

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
“CILIEGIA DI VIGNOLA”**

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

INDICE GENERALE

1.	Premessa.....	3
2.	Riferimenti normativi.....	3
3.	Termini e definizioni.....	4
4.	Soggetti coinvolti.....	5
4.1	Adesioni al sistema dei controlli.....	6
4.1.1	Prima adesione al sistema dei controlli.....	6
	Mantenimento nel sistema e.....	7
4.1.2	variazioni alle situazioni di riconoscimento.....	7
4.2	Ritiro o cessazione dell'attività.....	7
5.	Requisiti di conformità.....	7
6.	Piano dei controlli.....	10
6.1	Generalità.....	10
6.2	Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	11
6.3	Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	11
6.4	Documenti di trasporto.....	12
6.5	Prescrizioni accessorie.....	12
6.6	Etichettatura.....	13
6.7	Iter per il rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità.....	13
6.8	Autocontrollo.....	15
6.9	Gestione delle non conformità.....	15
6.10	Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	15
6.11	Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità.....	16
7.	Ricorsi.....	16
8.	Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	17

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC Ciliegia di Vignola Rev. 01”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Ciliegia di Vignola"	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

1. Premessa

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

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto IGP "Ciliegia di Vignola".

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

- ✓ la delimitazione della zona geografica nel cui territorio devono essere ubicati tutti i terreni e gli impianti di condizionamento della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

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

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

2. Riferimenti normativi

Comunicato relativo alla richiesta di utilizzare altre cultivar di ciliegio per la produzione della "Ciliegia di Vignola" IGP del 27 marzo 2017.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 2015/906 della Commissione del 10 giugno 2015 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Ciliegia di Vignola IGP).

Disciplinare di produzione pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

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

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

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

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

Decreto ministeriale 18 dicembre 1997 strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. Termini e definizioni

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

- ✓ **autorizzazione:** atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato alla commercializzazione come IGP Ciliegia di Vignola dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare "Ciliegia di Vignola" e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regione Emilia-

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

Romagna;

- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **confezionatore:** produttore identificato che esegue le operazioni di confezionamento e che immette in commercio/vendita prodotto come IGP Ciliegia di Vignola;
- ✓ **centro di confezionamento:** centro identificato (es. cooperative, centri di raccolta) dove i produttori assoggettati al sistema dei controlli conferiscono le ciliegie destinate ad essere commercializzate come IGP Ciliegia di Vignola;
- ✓ **cessazione:** chiusura dell'attività da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della IGP per la campagna in oggetto;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della I.G.P. “Ciliegia di Vignola” specificati nel disciplinare;
- ✓ **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;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della “Ciliegia di Vignola” IGP e il procedimento necessario alla sua produzione;
- ✓ **lotto:** partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo a campione da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove. Per lotto omogeneo si intende “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche”; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **non conformità gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Ciliegia di Vignola”;
- ✓ **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Ciliegia di Vignola”
- ✓ **operatore:** produttore, confezionatore, centro di confezionamento che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli;
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di ciliegie per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”. L'art. 3 della predetta direttiva specifica che “la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o confezionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità”. Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono “determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori.
- ✓ **produttore:** soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinar e che può eseguire attività di confezionamento delle ciliegie atte a divenire Ciliegia di Vignola IGP destinate ai centri di confezionamento;
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto “Ciliegia di Vignola” prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i produttori, i confezionatori e i centri di confezionamento (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di ciliegie che si vuole identificare come “Ciliegia di Vignola” IGP.

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori, che intendono produrre per la "Ciliegia di Vignola" IGP, devono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 31 gennaio del primo anno di adesione (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia.

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

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della IGP (MDC3 ed MDC4). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempienze resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel piano dei controlli. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

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

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

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

Produttori

Prima dell'inizio delle operazioni di raccolta delle ciliegie, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sui terreni per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli e le reali condizioni di idoneità dei terreni a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

- ubicazione dei terreni nelle zone previste dal disciplinare;
- numero delle piante;
- varietà;
- forme di allevamento.

