

PIANO DEI CONTROLLI

per il controllo della filiera del prodotto a denominazione protetta

“LIMONE DI SORRENTO” IGP

Reg (CE) 2446/2000 pubblicato in G.U.C.E. L281/12 del 07/11/2000

Modificato in protezione nazionale transitoria con Dm MiPAAF 29 novembre 2007

Scopo: Il presente documento definisce le procedure operative per la realizzazione del prodotto a denominazione protetta “LIMONE DI SORRENTO” secondo il disciplinare di produzione consultabile all’indirizzo nel sito istituzionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all’indirizzo: www.politiceagricole.gov.it

Distribuzione: Copia controllata (soggetta ad aggiornamento) al Presidente del Comitato di Certificazione competente, al MiPAAF ed al Consorzio di Tutela competente; Copia in sede a disposizione del Direttore, dei Responsabili di Schema e degli ispettori qualificati. Copia non controllata (non soggetta ad aggiornamento) a richiesta.

copia controllata N°

copia non controllata

03	14/04/08	Modifica disciplinare	Assistente Attività Tecniche	Direttore	MiPAAF
02	27/04/06	Rinnovo autorizzazione	Assistente Attività Tecniche	Direttore	MiPAAF
01	10/11/98	Prima Emissione	Assistente Attività Tecniche	Direttore	MiPAAF
ED.	DATA	OGGETTO	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO

PIANO DEI CONTROLLI
PER IL PRODOTTO A DENOMINAZIONE PROTETTA
“LIMONE DI SORRENTO ” IGP

SOMMARIO

1 – Premessa	3
2 – Scopo e campo di applicazione.....	3
3 – Documenti di riferimento.....	3
4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi.....	4
5 – Accesso al Sistema di controllo	5
5.1 – Campo di applicazione	5
5.2 – Modalità di accesso	5
6 – Procedure di riconoscimento	6
7 Attestazione di conformità	7
7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione.....	7
8 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche.....	8
9 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell’attività.....	8
10 – Verifica dei requisiti di conformità	9
10.1 <i>Agricoltori</i>	9
10.1.1 Requisiti	9
10.1.2 Autocontrollo	10
10.1.3 Controlli ISMECERT.....	10
10.1.4 Verifiche Ispettive di Controllo	10
10.2 <i>Intermediari</i>	11
10.2.1 Requisiti	11
10.2.2 Autocontrollo	11
10.2.3 Controlli ISMECERT.....	11
10.2.4 Verifiche Ispettive di Controllo	11
10.3 <i>Confezionatori</i>	12
10.3.1 Requisiti dei Confezionatori.....	12
10.3.2 Autocontrollo	13
10.3.3 Controlli ISMECERT.....	14
10.3.4 Verifiche Ispettive di Controllo	14
10.3.4 Modalità di prelievo del campione.....	14
10.4 <i>Trasformatori</i>	15
10.4.1 Requisiti dei Trasformatori.....	15
10.4.2 Autocontrollo	15
10.4.3 Controlli ISMECERT.....	16
10.4.4 Verifiche Ispettive di Controllo	16
11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.....	17
11.1 <i>Intensificazione temporanea dei controlli</i>	17

1 – Premessa

Il Reg. CEE 510/06 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o dell'IGP siano conformi ad un disciplinare (Art 4) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

ISMECERT - 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 - ha definito per la denominazione protetta "LIMONE DI SORRENTO" IGP il presente *Piano di Controllo* come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente *Piano di Controllo*, redatto sulla base dei documenti di riferimento identificati nell'omonimo paragrafo (*Paragrafo 3*), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto a IGP "LIMONE DI SORRENTO" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la IGP "LIMONE DI SORRENTO".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi o comunque sotto la propria responsabilità (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da ISMECERT al fine di accertare la conformità del prodotto e del processo produttivo.

Nel corso delle verifiche ispettive effettuate da ISMECERT presso i soggetti della filiera disciplinata sono esaminate e valutate anche le registrazioni derivanti dalla specifica attività di autocontrollo dei soggetti, secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*. A tal fine i soggetti riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile nel corso dell'attività di controllo di ISMECERT.

Per le registrazioni dell'autocontrollo i soggetti iscritti devono utilizzare la modulistica ufficiale allegata al presente Piano, o, in alternativa, modulistica analoga (in formato cartaceo o elettronico) purché dalla stessa documentazione siano riportati i dati richiesti da quella ufficiale.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo mira ad assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare, e trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera del prodotto "LIMONE DI SORRENTO" IGP: Agricoltori, Intermediari, Confezionatori e Trasformatori.

3 – Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta "LIMONE DI SORRENTO" modificato con decreto 29 novembre 2007, consultabile all'indirizzo nel sito istituzionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo: www.politiceagricole.gov.it
- Provvedimento di protezione della denominazione vigente -. Gli estremi di tale documento saranno utilizzati nella designazione del prodotto – vedi punto 7.1 "Caratteristiche della designazione e presentazione".
- 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) 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) n. 1898/06 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.
- Nota del 31 marzo 2006 prot. 62037 "relativo allo smaltimento delle etichette da apporsi sulle confezioni dei prodotti DOP e IGP", contenente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06".
- 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 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.
- Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot. n°228 97), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 30 novembre 2007 (prot. n°229 66), avente per oggetto: separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche.
- 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".
- Piano di Controllo tipo fornito dal MiPAAF.

4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi

1. Prodotto: "LIMONE DI SORRENTO" IGP.
2. Prodotto Fresco: limoni prodotti nella zona delimitata al successivo par. 10 del presente PdC, riferibili agli ecotipi derivanti dal femmineo ovale (Citrus Limon, L., Burmann), "Ovale di Sorrento - sinonimo: "Limone di Massa Lubrese" o "Massese".
3. Prodotto Fresco Finito: prodotto fresco e confezionato in modo conforme al disciplinare di produzione,
4. Prodotto Elaborato: prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del prodotto Fresco, che utilizza, nell'ambito della designazione degli ingredienti, il riferimento al nome geografico "Sorrento".
5. Agricoltore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle i limoni destinati alle fasi successive di confezionamento e/o trasformazione.
6. Intermediario: soggetto identificato e notificato che svolge esclusivamente attività di acquisto, raccolta e stoccaggio dei limoni presso il proprio stabilimento ed infine vendita a Confezionatori.
7. Confezionatore: soggetto che controlla i processi di selezione, condizionamento e confezionamento.
8. Trasformatore: soggetto controlla i processi di produzione dei prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del limone.
9. Istituto - IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo di Certificazione dei prodotti e dei processi del settore agroalimentare): organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) n°510/06.
10. Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MiPAAF secondo quanto previsto dall'art. 14 della legge 526/99.
11. Documento di trasporto (DDT): come definito dal D.P.R. n. 472 del 14/8/1996 e successive modifiche.
12. Partita: quantità di prodotto omogenea, conferita o lavorata da un unico soggetto in un'unica soluzione.
13. Lotto: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)". "Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità". (Art. 13 - D.lgs 27/01/92 n. 109).
14. disciplinare – documento i cui contenuti sono definiti dall'art.4 del Reg. (CEE) 510/06 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e presso i competenti servizi dell'Unione Europea.
15. soggetto richiedente – persona fisica o giuridica, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione per la IGP "LIMONE DI SORRENTO", che richiede a Ismecert l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione/attestazione di conformità di un prodotto agroalimentare a denominazione protetta.
16. soggetto riconosciuto – soggetto inserito nel sistema di controllo della IGP "LIMONE DI SORRENTO".
17. Autorità di vigilanza – sono rappresentate dal MiPAAF (autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni regionali per il territorio di loro competenza.

