazione delle azioni correttive, a seguito delle NC rilevate.

6. ADEMPIMENTI POSTI A CARICO DEGLI OPERATORI, MODALITA' PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

6.1 Obblighi degli operatori

Gli operatori sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di Denominazioni;
- rispettare quanto previsto dal Disciplinare di Produzione della I.G.P. "Patata della Sila" e dal presente Piano di Controllo;
- garantire al personale addetto al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale addetto al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- accettare quanto deliberato da ICEA nei propri confronti, fatta salva la possibilità di presentare ricorso, nelle sedi e secondo le procedure previste dalla normativa comunitaria, nazionale ed ICEA vigente.

6.2 Modalità per il rilascio della certificazione

Nel caso della I.G.P. "Patata della Sila" la certificazione è rappresentata dalla "Autorizzazione al confezionamento" (mod. A01). Dopo la richiesta di autorizzazione presentata dall'operatore il CC ne verifica la conformità e provvede, in caso di esito positivo, al suo rilascio.

6.3 Gestione delle Non Conformità

Lo scopo della gestione delle Non Conformità (NC), è quello di definire le modalità utilizzate da ICEA per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel presente Piano di Controllo non siano confezionati e commercializzati con tale I.G.P., e come ICEA provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Le NC vengono distinte a seconda della gravità in due categorie:

- NC gravi: esse sono causa di esclusione del prodotto dall'impiego in etichetta della I.G.P. "Patata della Sila";
- NC lievi: esse non sono causa di esclusione del prodotto dal diritto alla dicitura in etichetta della I.G.P. "Patata della Sila" né di sospensione del Soggetto responsabile dal sistema di certificazione.

Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nell'allegato schema di controllo.

Le non conformità rilevate in autocontrollo dagli operatori dovranno essere gestite secondo quanto stabilito nel paragrafo 2.4.

In adempimento alle disposizioni vigenti le non conformità qualificate come gravi saranno rese note all' ICCQPA.

7 Reclami

7.1 Contestazioni alla relazione di ispezione

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

7.2 Reclami attinenti l'attività di ICEA

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di ICEA devono essere trasmessi alla Sede centrale dell'O.D.C., all'attenzione del Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ) il quale dovrà provvedere alla verifica che siano attinenti l'attività di controllo e certificazione ed all'opportuno trattamento.

8 Ricorsi

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

8.1 Azione di Ricorso

L'Operatore potrà fare ricorso scritto alla CoCer, e per conoscenza al RSCPT, contro i provvedimenti di richiamo o di diniego del riconoscimento presi nei suoi confronti, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

La CoCer decide, entro trenta giorni dalla data di arrivo del ricorso, in merito al rigetto ovvero al mantenimento del provvedimento preso ed invia l'esito all'Operatore. In caso di mancata accettazione da parte di quest'ultimo, l'oggetto del ricorso verrà sottoposto al giudizio definitivo della Commissione Nazionale Attività di Controllo e Certificazione (CNC) il quale avrà per ICEA valore vincolante.

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

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

9 Giudizio Arbitrale

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione di ICEA che non sia stato possibile risolvere in sede di trattazione dei ricorsi, sarà sottoposta ad un Collegio di tre arbitri, scelti tra gli esperti in materia giuridica e tecnica indicati nell'elenco redatto dal Consiglio della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di competenza territoriale, due dei quali nominati da ciascuna delle parti ed il terzo nominato d'accordo dai due arbitri così nominati, oppure dal Presidente del tribunale di competenza territoriale, il quale nominerà anche l'arbitro della parte che, seppur invitata, non abbia provveduto nei termini. Gli arbitri valuteranno il caso secondo equità, procederanno senza formalità, salvo l'obbligo di documentazione scritta dei provvedimenti e comunicheranno alle parti la loro motivata determinazione finale di merito, entro 90 giorni dall'accettazione del terzo arbitro. Per quanto non previsto, l'arbitrato si svolgerà secondo le norme del Regolamento della Camera Arbitrale di competenza territoriale, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare.

10 Riservatezza

ICEA si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e dei documenti e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione delle azioni di controllo e a garantire la discrezione del personale da essa incaricato.

Salvo prescrizioni contrarie della norma o della legge, le informazioni ottenute nel corso delle attività di certificazione non saranno divulgate a terzi senza il consenso scritto dell'operatore stesso. A tale scopo tutto il personale impiegato e i soggetti, tranne l'autorità pubblica vigilante che a qualsiasi titolo abbiano accesso alle informazioni che scaturiscono dalla gestione del sistema di controllo dovranno sottoscrivere apposita dichiarazione di impegno alla riservatezza e confidenzialità.

11. Elenco dei documenti applicabili

I documenti utilizzati nell'ambito del sistema di controllo e riportati in allegato sono descritti in Tabella 2.