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

L'iscrizione dei terreni idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate al cap. 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Ciliegia di Vignola" a fronte del disciplinare.

Confezionatori e Centri di confezionamento

Prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento e/o stoccaggio, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

I confezionatori ed i centri di confezionamento, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

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

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate al cap. 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Ciliegia di Vignola” a fronte del disciplinare.

4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

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

In caso si verificano, rispetto alla campagna precedente:

- per gli produttori: variazioni nell'ubicazione dei terreni;
- per i confezionatori e per i centri di confezionamento: variazione ubicazione impianti di stoccaggio e confezionamento, ecc.

devono essere comunicate ad Agroqualità. In tal caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

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

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

5. Requisiti di conformità

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

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Ogni fase del processo produttivo viene monitorata, documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei produttori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, della quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto.

B. Zona di produzione

B.1 La zona di produzione della Ciliegia di Vignola consiste nella fascia formata dal tratto pedemontano del fiume Panaro e altri corsi d'acqua minori, dai 30 metri s.l.m. fino alla quota di 950 metri e comprende il territorio dei seguenti comuni delle province di Modena e Bologna:

- 1) provincia di Modena: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Vignola, Zocca;
- 2) provincia di Bologna: Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S.Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato, Zola Predosa.

B.2 Il condizionamento, cioè la preparazione adeguata del prodotto all'imballaggio e alla confezione, nonché il confezionamento negli imballaggi indicati (p.to E.1), devono essere effettuati all'interno della zona di origine; la Ciliegia di Vignola è un frutto particolarmente deperibile e necessita di essere

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

manipolato il meno possibile, così da evitare lesioni della polpa e/o della buccia, che determinerebbero marciumi e altri difetti che la renderebbero non commercializzabile. Una delle caratteristiche di specificità della Ciliegia di Vignola è quella che il prodotto viene lavorato e confezionato subito dopo la raccolta, direttamente in azienda o presso le cooperative del comprensorio.

C. Metodo di ottenimento

C.1 Le forme di allevamento sono palmetta libera, bandiera, vaso basso, vaso ritardato, fusetto con densità per ettaro fino a 2000 piante.

C.2 Il piano di concimazione prevede comunque di non superare annualmente le seguenti dosi massime:

- Azoto 100 kg/ha;
- Anidride fosforica 70 kg/ha;
- Ossido di potassio 100 kg/ha.

C.3 La potatura viene effettuata durante tutto l’arco dell’anno

C.4 La difesa dei ceraseti viene condotta:

- attuando la lotta convenzionale, in uso nella zona, con osservanza delle norme di buona pratica culturale dettate dalla Regione Emilia Romagna;
- attuando la lotta integrata, ottenuta nel rispetto delle norme tecniche previste dal disciplinare della Regione Emilia Romagna;
- attuando la lotta biologica, secondo il Reg. (CE) 834/2007 e successive modifiche.

Il metodo prescelto viene utilizzato in modo esclusivo per l’intero processo produttivo.

C.5 L’utilizzo di regolatori di crescita per l’incremento dell’allegagione e del calibro dei frutti e prevenzione dello spacco è ammesso nei termini previsti dalla normativa vigente.

C.6 E’ ammessa la copertura dei fruttiferi con teli di plastica per prevenire il cracking indotto dalle piogge.

C.7 Le varietà precoci vengono raccolte dal 1° maggio al 30 giugno; le varietà medie dal 15 maggio al 15 luglio e le tardive dal 25 maggio al 30 luglio. Le ciliegie devono essere raccolte a mano provviste di peduncolo.