5 – Accesso al Sistema di controllo

5.1 – Campo di applicazione

Il presente Paragrafo trova applicazione presso i seguenti soggetti: “Agricoltori”, “Intermediari”, “Confezionatori” e “Trasformatori” (per le rispettive definizioni si veda Paragrafo 4) che intendono partecipare alla filiera tutelata del prodotto a IGP “LIMONE DI SORRENTO”

5.2 – Modalità di accesso

I sopracitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto a IGP “LIMONE DI SORRENTO”, devono presentare richiesta a ISMECERT inoltrando apposita Domanda di accesso al Sistema di Controllo **entro il 31 gennaio** di ogni anno.

L'Istituto garantisce, per le domande pervenute entro il 31 gennaio di ogni anno, l'espletamento degli accertamenti in tempo utile per la certificazione della produzione dell'anno. Per le domande pervenute oltre il 31 gennaio di ogni anno non è garantito il controllo iniziale, vincolante per l'accesso al sistema, in tempo utile per la produzione dell'anno.

La **Domanda** dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

1. ragione sociale del soggetto richiedente;
2. codice fiscale e partita IVA del richiedente;
3. indirizzo della sede legale;
4. descrizione attività di filiera svolta;
5. numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove sono svolte attività di filiera ed ove trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente Piano di Controllo;
6. recapito telef./fax ed eventuale indirizzo di posta elettronica;

Ed inoltre, **a seconda del ruolo occupato nella filiera:**

Agricoltori	Intermediari	Confezionatori	Trasformatori
<i>Estremi catastali delle particelle coltivate;</i>	<i>estremi dell'autorizzazione sanitaria (ove necessaria);</i>	<i>estremi dell'autorizzazione sanitaria</i>	<i>estremi dell'autorizzazione sanitaria</i>
<i>Titolo di conduzione del terreno;</i>	<i>capacità produttiva annuale massima dello stabilimento.</i>	<i>capacità produttiva annuale massima dello stabilimento.</i>	<i>capacità produttiva annuale massima dello stabilimento.</i>
<i>Estensione della coltivazione;</i>			
<i>Numero di piante di limone per ettaro</i>			
<i>Indicazione se trattasi di coltivazione specializzata o promiscua</i>			
<i>% delle singole varietà/ecotipi coltivati;</i>			

Documenti da allegare alla Domanda, **a seconda del ruolo occupato nella filiera:**

Agricoltori	Intermediari	Confezionatori	Trasformatori
<i>Foglio di mappa delle particelle coltivate;</i>	<i>Certificato di iscrizione alla CCIAA</i>	<i>Certificato di iscrizione alla CCIAA</i>	<i>Certificato di iscrizione alla CCIAA</i>
<i>Visura catastale delle particelle coltivate;</i>	<i>lay-out degli impianti di stoccaggio (se presenti)</i>	<i>lay-out degli impianti di stoccaggio (se presenti)</i>	<i>lay-out degli impianti di stoccaggio (se presenti)</i>
<i>Dichiarazione sostitutiva di atto notorio del titolo di conduzione del terreno;</i>	<i>elenco fornitori</i>	<i>Elenco fornitori</i>	<i>Elenco fornitori</i>
<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>
			<i>Approvazione del disciplinare di produzione del prodotto trasformato, rilasciata dal Consorzio di Tutela incaricato</i>

La Domanda deve essere redatta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo.

Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate ad ISMECERT:

1. direttamente dal soggetto richiedente;
2. dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci e dei trasformatori che hanno richiesto l'autorizzazione all'utilizzo della IGP LIMONE DI SORRENTO sul prodotto Trasformato;
3. da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda; in questo ultimo caso la delega deve contenere l'esplicita dichiarazione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi 2 e 3, per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, le stesse devono essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico excel) dei soggetti - distinti per tipologia di attività

– di cui viene consegnata domanda; tale elenco deve riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (C.F., ragione sociale, indirizzo unità operativa, dati catastali...).

In tal caso la fattura può essere intestata al soggetto presentante la domanda, con l'evidenziazione dei costi imputati a ciascun soggetto iscritto.

Con l'atto di presentazione della Domanda di accesso al Sistema di Controllo, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la IGP "LIMONE DI SORRENTO";
- si impegna a collaborare con l'Organismo di Certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni ed autorizzando gli ispettori all'accesso ai locali ed ai documenti necessari alla verifica della conformità del prodotto e del processo;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema – con gli impegni che comporta – si intende valida per il tutto periodo di validità dell'autorizzazione MiPAAF all'OdC e rinnovata automaticamente con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente.

La rinuncia del richiedente deve essere comunicata all'OdC con le modalità definite al Paragrafo 9.

6 – Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria/allegata, ISMECERT verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione inviata risulti incompleta o non adeguata, l'Istituto invia al richiedente richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della richiesta, entro 15 giorni lavorativi l'Istituto dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, ai fini del riconoscimento a cui segue, in caso di esito favorevole della stessa, l'iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco* dei soggetti riconosciuti.

Nel corso della Verifica Ispettiva Iniziale ISMECERT controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti; in particolare, oggetto della valutazione iniziale sono:

Per gli Agricoltori:

1. esistenza e localizzazione della coltivazione: all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. superfici coltivate e produttività: Verifica delle superfici coltivate, eventuale calcolo della superficie pro-rata, verifica della densità di impianto. La densità di impianto non dovrà essere superiore ad 850 piante per ettaro. La produzione massima consentita di limoni per ettaro ammessa a tutela non deve superare le 45 tonnellate in coltura specializzata o promiscua (in tal caso si intende la produzione ragguagliata)¹.
3. varietà/ecotipi coltivati: riferibili agli ecotipi derivanti dal femmineo ovale (Citrus Limon, L., Burmann), "Ovale di Sorrento - sinonimo: "Limone di Massa Lubrense" o "Massese"". È ammessa la presenza di altre varietà nella misura massima del 15%;
4. forma dell'allevamento: La forma di allevamento deve essere quello tipico e tradizionalmente adottato nella zona, riconducibile ad un vaso libero, adattata ad un idoneo sistema di copertura.
5. tecnica della coltivazione: La tecnica tradizionale di produzione consiste nel coltivare le piante sotto impalcature di pali, preferibilmente di legno di castagno (di altezza non inferiore a mt. 300) utilizzando stagionalmente coperture di riparo dagli agenti atmosferici avversi, o sotto ombreggiature di altre essenze vegetali per garantire una scalarità di maturazione dei frutti.
6. Identificazione e Rintracciabilità separazione del prodotto: dalla raccolta allo stoccaggio provvisorio e fino alla permanenza del prodotto nell'azienda le aree di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto e mantenere separato il prodotto a denominazione protetta "Limone di Sorrento" dal prodotto generico. Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (mod F04 da allegare alla domanda). 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 registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento".