TABELLA 2: documenti sistema di controllo I.G.P. "Patata della Sila".

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Richiesta di inserimento nel	Produttore, Intermediario	Il documento con cui il soggetto interessato richiede ad ICEA l'inserimento nel sistema di

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

sistema di controllo Modello M00	Confezionatore	controllo della I.G.P. "Patata della Sila".
Autorizzazione al confezionamento Modello A01	Confezionatore	Il documento emesso da ICEA che autorizza il Confezionatore al confezionamento del prodotto.
Autorizzazione Alla stampa etichette Modello A02	Confezionatore	Il documento emesso da ICEA che autorizza alla stampa etichette.
Dichiarazione di produzione Modello D01	Produttore	Il documento con cui il Produttore attesta la conformità del prodotto venduto e/o da vendere
Dichiarazione di vendita Modello D02	Intermediario	Il documento con cui l'Intermediario attesta la conformità del prodotto venduto e/o da vendere
Richiesta autorizzazione al confezionamento Modello I01	Confezionatore	Documento con cui il confezionatore richiede ad ICEA l' autorizzazione al confezionamento
Richiesta autorizzazione stampa etichette Modello I02	Confezionatore	Documento con cui il confezionatore richiede ad ICEA l' autorizzazione alla stampa etichette
Programma annuale di produzione/ confezionamento Modello P01	Produttore Confezionatore	Il documento con cui il Produttore comunica ad ICEA la produzione prevista nell'annata e il Confezionatore comunica ad ICEA le lavorazioni previste nell'annata
Registro materie prime Modello R01	Produttore, Intermediario, Confezionatore	Il documento in cui vengono registrano gli acquisti di prodotto a I.G.P. e di materie prime
Registro di coltivazione Modello R02	Produttore	Il documento in cui il Produttore identifica le operazioni colturali messe in atto ed il prodotto raccolto.
Registro di confezionamento Modello R03	Confezionatore	Il documento in cui il Confezionatore identifica il prodotto confezionato e le etichette utilizzate.
Registro vendite Modello R04	Produttore, Intermediario, Confezionatore	Il documento con cui viene registrato il prodotto venduto.
Verbale di verifica ispettiva d'ingresso presso Produttore Modello V01	ICEA	Il verbale redatto dal TC nel corso della visita d'ingresso presso il Produttore
Verbale di verifica ispettiva di controllo presso Produttore Modello V02	ICEA	Il verbale redatto dal TC nel corso della visita di controllo presso il Produttore
Verbale di verifica ispettiva presso Intermediario Modello V03	ICEA	Il verbale redatto dal TC nel corso della visita presso l'Intermediario
Verbale di verifica ispettiva d'ingresso presso Confezionatore Modello V04	ICEA	Il verbale redatto dal TC nel corso della visita d'ingresso presso il Confezionatore
Verbale di verifica ispettiva di controllo	ICEA	Il verbale redatto dal TC nel corso della visita di controllo presso il Confezionatore

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

presso Confezionatore Modello V05		
Scheda di controllo prodotto Modello V06	ICEA	Il verbale redatto dal TC per la verifiche di conformità sul prodotto.
Verbale di prelevamento campione Modello V07	ICEA	Il verbale redatto dal TC per il prelevamento di campioni da avviare alle analisi di laboratorio.
Rapporto di non conformità Modello V08	ICEA	Rapporto redatto dal TC a seguito di riscontro di una NC. Il responsabile aziendale vi propone le modalità di risoluzione, se applicabili.

12 Documenti da allegare al mod. M00 "Richiesta inserimento sistema di controllo"

12.1 Produttore

Il Produttore deve allegare la seguente documentazione facente riferimento a tutti i terreni ed ai locali aziendali eventualmente utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P.:

- documentazione probante il possesso o il diritto d'uso delle superfici e dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:
 - copia visure di partita catastale con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
 - estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
 - copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
 - dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
 - estratto di mappa catastale (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo alle superfici e ai locali dichiarati; sugli estratti di mappa deve essere riportata l'esatta perimetrazione dei terreni;
 - piano di campionamento delle produzioni;
- planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P., con indicazione della loro destinazione;
- autorizzazioni sanitarie ove necessarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- certificato di iscrizione dell'azienda alla CCIAA o documento equivalente ove necessario;
- copia del certificato di attribuzione del numero di partita IVA ove necessario.

12.2 Intermediario, Confezionatore

L'Intermediario e il Confezionatore devono allegare la seguente documentazione facente riferimento agli impianti ed ai locali aziendali utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P.:

-documentazione probante il possesso o il diritto d'uso dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:

- copia certificati di partita catastale con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
- estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
- copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
- estratto di mappa catastale (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo ai locali dichiarati;

ICEA	PdC 03	I.G.P. "Patata della Sila"	Ed. 02 Rev. 00
------	--------	-------------------------------	----------------

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