D. Caratteristiche del prodotto

D.1 La denominazione “Ciliegia di Vignola” designa il frutto delle seguenti cultivar di ciliegio:

- precoci: Early Bigi e Lory, Bigarreau Moreau e Burlat, Mora di Vignola, Early Star-Panaro 2, Sweet Aryana, Sweet Early Panaro I;
- medie: Celeste, Giant Red – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Durone dell’Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van, Marysa, Sweet Gabriel, Sweet Lorenz;
- tardive: Durone Nero II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia, Sweet Heart, Regina, Summer Charm (Staccato), Kordia, Sonata, Sweet Saretta, Sweet Valina.

Per la produzione della “Ciliegia di Vignola” è consentito l’utilizzo anche di altre cultivar di ciliegio derivanti dalla ricerca varietale a condizione che ne sia dimostrata, attraverso prove sperimentali e documentali, la conformità del metodo di ottenimento e delle caratteristiche qualitative del frutto al disciplinare di produzione. L’utilizzo di queste cultivar per la produzione della “Ciliegia di Vignola” deve essere preventivamente comunicato e valutato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che potrà acquisire allo scopo il parere tecnico dell’organismo di controllo o di altro soggetto.

D.2 La Ciliegia di Vignola deve rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- polpa consistente e croccante ad esclusione della Mora di Vignola;
- buccia sempre lucente ma di colore giallo e rosso brillante per la varietà Durone della Marca e di colore dal rosso brillante al rosso scuro per tutte le altre varietà;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

- sapore dolce e fruttato;
- gradi brix non inferiori a 10° per le varietà precoci e 12° per tutte le altre;
- acidità minima non inferiore a 5 g/l di acido malico.

D.3 In relazione alla tipologia varietale vengono definiti i seguenti calibri minimi:

- 20 mm: Mora di Vignola
- 21 mm: Durone dell’Anella, Giorgia, Durone Nero II, Durone della Marca, Sweet Heart;
- 22 mm: Bigerrau Moreau e Burlat, Lapins, Van, Early Bigi e Lory, Celeste, Giant Red – Primegiant, Carmen, Grace Star, Santina, Vera, Cristalina, New Star, Black Star, Canada Giant, Regina, Summer Charm (Staccato), Early Star – Panaro2, Kordia, Marysa, Sonata, Sweet Aryana, Sweet Early – Panaro 1, Sweet Gabriel, Sweet Saretta;
- 23 mm : Durone Nero I, Anellone, Samba, Ferrovia, Sweet Valina, Sweet Lorenz.

D.4 All’atto dell’immissione al consumo i frutti devono essere:

- integri, senza danni;
- provvisti di peduncolo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili;
- sani, esenti da marciumi e da residui visibili di fitofarmaci;
- esenti da parassiti.

E. Confezionamento ed etichettatura

E.1 La Ciliegia di Vignola I.G.P. viene immessa sul mercato in confezioni, sigillate in modo che l’apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo. Tali confezioni devono essere in legno, cartone, plastica, film polimerico traspirante di peso compreso tra un minimo di g 250 ad un massimo di kg 6. Il confezionamento verrà effettuato assicurando condizioni adeguate al mantenimento delle proprietà e dell’integrità dei frutti.

Il contenuto di ciascuna confezione dovrà essere omogeneo e comprendere ciliegie della stessa qualità e varietà; sono previste le seguenti classi di calibro:

- da 20 a 24 mm;
- da 24 a 28 mm;
- oltre 28 mm.

E.2 Il logo della denominazione ”Ciliegia di Vignola I.G.P.” dovrà essere apposto sulle confezioni di vendita.

E.3 Sulle confezioni è consentita l’apposizione della dicitura Emilia Romagna; è vietata l’aggiunta di qualsiasi indicazione di origine non espressamente prevista dal disciplinare.

E.4 Dovranno inoltre, essere indicati:

- nome, ragione sociale, indirizzo e/o codice di riconoscimento univoco, attribuito dalla struttura di controllo, del produttore; nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore.

E.5 È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell’acronimo)”.