Per gli Intermediari:

1. vigenza dell'autorizzazione sanitaria;
2. Capacità produttiva: Verifica degli impianti e calcolo della capacità di stoccaggio e movimentazione dello stabilimento.
3. Identificazione e Rintracciabilità separazione del prodotto: le aree di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto e mantenere separato il prodotto a denominazione protetta "Limone di Sorrento" dal prodotto generico dall'ingresso del prodotto sino al suo conferimento per il confezionamento. Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (mod F04 da allegare alla domanda). 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 registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento".

Per i Confezionatori:

1. idoneità degli impianti per la lavorazione del prodotto fresco;
2. vigenza dell'autorizzazione sanitaria;

¹ È valutata attentamente la produttività del fondo (età del limoneto, stato fitosanitario delle piante, sistema di potatura ed allevamento e condizioni generali della coltivazione) ed assegnata la quantità annuale massima di prodotto ammesso a tutela, che comunque non può superare le 45 tonnellate per ettaro di superficie iscritta.

3. capacità produttiva degli impianti;
4. idoneità del sistema di gestione per la rintracciabilità del prodotto fresco;
5. idoneità del processo di confezionamento;
6. campionamento sul prodotto fresco finito.
7. identificazione e Rintracciabilità separazione del prodotto: gli impianti aziendali ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, sino alla immissione al consumo e mantenere separato il prodotto a denominazione protetta "Limone di Sorrento" dal prodotto generico. Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (mod F04 da allegare alla domanda). 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 registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento".
8. idoneità delle confezioni e del processo di confezionamento;

Per i Trasformatori

1. esistenza e localizzazione degli impianti di trasformazione²: all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. idoneità degli impianti per la trasformazione del prodotto fresco;
3. viggenza dell'autorizzazione sanitaria;
4. capacità di produttiva degli impianti;
5. idoneità del processo di trasformazione;
6. identificazione e Rintracciabilità separazione del prodotto: gli impianti aziendali ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, sino alla immissione al consumo e mantenere separato il prodotto ottenuto dalla elaborazione o dalla trasformazione della IGP "Limone di Sorrento" dal prodotto generico. Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (mod F04 da allegare alla domanda). 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 registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto ottenuto dalla elaborazione o dalla trasformazione della IGP "Limone di Sorrento".

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP "LIMONE DI SORRENTO".

7 Attestazione di conformità

Il soggetto che intende immettere sul mercato il prodotto fresco finito utilizzando la IGP "LIMONE DI SORRENTO" chiede all'Istituto l'attestazione di conformità al disciplinare del prodotto a IGP LIMONE DI SORRENTO", allegando il materiale di presentazione appositamente validato dal Consorzio di Tutela Incaricato. In mancanza di un Consorzio di Tutela incaricato, l'Istituto valuta la conformità e valida il materiale proposto.

Il richiedente deve assicurare che il prodotto per il quale si richiede l'attestazione di conformità provenga da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati e subisca, o abbia subito, tutti i controlli stabiliti nello "Schema dei Controlli" e deve garantire la identificazione e la rintracciabilità del prodotto sino all'immissione al consumo.

Tutti i soggetti idonei all'uso della IGP "LIMONE DI SORRENTO" devono tenere un registro di carico e di scarico delle etichette conformi e devono comunicare trimestralmente³ all'Istituto, entro 10 giorni dalla fine del trimestre, le quantità di prodotto finito immesse nel circuito tutelato, indicando:

1. provenienza del prodotto (se non di propria produzione);
2. lotto di produzione;
3. peso complessivo;
4. n° di confezioni;
5. tipo dell'etichetta utilizzata;
6. numeri delle etichette utilizzate.

I dati relativi alla immissione al consumo del prodotto a IGP "LIMONE DI SORRENTO" possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX, Posta o E-Mail.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente (per i soggetti iscritti al sistema di controllo) la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di recidiva, la procedura di sospensione dell'autorizzazione all'utilizzo della denominazione sino al ripristino delle condizioni di conformità.

Per i soggetti non iscritti al sistema di controllo che hanno ottenuto l'approvazione dell'etichetta, la mancata rendicontazione dei dati di etichettatura comporterà la revoca dell'autorizzazione all'uso della denominazione e la comunicazione dell'inadempienza alle autorità competenti.

7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione

a) Sulle confezioni di prodotto fresco finito contrassegnate ad I.G.P., o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili delle stesse dimensioni, le seguenti indicazioni:

1. "Limone di Sorrento" e "Indicazione geografica protetta" (o la sua sigla I.G.P.);
2. il logo comunitario;

² Tutte le fasi di trasformazione del limone devono avvenire all'interno del territorio delimitato dal disciplinare (vedi successivo punto 10). Non è considerata trasformazione la sola fase di imbottigliamento del prodotto trasformato finito.

³ I termini per la rendicontazione sono calcolati in base all'anno solare (gen-feb-mar; apr-mag giu; lug-ago-set; ott-nov.dic)

3. il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice, espressa in conformità alle norme vigenti;
4. la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.
5. Il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta.
Il simbolo grafico è composto dall'immagine di tre limoni affogliati, di cui due piccoli messi in posizione leggermente laterale e uno grande. Quest'ultimo, all'interno, ha raffigurato il panorama della costiera sorrentina fino a Punta Scutolo. Il paesaggio è di colore verde Pantone 360 CV, le foglie sono di colore verde Pantone 362 CV, i due limoni piccoli ed il riquadro con la scritta "Limone di Sorrento" sono di colore giallo Pantone Process Yellow, il mare è di colore azzurro Pantone 284 CV, la scritta "Limoni di Sorrento" è di colore nero.
6. deve essere indicato chiaramente in etichetta il provvedimento di protezione della denominazione: Reg (CE) 2446/2000 pubblicato in G.U.C.E. L281/12 del 07/11/2000);
7. deve essere presente obbligatoriamente la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, ai sensi dell'art. 10 del Reg. CEE 510/06;
8. deve essere numerata.

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

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza inferiori a quelli utilizzati per indicare la IGP "LIMONE DI SORRENTO".

b) Le confezioni dei prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del "LIMONE DI SORRENTO" IGP, possono utilizzare, nell'ambito della designazione, il riferimento al nome geografico "Sorrento" a condizione che rispettino le seguenti condizioni:

1. i limoni utilizzati per la preparazione del prodotto siano esclusivamente quelli conformi al disciplinare di produzione e la presente piano di controllo;
2. sia esattamente indicato il rapporto ponderale tra quantità utilizzata della I.G.P. "Limone di Sorrento" e quantità di prodotto elaborato ottenuto⁴;
3. l'elaborazione e/o la trasformazione dei limoni avvenga esclusivamente nell'intero territorio dei comuni individuati all'articolo 3 del disciplinare di produzione;
4. venga dimostrato l'utilizzo della I.G.P. "Limone di Sorrento" mediante l'acquisizione e detenzione delle ricevute di acquisto dai produttori iscritti nell'elenco e successiva annotazione sui documenti ufficiali;
5. la confezione sia numerata o comunque singolarmente rintracciabile.