E.6 Il logo della “Ciliegia di Vignola” I.G.P. è il seguente:



Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

Il logo consiste in una fascia ripiegata suddivisa in due parti da una linea di distacco trasversale obliqua, la prima parte di colore verde, la seconda di colore rosso. Sulla parte destra di colore rosso è riportata in bianco la parola “VIGNOLA”; sulla parte sinistra di colore verde è riportato un rettangolo contenente 9 ciliegie stilizzate di cui otto bianche dal bordo verde e l’ultima rossa a campo pieno. Le dimensioni standard sono: altezza pari a mm 24 e larghezza pari a mm 235; sulla prima parte, in campo verde separato da uno spazio bianco, il simbolo rappresentato da una cornice di larghezza pari a mm 23 e altezza mm 24 contenente 9 ciliegie stilizzate a contorno verde, di cui l’ultima in basso a destra impressa a campo pieno di colore rosso; sulla seconda parte, a campo rosso, la dicitura Vignola, carattere ITC Souvenir Demi, pari a mm 17 in altezza, di colore bianco. Sotto la striscia verde, sulla parte sinistra, la dicitura Ciliegia di Vignola I.G.P., carattere ITC Souvenir Demi, pari a 7 mm in altezza, di colore verde.

Sulle diverse confezioni potranno variare le dimensioni del logo mantenendo la proporzione delle dimensioni standard. Indici colorimetrici:

Pantoni:

- Rosso: Pantone 032 red CV
- Verde: pantone 355 CV

Quadricomia:

- Rosso: Magenta 100% Giallo 100%
- Verde: Cyan 100% Giallo 100%

E.7 Il logo della “Ciliegia di Vignola” I.G.P. deve essere accompagnato obbligatoriamente dal simbolo comunitario per la Indicazione Geografica Protetta.

F. Conservazione

F.1 E’ ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere sotto i - 0,5°C e di superare il 90% di U.R.; il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di quattro settimane.

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla IGP è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della IGP “Ciliegia di Vignola” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

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

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Produttore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto dichiarato sulle domande di adesione
	controllo	33% degli iscritti + 2% iscritti verificati nell'ultimo triennio	Tutti gli anni	Metodo di ottenimento
Confezionatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto dichiarato sulle domande di adesione
	controlli	33% degli iscritti + 2% iscritti verificati nell'ultimo triennio	Tutti gli anni	Processo di stoccaggio, conservazione e confezionamento, rintracciabilità
Centri di confezionamento	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto dichiarato sulle domande di adesione
	controlli	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Processo di stoccaggio, conservazione e confezionamento, rintracciabilità
Confezionatori e centri di confezionamento	Controllo prodotto	100% delle partite	mensile	Rintracciabilità prodotto
		100% confezionatori/centri di confezionamento	Secondo le frequenze previste al p.to 6.7	Parametri chimico-fisici organolettici

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

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

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di ciliegie devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)/fatture* che rendano conto delle movimentazioni subite dalle partite di prodotto (ad esempio dal produttore al centro di confezionamento), contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di confezionamento, che mostrino la rintracciabilità del

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

prodotto**;

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

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

* In caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna del prodotto sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal ricevente, che ne deve conservare copia, contenente gli elementi previsti per il DDT.

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

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto (**DDT**)/fatture devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di ciliegie da avviare ai centri di confezionamento;

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la varietà;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla IGP “Ciliegia di Vignola” (o diciture atte ad identificare il prodotto IGP dal prodotto convenzionale);
- ✓ la data di raccolta delle ciliegie (dicitura omettibile unicamente in caso coincida con la data di consegna del prodotto);
- ✓ la data di consegna delle ciliegie.

6.5 Prescrizioni accessorie

Operatori della filiera

È cura di ogni operatore verificare la documentazione relativa alla rintracciabilità e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente il prodotto generico da quello destinato alla IGP “Ciliegia di Vignola”. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare i terreni, le linee di confezionamento e gli impianti utilizzati. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno raccogliere e confezionare il prodotto convenzionale in periodi differenti rispetto al prodotto destinato alla IGP. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Produttori

I produttori devono operare esclusivamente all’interno dell’areale definito al p.to B.1 § 5. I produttori devono registrare gli interventi culturali e devono tenere a disposizione degli ispettori i quaderni di campagna (o documenti sostitutivi) per la verifica dei trattamenti effettuati (forme di allevamento, concimazione, potatura, difesa fitosanitaria e raccolta) ed i DDT o una ricevuta rilasciata dal centro di confezionamento. Alla consegna del prodotto devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni disciplinate. È cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di conferire il prodotto ad operatori iscritti alla denominazione. Gli elenchi possono essere richiesti ad Agroqualità.

Confezionatori

I confezionatori devono operare esclusivamente all’interno dell’areale definito al p.to B.2 § 5. I confezionatori devono registrare le attività di autocontrollo, di cernita, di stoccaggio e di confezionamento e devono tenere a disposizione degli ispettori le registrazioni relative alle attività svolte per la verifica della conformità al disciplinare ed al dispositivo per il controllo di conformità. I confezionatori, devono garantire che le partite di ciliegie non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di ciliegie da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. E’ cura di ogni confezionatore inviare mensilmente (entro il mese successivo) ad Agroqualità fino a chiusura delle attività di confezionamento i dati relativi al prodotto IGP con il dettaglio

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

delle varietà, l'autocontrollo effettuato, i quantitativi scartati, i quantitativi confezionati come IGP “Ciliegia di Vignola”.

Centri di confezionamento

I centri di confezionamento devono operare esclusivamente all'interno dell'areale definito al p.to B.2 § 5. I centri di confezionamento in fase di accettazione del prodotto, devono accertarsi che le partite di ciliegie atte a divenire “Ciliegia di Vignola” IGP provengano da produttori iscritti e siano accompagnate da adeguata documentazione di trasporto. Devono essere registrate le attività svolte (es. autocontrollo, cernita, stoccaggio, etc) e devono essere tenute a disposizione degli ispettori le relative registrazioni per la verifica della conformità al disciplinare ed al dispositivo per il controllo di conformità. I centri di confezionamento devono garantire che le partite di ciliegie non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di ciliegie da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. E' cura di ogni centro di confezionamento inviare mensilmente (entro il mese successivo) ad Agroqualità attraverso i dati relativi al prodotto IGP con il dettaglio del prodotto destinato all'IGP in entrata per ogni singolo conferitore, le varietà, l'autocontrollo effettuato, i quantitativi scartati, i quantitativi di prodotto destinati alla IGP commercializzati come convenzionale.

6.6 Etichettatura

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

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

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l'autorizzazione sulle partite di ciliegie destinate alla vendita come IGP Ciliegia di Vignola nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

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

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

Quantitativi di ciliegie potenzialmente certificati per anno (ton)	Numero di prove chimico fisiche e sensoriali sulle ciliegie
0-200	1
201 – 500	2
501 a 1000	3
Oltre 1000	4

- c) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove fisiche/sensoriali (calibro, sapore, aspetto, colore) sul prodotto atto a divenire IGP.
- d) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile la data in cui effettuare la verifica.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

- e) L'ispettore procede al prelievo del prodotto. Le ciliegie sono prelevate dalle confezioni stoccate. In caso di presenza di più varietà, l'ispettore effettua il campionamento su una varietà scelta in modo casuale. I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella B.