Il controllo del corretto utilizzo dell'I.G.P. "Limone di Sorrento" per i prodotti elaborati e/o trasformati potrà essere delegato dall'organismo di controllo al consorzio di tutela e valorizzazione che ne faccia richiesta.

8 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax) – entro 15 giorni – a ISMECERTE le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

ISMECERTE svolge le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia mantenuto il possesso dei requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco* dei soggetti riconosciuti. In ogni caso le modifiche intervenute sono oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da ISMECERTE secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

9 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività

In caso di "cessazione di attività", o "sospensione volontaria dell'attività" il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg a ISMECERTE. Il soggetto che reiniziasse attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo entro 15 gg a ISMECERTE eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. Il periodo massimo di sospensione volontaria è di un anno, al termine del quale il soggetto è cancellato dall'elenco dei soggetti controllati e pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La richiesta di "recesso dal sistema di controllo" deve essere trasmessa dal soggetto entro la fine di ciascun anno per l'anno successivo. Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso, è cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da ISMECERTE; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività, che cessano definitivamente l'attività o recedano dal sistema nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa fissa e quella variabile sino a quel momento

⁴ Data la variabilità del dato nei vari lotti di produzione, è ammesso indicare in etichetta il rapporto ponderale minimo tra quantità utilizzata della I.G.P. "Limone di Sorrento" e quantità di prodotto elaborato ottenuto, purché l'esatto rapporto ponderale di ogni singolo lotto sia rilevabile in azienda dalle registrazioni di rintracciabilità

eventualmente maturata. Saranno invece restituite eventuali quote versate in eccesso, per annualità non godute per uscita volontaria dal sistema di controllo, comunicata nei termini di cui sopra.

10 – Verifica dei requisiti di conformità

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, l'Istituto predispone ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate di seguito.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del "Limone di Sorrento" comprende parte del territorio dei comuni di: Vico Equense, Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento, Massa Lubrense, Capri e Anacapri.

La penisola sorrentina inizia dal versante est con il comune di Vico Equense e prosegue verso ovest con i comuni di: Meta, Piano di Sorrento, Sant'Agnello, Sorrento e Massalubrense. Confina, nel suo insieme, a nord col mar Tirreno (golfo di Napoli), a est con i comuni di Castellammare di Stabia (Napoli) e Positano (Salerno), a sud e ad ovest ancora col mar Tirreno. Ad ovest della penisola, a circa 3,5 miglia da punta Campanella, è ubicata l'isola di Capri.

Per la delimitazione dei confini, sono state utilizzate le carte I.G.M. 1:25.000 ricadenti sui fogli:

n. 184 Punta Orlando, II S.E.;

n. 196 Sorrento, I N.E.;

n. 197 Positano, IV N.O.;

n. 196 Isola di Capri, I S.O.

PERIMETRAZIONE DELL'AREA INTERESSATA

Penisola Sorrentina

Partendo dal versante nord, l'area interessata alla coltivazione del "Limone di Sorrento" inizia a est dello "Scoglio Tre Fratelli" (comune di Vico Equense), risale lungo il "Fosso Sperlonga" fino alla sua sorgente dove incrocia via Sperlonga. Prosegue in tale via verso ovest (direzione cimitero), fino ad incrociare il sentiero che porta a Trino del Monte, di qui segue il crinale fino ad incrociare la curva di livello a quota + 503. Seguendo la stessa verso est fino ad incrociare via Vecchio Faito, segue poi lungo la stessa mulattiera fino alla curva di livello a quota + 526, prosegue poi su tale curva in direzione sud fino a raggiungere il "Rivolo Vergini". Scende lungo la valle di questo rivolo fino ad incrociare la "statale R. Bosco", km 5,78 segue detta strada verso monte fino alla curva "Tuoro", km 5,78 e scende dritto verso "Rivo dell'Arco"; proseguendo verso valle fino all'incrocio con via Antignano segue la stessa verso Monte fino al Vallone Centinara.

Si prosegue con lo stesso verso monte fino all'incrocio con la mulattiera Moiano-Ticciano. Si segue detta mulattiera fino a raggiungere la "statale R. Bosco" in località Ticciano, si percorre tale strada fino a raggiungere la curva di livello a quota + 277, segue la via Alberi fino alla intersezione tra il comune di Vico Equense e Meta e percorre la linea di confine verso sud fino a raggiungere via Lavinola. A valle del Monte Vico Alvano costeggia le falde dello stesso fino a incrociare la mulattiera "Scaricatoio"; prosegue verso sud fino a incrociare la s.s. 163 Amalfitana, risale verso ovest fino a raggiungere i colli di S. Pietro. Prosegue lungo la provinciale Nastro Azzurro; all'incrocio si immette su via Pontecorvo e all'imbocco segue la linea di livello da quota + 321 e degrada proseguendo verso sud fino a quota + 250, su tale quota prosegue verso ovest (incluso a monte gli abitati di via Pontecorvo, via Lepantine e Colli di Fontanelle) fino a raggiungere quota + 300 che si collega con la parte terminale di via Belvedere; risale tale strada fino ad incrociare la curva di livello a quota + 400, proseguendo lungo la stessa in direzione sudovest sino ad incrociare il rivolo Rimaiulo. Lungo il corso del rivolo degrada fino a quota + 250 s.l.m. Mantenendosi a tale quota in direzione ovest includendo a monte le località di Monticello, Torca, Nula, Spina, Campi e Tuoro fino al rivolo Acchiungo all'altezza di Capo d'Arco. Dal rivo il limite superiore degrada fino a mare all'insenatura di Reconnone per proseguire lungo la costa, sempre in direzione ovest, includendo l'intera Marina del Cantone, fino allo scoglio di Pila Nuova.

All'altezza dello scoglio si sale fino alla via comunale che conduce alla baia di Jeranto, lasciando ad est Villa Rosa. Si segue via Jeranto fino a Nerano all'innesto con la strada provinciale via A. Vespucci. Si costeggia il piede del costone nordest del Monte San Costanzo fino a Petrale andando da quota + 200 a + 325. Da Petrale si segue quota + 325 fino all'incrocio tra via Campanella e via Mitigliano. Si segue via Campanella fino all'insenatura a sud della Torre di Fossa Papa per concludere a mare nel golfo di Napoli mar Tirreno.

Isola di Capri

Comprende l'intero territorio di Capri e Anacapri sino alla quota di 500 m.s.l.m.

Inoltre, per ciascun soggetto della filiera, a seconda del ruolo svolto all'interno di essa, sono di seguito riportati i requisiti da rispettare, le attività minime di autocontrollo, i controlli documentali, analitici e di verifica ispettiva dell'Istituto:

10.1 Agricoltori

10.1.1 Requisiti

Gli Agricoltori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

1. Mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. Periodo di raccolta: La raccolta va effettuata nel periodo che va dal 1° gennaio al 31 ottobre, in funzione del conseguimento delle caratteristiche qualitative indicate all'articolo del disciplinare di produzione e delle particolari richieste del mercato in tale periodo.
3. Modalità di raccolta: la raccolta dei frutti dalla pianta deve essere effettuata a mano; va impedito il contatto diretto dei limoni con il terreno.
4. Produzione massima destinabile alla denominazione protetta: La produzione massima consentita di limoni per ettaro ammessa a tutela non deve superare le 45 tonnellate in coltura specializzata o promiscua (in tal caso si intende la produzione ragguagliata).
5. Conformità del prodotto: i limoni raccolti devono presentarsi sani, indenni da attacchi parassitari, come per legge.
6. Trasporto del prodotto: per il trasporto del prodotto fino ai centri di raccolta devono essere impiegati contenitori atti a non provocare danno ai frutti.

7. Identificazione e Rintracciabilità: dalla raccolta allo stoccaggio provvisorio e fino alla permanenza del prodotto nell'azienda le aree di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto e mantenere separato il prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento" 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 registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento".

10.1.2 Autocontrollo

Ogni Agricoltore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza del:

- rispetto del periodo di raccolta;
- rispetto del limite massimo di produzione destinabile alla denominazione protetta, assegnato in fase di sopralluogo;
- mantenimento della identificazione e rintracciabilità dei limoni dalla raccolta sino al conferimento.
- rispetto del metodo di separazione dichiarato in domanda ("spaziale" o "temporale") e tenuta delle relative registrazioni

A tale scopo, ogni Agricoltore deve tenere aggiornato un registro di raccolta/conferimento, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere:

- data e quantità di limoni raccolti e venduti/conferiti;
- il destinatario;
- estremi del documento di vendita/conferimento.

Inoltre, nella fase di conferimento, i limoni devono essere accompagnati da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità del prodotto trasportato;
- la dicitura "limoni destinati a IGP "LIMONE DI SORRENTO"
- se del caso, l'indicazione "per la trasformazione"

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 ISMECERT 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 ISMECERT.

L'agricoltore deve comunicare all'Istituto, con almeno 48 ore di anticipo, l'inizio della raccolta annuale.

I dati del registro di raccolta/conferimento devono essere comunicati trimestralmente⁵ all'Istituto, entro 10 giorni dalla fine del trimestre.

L'agricoltore deve comunicare all'Istituto la fine della raccolta e, entro il 10 novembre, la denuncia finale di produzione dell'anno.

L'ultima comunicazione trimestrale può essere rinviata di 30 giorni e coincidere con la denuncia finale di produzione dell'anno.

Tali dati possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX, Posta o E-Mail.

A fronte delle denunce di produzione (parziali e finali) degli agricoltori, l'Istituto può rilasciare ricevute di produzione.

La mancata rendicontazione dei limoni immessi nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

10.1.3 Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità dei limoni destinati alla produzione di "LIMONE DI SORRENTO" IGP, e le quantità totali immesse nel circuito tutelato.

Ogni anno, inoltre, l'Istituto controlla un campione di Agricoltori pari almeno al 35% dei soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso.

Sono considerati iscritti tutti i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste, dal tariffario vigente, per l'anno in corso, e non sottoposti a provvedimenti di sospensione.

Le verifiche di accesso al sistema possono essere effettuate durante tutto l'arco dell'anno; le verifiche ispettive di controllo, invece, sono effettuate durante il periodo di raccolta (fra il 1 gennaio ed il 31 ottobre).

10.1.4 Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. le registrazioni per la rintracciabilità dei limoni (registro di raccolta/conferimento, documenti di trasporto,...);
3. la corretta identificazione dei limoni;

⁵ I termini per la rendicontazione sono calcolati in base all'anno solare (gen-feb-mar; apr-mag giu; lug-ago-set; ott-nov.dic)

4. il rispetto del limite produttivo e la congruità delle registrazioni di produzione con le potenzialità del limoneto determinate nella fase di verifica iniziale.
Quest'ultimo punto è controllato dall'Istituto attraverso le comunicazioni di conferimento effettuate dagli agricoltori ed eventualmente verificato in azienda durante la verifica di controllo periodica.

10.2 Intermediari

10.2.1 Requisiti

Gli intermediari inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

1. Identificazione e Rintracciabilità: all'ingresso del prodotto e per tutta la sua permanenza nell'azienda le aree di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto e mantenere separato il prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento" 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 registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento".

10.2.2 Autocontrollo.

L'Intermediario deve dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. i limoni provengano da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione sia mantenuta dalla raccolta sino al conferimento al confezionatore
4. sia rispettato del metodo di separazione dichiarato in domanda ("spaziale" o "temporale") e siano correttamente tenute le relative registrazioni
5. la rintracciabilità del prodotto fresco sia garantita da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.
6. i limoni destinati alla produzione di "LIMONE DI SORRENTO" IGP siano accompagnati dalla distinta delle quantità conferite da ciascun Agricoltore;

Il soggetto iscritto deve tenere registrazioni dei limoni in entrata, di quelli stoccati e delle quantità immesse nel circuito tutelato, indicando, per ogni partita di limoni in uscita:

1. data e n° del DDT;
2. quantità, distinta per fornitore;
3. destinatario;

Inoltre, nella fase di conferimento, i limoni devono essere accompagnati da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- data e n° del DDT;
- mittente e destinatario;
- quantità trasportata, distinta per fornitore;
- la dicitura "limoni destinati a IGP "LIMONE DI SORRENTO"

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 ISMECERT 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 ISMECERT.

L'intermediario deve comunicare all'Istituto, con almeno 48 ore di anticipo, l'inizio delle attività annuali.

I dati per la rintracciabilità (limoni in entrata ed in uscita) devono essere comunicati trimestralmente⁶ all'Istituto, entro 10 giorni dalla fine del trimestre.

L'intermediario deve comunicare all'Istituto la fine della raccolta e, entro il 10 novembre, la denuncia finale di produzione dell'anno.

L'ultima comunicazione trimestrale può essere rinviata di 30 giorni e coincidere con la denuncia finale di produzione dell'anno.

Tali dati possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX, Posta o E-Mail.

10.2.3 Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle partite di "LIMONE DI SORRENTO" IGP, e le quantità totali trattate.

Ogni anno, inoltre, l'istituto controlla un campione rappresentativo di Intermediari pari almeno al 35% dei soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso.

Sono considerati iscritti tutti i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente e non sottoposti a provvedimenti di sospensione.

10.2.4 Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

⁶ I termini per la rendicontazione sono calcolati in base all'anno solare (gen-feb-mar; apr-mag giu; lug-ago-set; ott-nov.dic)

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. le condizioni di stoccaggio dei limoni;
3. la corretta identificazione dei limoni;
4. la provenienza dei limoni (attraverso la verifica della documentazione di trasporto);
5. le registrazioni per la rintracciabilità dei limoni (controllo del registro di carico e scarico)
6. .

10.3 Confezionatori

10.3.1 Requisiti dei Confezionatori.

I Confezionatori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

- a) Caratteristiche della materia prima:
 1. I limoni destinati alla produzione di LIMONE DI SORRENTO IGP devono provenire da Soggetti iscritti all'Elenco Agricoltori per la IGP "Limone di Sorrento";
 2. devono essere riferibili agli ecotipi derivanti dal femminile ovale (Citrus Limon, L., Burmann), "Ovale di Sorrento - sinonimo: "Limone di Massa Lubrense" o "Massese".
- b) Caratteristiche del prodotto ammesso a tutela:
 Il prodotto ammesso a tutela, all'atto dell'immissione al consumo o quando è destinato alla trasformazione deve avere le seguenti caratteristiche:
 1. forma del frutto: ellittica, simmetrica;
 2. lobo pedicellare: lievemente prominente, con area basale media;
 3. dimensioni: medie-grosse, peso non inferiore a 85 grammi (i limoni con peso inferiore a 85 g ma in possesso delle altre caratteristiche di cui al presente articolo, possono essere destinati alla trasformazione);
 4. peduncolo: di medio spessore e lunghezza;
 5. attacco al peduncolo: forte;
 6. umbone (apice): presente;
 7. solco apicale: assente;
 8. residuo stilare: assente;
 9. colore della buccia: giallo citrino per una superficie superiore al 50 %;
 10. buccia (flavedo ed albedo): di spessore medio;
 11. flavedo: ricco di olio essenziale, aroma e profumo forte;
 12. asse carpellare: rotondo, medio e semipieno;
 13. polpa: di colore giallo paglierino con tessitura media;
 14. succo: giallo paglierino, abbondante (resa non inferiore al 25%) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5 gr/100 ml).
- c) Caratteristiche delle confezioni per l'immissione al consumo:
 L'immissione al consumo del prodotto fresco confezionato a I.G.P. "LIMONE DI SORRENTO" deve avvenire secondo le seguenti modalità:
 1. in forma sfusa, con bollinatura sull' 80% del prodotto;
 2. in contenitori rigidi, con capienza da un minimo di 0,5 Kg fino ad un massimo di 15 kg, realizzati con materiale di origine vegetale, con cartone o con altro materiale riciclabile, consentito, in ogni caso, dalle normative comunitarie.
- d) Caratteristiche della designazione e della presentazione:
 Sulle confezioni del prodotto fresco contrassegnate ad I.G.P., o sulle etichette apposte sulle medesime, devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili delle stesse dimensioni, le seguenti indicazioni:
 1. "LIMONE DI SORRENTO" e "Indicazione geografica protetta" (o la sua sigla I.G.P.);
 2. il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice, indicati in conformità alle norme vigenti;
 3. la quantità minima di prodotto effettivamente contenuto nella confezione, espressa in conformità alle norme vigenti.
 4. Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco, da utilizzare in abbinamento inscindibile con l'Indicazione Geografica Protetta. Il simbolo grafico è composto dall'immagine di tre limoni affogliati, di cui due piccoli messi in posizione leggermente laterale e uno grande. Quest'ultimo, all'interno, ha raffigurato il panorama della costiera sorrentina fino a Punta Scutolo. Il paesaggio è di colore verde Pantone 360 CV, le foglie sono di colore verde Pantone 362 CV, i due limoni piccoli ed il riquadro con la scritta "Limoni di Sorrento" sono di colore giallo Pantone Process Yellow, il mare è di colore azzurro Pantone 284 CV, la scritta "Limoni di Sorrento" è di colore nero.

Alla Indicazione geografica protetta, di cui all'art. 1 del disciplinare di produzione, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza non superiori alla metà di quelli utilizzati per indicare l'Indicazione geografica protetta.

Sulla confezione o sull'etichetta apposta sulla stessa, va riportato, inoltre:

5. il numero progressivo;
6. il numero di registrazione del confezionatore;
7. la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CEE 510/06";

8. gli estremi di registrazione della denominazione protetta: Reg (CE) 2446/2000 pubblicato in G.U.C.E. L281/12 del 07/11/2000);

e) Identificazione e Rintracciabilità separazione del prodotto:

Gli impianti aziendali ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, sino alla immissione al consumo e mantenere separato il prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento" dal prodotto generico. Il soggetto iscritto deve rispettare il tipo di separazione dichiarata in domanda (mod F04 allegato alla domanda). 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 registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Limone di Sorrento".

10.3.2 Autocontrollo

Il Confezionatore deve dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. i limoni provengano da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione dei limoni in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata;
4. la rintracciabilità dei limoni destinati alla produzione del prodotto a IGP "LIMONE DI SORRENTO" sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo (attraverso la redazione di un registro di carico e scarico);
5. sia rispettato del metodo di separazione dichiarato in domanda ("spaziale" o "temporale") e siano correttamente tenute le relative registrazioni
6. la materia prima utilizzata sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 a);
7. il prodotto fresco ammesso a tutela sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 b);
8. il prodotto fresco non conforme sia segregato ed identificato;
9. le confezioni siano conformi al disciplinare (vedi 10.3.1 c);
10. il materiale utilizzato per la designazione e la presentazione del prodotto sia conforme (vedi 10.3.1 d)
11. il materiale utilizzato per la designazione e la presentazione del prodotto sia stato autorizzato dal Consorzio di Tutela Incaricato.

Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del prodotto fresco ammesso a tutela, attraverso la predisposizione e la compilazione di apposite schede di controllo sulle quali registrare le attività di autocontrollo effettuate.

La rintracciabilità del prodotto fresco ammesso a tutela deve essere garantita da idonea identificazione dello stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

I confezionatori iscritti al sistema di controllo, si impegnano nel corso di ciascun anno:

- a condurre in autocontrollo il prelievo volta alla verifica di conformità di cui al precedente 10.3.1 b, dal punto 1 al punto 12, come indicato nella tabella di seguito riportata;
- a condurre in autocontrollo il prelievo per la prova di laboratorio⁷ volta alla verifica di conformità di cui al precedente 10.3.1 b, al punto 13, come indicato nella tabella di seguito riportata;
- a registrare detti rapporti di prova effettuati in autocontrollo, indicando il lotto di produzione sottoposto a prova;
- a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate, facendone comunicazione all'Istituto;

T di prodotto ammesso a tutela	Attività di prelievo ed analisi in autocontrollo
fino a 500	1
da 500 a 1.500	2
oltre 1.500	3

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 ISMECERT 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 ISMECERT.

Le registrazioni dei limoni in entrata e della produzione realizzata devono essere comunicate trimestralmente⁸ all'Istituto, entro 10 giorni dalla fine del trimestre, indicando, per ogni lotto di prodotto fresco in uscita:

1. data e/o lotto di produzione;
2. peso complessivo del prodotto fresco;
3. destinatario;
4. indicazione se inviato al consumo o alla trasformazione.

I dati di della produzione possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX, Posta o E-Mail.

⁷ Il laboratorio che effettua le prove analitiche deve essere conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (DM 18.12.1997)

⁸ I termini per la rendicontazione sono calcolati in base all'anno solare (gen-feb-mar; apr-mag giu; lug-ago-set; ott-nov.dic)

La mancata rendicontazione del prodotto fresco immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

10.3.3 Controlli ISMECERT.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, mediante ispezioni anche senza preavviso, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali di prodotto fresco ammesso a tutela.

Sono considerati iscritti tutti i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente e non sottoposti a provvedimenti di sospensione.

Il numero di verifiche ispettive effettuate presso ogni Confezionatore è direttamente proporzionale alle quantità prodotte comunicate a ISMECERT secondo il seguente schema:

T di prodotto fresco	Verifiche Ispettive annuali	Prelievo campione
fino a 500	1	1
da 500 a 1.500	2	2
Oltre 1.500	3	3

10.3.4 Verifiche Ispettive di Controllo.

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo relative alla identificazione e rintracciabilità, e alla conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito, effettuando, in particolare, i seguenti controlli:

1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. condizioni di stoccaggio dei limoni;
3. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto fresco lungo tutto il processo produttivo;
4. controllo della conformità delle confezioni;
5. controllo documentale sulle quantità immesse nel circuito tutelato;
6. campionamenti in produzione.

Quando la Verifica non coincide con la lavorazione del prodotto fresco essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

Tuttavia, almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in concomitanza della lavorazione del prodotto fresco, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento.

La conformità dei limoni, è verificata da ISMECERT attraverso le seguenti prove:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
<u>forma del frutto:</u>	ellittica, simmetrica;	controllo visivo	Sulla massa
<u>lobo pedicellare:</u>	lievemente prominente, con area basale media;	controllo visivo	Sulla massa
<u>dimensioni:</u>	medie, medie-grosse, peso inferiore ad 85 gr. (i limoni con peso inferiore ad 85 gr., ma in possesso delle altre caratteristiche di cui all'articolo 6 del disciplinare di produzione, possono essere destinati alla trasformazione)	Prove di laboratorio	Prodotto confezionato o pronto per il confezionamento
<u>peduncolo:</u>	di medio spessore e lunghezza;	controllo visivo	Sulla massa
<u>attacco al peduncolo:</u>	forte;	controllo visivo	Sulla massa
<u>umbone (apice):</u>	presente	controllo visivo	Sulla massa
<u>solco apicale:</u>	assente	controllo visivo	Sulla massa
<u>residuo stilare:</u>	assente;	controllo visivo	Sulla massa
<u>colore della buccia:</u>	giallo citrino per una superficie superiore al 50 %;	controllo visivo	Sulla massa
<u>buccia (flavedo ed albedo):</u>	di spessore medio;	controllo visivo	Sulla massa
<u>flavedo:</u>	ricco di olio essenziale, aroma e profumo forte;	controllo visivo	Sulla massa
<u>asse carpellare:</u>	rotondo, medio e semipieno;	controllo visivo	Sulla massa
<u>polpa:</u>	di colore giallo paglierino, con tessitura media	controllo visivo	Sulla massa
<u>succo:</u>	giallo paglierino, abbondante (resa uguale o superiore al 25%) e con elevata acidità (non inferiore a 3,5/100 ml).	Prove di laboratorio⁹	Prodotto confezionato o pronto per il confezionamento

10.3.4 Modalità di prelevamento del campione

Le prove visive, sono effettuate dall'ispettore nel corso della verifica ispettiva.

L'ispettore, dopo aver esaminato la massa di prodotto fresco, preleva a caso almeno 3 confezioni (per un minimo di 3 kg) che sono sigillate con sigillo di piombo dell'Istituto. Di queste, 2 sono consegnate all'Istituto, mentre la terza è lasciata in custodia presso l'azienda quale controcampione.

⁹ Il laboratorio che effettua le prove analitiche deve essere conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (DM 18.12.1997)

10.4 Trasformatori

10.4.1 Requisiti dei Trasformatori.

I Trasformatori inseriti nel sistema dei controlli, sui prodotti elaborati, derivanti dalla trasformazione del limone, possono utilizzare, nell'ambito della designazione del prodotto, il riferimento al nome geografico "Sorrento" a condizione che rispettino le seguenti condizioni:

- a) Identificazione e Rintracciabilità
 1. il prodotto fresco deve provenire da soggetti iscritti al sistema di controllo;
 2. il prodotto deve essere correttamente identificato;
 3. il prodotto deve essere rintracciabile lungo tutto il ciclo produttivo, sino all'immissione al consumo (attraverso la redazione di un registro di carico e scarico);
 4. deve essere dimostrato l'utilizzo della I.G.P. "Limone di Sorrento" mediante la annotazione sui documenti ufficiali (registrazione delle produzioni e comunicazioni trimestrali di produzione);
 5. dalle registrazioni aziendali deve essere rilevabile l'esatto rapporto ponderale tra quantità utilizzata della I.G.P. "Limone di Sorrento" e quantità di prodotto elaborato ottenuto.
- b) Caratteristiche della materia prima:
 1. i limoni, utilizzati per la preparazione del prodotto, devono essere esclusivamente quelli conformi al disciplinare di produzione, con esclusione del parametro relativo al peso minimo;
- c) Caratteristiche del processo di trasformazione:
 1. l'elaborazione e/o la trasformazione dei limoni avvenga esclusivamente nell'intero territorio dei comuni individuati all'art. 3 del disciplinare di produzione;
 2. Il processo di lavorazione ed il prodotto finale devono essere conformi alla Scheda tecnica di prodotto approvata dal Consorzio di Tutela Incaricato;
- d) Caratteristiche della presentazione (etichetta):
 1. deve essere indicato il rapporto ponderale minimo tra quantità utilizzata della I.G.P. "Limone di Sorrento" e quantità di prodotto elaborato ottenuto;
 2. può comparire il simbolo grafico di cui al precedente paragrafo 10.3.1.c - punto 4;
 3. ogni confezione deve essere rintracciabile mediante un riferimento numerico o documentale;

10.4.2 Autocontrollo

La trasformazione in proprio o il conferimento a trasformatori di limoni, effettuata direttamente dall'agricoltore iscritto al sistema di controllo, deve essere comunicata all'Istituto. A tale scopo l'agricoltore (o per esso il trasformatore) invia all'Istituto comunicazione di conferimento per la registrazione delle quantità immesse nel circuito ed il monitoraggio del rispetto dei limiti produttivi. La comunicazione deve pervenire all'Istituto almeno 48 ore prima della consegna del prodotto.

Il Trasformatore deve, dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. i requisiti relativi alla identificazione ed alla rintracciabilità siano rispettati (vedi punto 10.4.1 a),
3. i requisiti relativi alla materia prima siano rispettati (vedi punto 10.4.1 b),
4. i requisiti relativi alla trasformazione siano rispettati (vedi punto 10.4.1 c),
5. il prodotto elaborato non conforme sia segregato ed identificato;
6. i requisiti relativi alla presentazione siano rispettati (vedi punto 10.4.1 d);
7. il materiale utilizzato per la designazione e la presentazione del prodotto sia stato autorizzato dal Consorzio di Tutela Incaricato.

Il prodotto elaborato, derivante dalla trasformazione del limone IGP "LIMONE DI SORRENTO", deve essere accompagnato, in uscita, da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- mittente e destinatario;
- peso del prodotto trasportato;
- il numero delle confezioni;
- denominazione del prodotto,
- numero di lotto.

Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del processo di trasformazione e del prodotto trasformato:

8. attraverso la predisposizione e la compilazione di apposite schede di registrazione dei parametri di processo;
9. conservando le fatture di acquisto del prodotto fresco certificato;
10. impegnandosi nel corso di ciascun anno (solo nel caso i limoni utilizzati per la trasformazione provengano direttamente da agricoltori iscritti al sistema di controllo):
 - a condurre in autocontrollo il prelievo volta alla verifica di conformità di cui al precedente 10.3.1 b, ai punti da 1 a 12, (con esclusione del punto 3) come indicato nella tabella di seguito riportata;
 - a condurre in autocontrollo il prelievo per la prova di laboratorio¹⁰ volta alla verifica di conformità di cui al precedente 10.3.1 b, al punto 13, come indicato nella tabella di seguito riportata;

¹⁰ Il laboratorio che effettua le prove analitiche deve essere conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (DM 18.12.1997)

- a registrare detti rapporti di prova effettuati in autocontrollo, indicando il lotto di produzione sottoposto a prova;
- a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate, facendone comunicazione all'Istituto;

migliaia di confezioni	Attività di prelievo ed analisi in autocontrollo
fino a 500	1
da 500 a 1.500	2
oltre 1.500	3

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 ISMECERT 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 ISMECERT.

La rintracciabilità del prodotto elaborato deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

Le registrazioni del prodotto elaborato in uscita devono essere comunicate trimestralmente¹¹ all'Istituto, entro 10 giorni dalla fine del trimestre, indicando:

- fornitore dei limoni;
- data e/o lotto d'ingresso
- data e/o lotto di produzione;
- n° delle confezioni;
- peso netto delle confezioni;
- etichetta validata utilizzata

I dati di della produzione possono essere inviati attraverso il sistema di registrazione on line dell'Istituto o, in alternativa, via FAX, Posta o E-Mail.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, senza preavviso, presso l'azienda inadempiente e, in caso di comportamento recidivo, la procedura di sospensione dal sistema di controllo sino al ripristino delle condizioni di conformità.

10.4.3 Controlli ISMECERT.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, mediante ispezioni anche senza preavviso, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali trasformate e confezionate.

Sono considerati iscritti tutti i soggetti in regola con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente e non sottoposti a provvedimenti di sospensione.

Il numero di verifiche ispettive effettuate presso ogni Trasformatore è direttamente proporzionale alle quantità prodotte comunicate a ISMECERT secondo il seguente schema:

migliaia di confezioni	verifiche annuali in produzione	Prelievo campione ¹²
fino a 500	1	1
da 500 a 1.500	2	2
oltre 1.500	3	3

10.4.4 Verifiche Ispettive di Controllo.

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo relative alla identificazione e rintracciabilità, e alla conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto elaborato, effettuando, in particolare, i seguenti controlli:

1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto elaborato lungo tutto il processo produttivo;
3. controllo della conformità del processo produttivo;
4. controllo della conformità del prodotto elaborato;
5. controllo documentale sulle quantità immesse al consumo;
6. campionamenti¹³.

¹¹ I termini per la rendicontazione sono calcolati in base all'anno solare (gen-feb-mar; apr-mag giu; lug-ago-set; ott-nov.dic)

¹² Il controllo è effettuato sulla conformità del prodotto fresco in entrata presso i trasformatori, ed è effettuato esclusivamente sul prodotto fresco proveniente direttamente da agricoltori iscritti al sistema di controllo. Per le modalità di prelievo vedi il punto 10.3.4

¹³ Vedi nota precedente (nota 10)

Quando la Verifica non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECER.T.

Tuttavia, almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in concomitanza della lavorazione del prodotto, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento.

I lotti di prodotto elaborato ottenuti da prodotto fresco sottoposto a campionamento ed analisi, opportunamente identificati, devono essere trattenuti fino ad accertamento dei requisiti analitici. In caso di risultati non conformi, i lotti interessati devono essere esclusi dal circuito della denominazione protetta.

In caso di non conformità analitica è attivato un piano di controllo analitico rinforzato (paragrafo 11.1) con campionamento e determinazione analitica per parametri risultanti non conformi.

È cura del soggetto fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti di conformità, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Ismecert provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato controllo centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Consorzio di tutela qualora riconosciuto dal MiPAAF) la non conformità riscontrata.

11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.

Quando, a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate nello Schema dei Controlli, sono evidenziate situazioni di non conformità, rispetto ai requisiti disciplinati, il soggetto interessato deve provvedere a isolare il prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità; la segregazione del prodotto, il suo trattamento e quanto attuato per ricondurre il processo alle condizioni operative che consentono di realizzare prodotto conforme devono essere registrati.

Le non conformità rilevate durante i controlli effettuati da IS.ME.CERT. e le iniziative e le decisioni assunte dall'Istituto sono identificate nello Schema dei Controlli.

In tutti i casi in cui l'esito dei controlli effettuati da IS.ME.CERT. comporta la sospensione della validità dell'iscrizione e dell'attestazione rilasciata, essa esclude automaticamente tutto il prodotto (o la materia prima), per la durata della sospensione, dal circuito tutelato.

Tutte le attività che l'Istituto realizza, in conformità a quanto stabilito dal presente Piano di controllo comportano l'addebito all'azienda della relativa voce di costo prevista nella tariffa in vigore. (vedi tariffario allegato).

Tutte le decisioni relative a provvedimenti di sospensione o di revoca dal sistema di controllo sono comunicati all'Autorità di vigilanza.

11.1 Intensificazione temporanea dei controlli

Laddove, a seguito di una Verifica Ispettiva presso l'azienda o della verifica della documentazione presso l'Istituto, si dovessero riscontrare Non Conformità, l'Istituto provvede, parallelamente al trattamento della Non Conformità stessa, ad una temporanea intensificazione dei controlli presso l'azienda inadempiente con le modalità e le frequenze previste dallo Schema dei Controlli allegato.

Tale intensificazione temporanea dei controlli si può realizzare tramite un accorciamento degli intervalli previsti tra una Verifica Ispettiva e l'altra (predisponendo una verifica suppletiva nell'anno in corso, per la verifica diretta della risoluzione della NC rilevata, o inserendo l'azienda tra quelle da verificare l'anno successivo, oltre la prevista percentuale di controllo annuale) ovvero, in caso di esito negativo di controlli analitici, tramite un ulteriore campionamento sui successivi lotti di prodotto realizzati dall'azienda. Il campione così successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella comunemente calcolata (vedi punti precedenti).

Se durante una V.I. mirata alla verifica della risoluzione di Non Conformità l'azienda risulta ancora inadempiente per la medesima situazione di non conformità, l'Istituto cancella l'iscrizione e comunica la cancellazione alle autorità competenti.