Tabella B - Criteri di formazione del campione globale

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

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

- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche relative al calibro visive e sensoriali del campione prelevato risultano **conformi**, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimiche (grado brix ed acidità) come descritto al successivo punto g). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di ciliegie dal campione globale in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP Ciliegia di Vignola; se al contrario le caratteristiche fisiche e sensoriali (calibro, colore, aspetto, sapore) del secondo campione risultano conformi, il lotto è conforme e pertanto si può procedere con il prelievo per le prove chimiche.
- g) L'ispettore in caso di conformità fisica e sensoriale del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori tre campioni di circa il 5% (e comunque almeno 20 unità per campione) ciascuno di cui uno rimane come contro campione al richiedente ed altri due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove sull'acidità e sul grado brix.
- h) L'ispettore inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto di ciliegie oggetto di campionamento, verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto.
- i) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito positivo delle prove dell'acidità e del grado brix, l'autorizzazione come IGP Ciliegia di Vignola fino ad un quantitativo previsto dalla tabella A. Il soggetto richiedente può commercializzare il prodotto come IGP anche prima del formale rilascio dell'autorizzazione da parte di Agroqualità fermo restando che il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità o in alternativa commercializzato come convenzionale. Nel caso di non conformità del lotto prelevato lo stesso non potrà essere commercializzato come IGP ed inoltre Agroqualità provvederà ad intensificare il campionamento procedendo ad un secondo e ad un terzo campionamento su due lotti differenti, sui quali devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda e la terza prova danno esito conforme, si ritiene completa l'attività di verifica sul prodotto. Due esiti negativi determinano la sospensione della commercializzazione del prodotto come IGP e la segnalazione dell'esito negativo dei controlli analitici effettuati all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
- j) Le successive verifiche fisiche e sensoriali previste nel corso della campagna, così come definite al precedente p.to b), sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità fino a chiusura delle attività per la IGP. Qualora, si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

- k) In alternativa, le prove fisiche (calibro) e sensoriali (aspetto, sapore, colore polpa e buccia) unitamente alle prove chimiche (acidità e grado brix), possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In tal caso dal campione globale l’ispettore preleva un campione finale di circa il 20 % in peso dalla massa del campione globale dai quali ricava tre campioni di laboratorio costituiti da almeno 30 unità ciascuno di cui uno rimane come controcampione al richiedente ed altri due campioni vengono inviati al laboratorio per l’effettuazione delle prove. In caso di non conformità delle prove si rimanda a quanto previsto al p.to i).

6.8 Autocontrollo

E’ responsabilità dei confezionatori/centri di confezionamento, accertare in autocontrollo la rispondenza qualitativa limitatamente alle caratteristiche fisiche (calibro) e sensoriali (aspetto, sapore, colore polpa e buccia) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione Ciliegia di Vignola. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su almeno il 10 % dei lotti immessi mensilmente in commercio con la denominazione Ciliegia di Vignola. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 6.10).

6.9

6.9 Gestione delle non conformità

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

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

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione “Ciliegia di Vignola”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

6.10 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

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

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

6.11 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

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

- ✓ **non conformità gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Ciliegia di Vignola”;
- ✓ **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Ciliegia di Vignola”

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

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all'Ispezzione centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione IGP.

7. Ricorsi

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

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove chimiche sul lotto campionato l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro sette giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata presentazione del ricorso entro i termini indicati comporta che il lotto di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio, l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del lotto. Per le prove si utilizza il campione depositato al laboratorio. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.03 del 27/03/17
--------------------	---	--

8. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

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

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

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Ciliegia di Vignola”	DC Ciliegia di Vignola Rev.02 del 27/03/17
--------------------	---	--

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell'autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile "Attività - confezionatori"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di stoccaggio, cernita e confezionamento effettuata dai confezionatori	Deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione.
Facsimile "Attività - centri di confezionamento"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività effettuate dai centri di confezionamento	Deve essere tenuto a cura del centro di confezionamento, e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone mensilmente la spedizione.
Facsimile "Ricevuta conferimento ciliegie"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di ciliegie. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di ciliegie, il quantitativo, etc.	Deve essere fornito dal centro di confezionamento che ne tiene copia.
Facsimile "Attività di coltivazione"	è il modulo proposto da Agroqualità per le registrazioni delle attività di coltivazione. Contiene le indicazioni relative alle particelle iscritte, alle modalità di coltivazione e di raccolta.	Deve essere tenuto a cura del produttore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva.