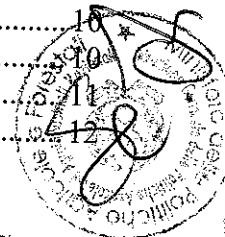


PIANO DI CERTIFICAZIONE**"CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO"**

MANUALE E PIANO DI CONTROLLO PER LA CERTIFICAZIONE di CLEMENTINA

CORRISPONDENTE AI REQUISITI DELLA "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" I.G.P.

1. PREMESSA:	2
2. RIFERIMENTI e DEFINIZIONI	2
3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE	4
3.1 Iscrizione degli agrumeti all'elenco	4
3.2 Mantenimento degli agrumeti nell'elenco	5
3.2.1 Adempimenti e controlli annuali	5
3.2.2 Controlli documentali	5
3.2.3 Verifiche Ispettive	5
3.2.4 Controlli alla raccolta	5
3.2.5 Riepilogo degli adempimenti del Coltivatore	5
3.3 Requisiti per l'iscrizione all'elenco degli intermediari	6
3.4 Mantenimento dei requisiti degli intermediari	6
3.4.1 Adempimenti dell'intermediario	6
3.4.2 Adempimenti e controlli annuali	6
3.4.3 Controlli annuali documentali	6
3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive	6
3.4.5 Caratteristiche del prodotto	7
3.4.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova	7
3.4.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione	7
3.4.8 Riepilogo adempimenti dell'intermediario	7
3.5 Iscrizione dei confezionatori all'elenco	7
3.6 Mantenimento dei requisiti dei confezionatori	7
3.6.1 Adempimenti del confezionatore	8
3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei confezionatori	8
3.6.3 Controlli documentali	8
3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive	8
3.6.5 Controlli sul prodotto finito dei confezionatori	9
3.6.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova	9
3.6.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione	9
3.6.8 Riepilogo adempimenti del confezionatore	9
3.7 Soggetti idonei all'utilizzo della I.G.P.	9
3.7.1 Controlli documentali	9
3.7.2 Verifiche Ispettive	9
3.7.3 Designazione e presentazione	9
3.7.4 Validità delle prove, autorizzazione all'etichettatura	10
3.7.5 Controlli sulla presentazione	10
3.7.6 Riepilogo adempimenti del soggetto certificato	10
4 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti	10
4.1 intensificazione temporanea dei controlli	10
5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:	10



1. PREMESSA:

Il presente documento rappresenta in sintesi lo schema di certificazione redatto da IS.ME.CERT. (di seguito indicato come Istituto), per la "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" (di seguito indicata come prodotto). Lo schema è realizzato secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" registrato con Reg. CE 1665/03 del 22.09.03, depositato presso il MiPAF.

Lo schema di certificazione è conforme alle norme internazionali applicabili ed ai requisiti previsti dal D.M. 29.05.98 e successive modifiche, concernente le procedure di certificazione dei prodotti registrati secondo il regolamento 2081/92.

I presupposti attuativi per la realizzazione della certificazione del prodotto, sono stati individuati dall'analisi del disciplinare registrato e sono stati organizzati per soddisfare i requisiti di conformità relativi a:

- 1) Origine (territorio);
 - 2) processo produttivo (tecnica colturale e lavorazione);
 - 3) prodotto
 - 4) possesso dei requisiti di conformità della materia prima al momento dell'immissione al consumo
- Sono inoltre stati descritti gli adempimenti posti a carico di tutti i soggetti interessati alla filiera produttiva individuando, nel piano di controllo, per ogni fase della filiera, i controlli che consentono all'Istituto di verificare i requisiti di conformità.

Le misure di auto controllo aziendale, e di controllo e prova da parte dell'Istituto previste, in relazione alla tipologia di prodotto ed alle prescrizioni del disciplinare, sono quelle evidenziate dall'analisi del disciplinare come critiche ai fini della certificazione.

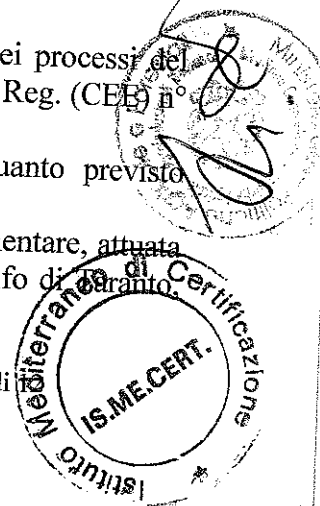
2. RIFERIMENTI e DEFINIZIONI

Sono in particolare considerati ai fini del presente schema di certificazione le seguenti norme e/o documenti:

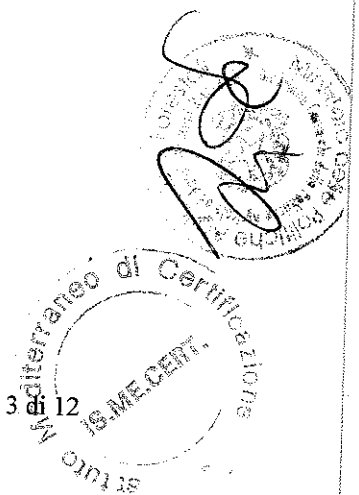
- * Regolamento CEE 2081/92 del 14.06.92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari.
- * Disciplinare di produzione della I.G.P. "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO"
- * L. 526/99.

Per le definizioni particolari riferibili al presente schema valgono:

- * Prodotto: "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO"
- * Agricoltore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle la materia prima (CLEMENTINA), destinata alle fasi successive di confezionamento.
- * Intermediario: soggetto che movimentando a vario titolo partite di CLEMENTINE è responsabile del mantenimento della rintracciabilità
- * Confezionatore: soggetto che acquista, condiziona, confeziona e vende sul mercato il prodotto fresco ai canali commerciali di partite di CLEMENTINE oggetto di certificazione.
- * Soggetti idonei all'utilizzo della I.G.P.: soggetti che hanno richiesto la certificazione del prodotto ed a cui l'Istituto ha rilasciato l'autorizzazione all'utilizzo della I.G.P.
- * 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° 2081.
- * Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MIPAF secondo quanto previsto dall'art. 14 della legge 526/99.
- * Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della Clementina del Golfo di Taranto, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.



- * Trattamento della non conformità (come previsto dal piano di controllo MiPAF): l'insieme delle azioni intraprese (dall'Istituto) al fine di risolvere la non conformità in senso stretto
- * azioni correttive (come previsto dal piano di controllo MiPAF): l'insieme delle azioni intraprese (dall'Istituto) al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali
- * Nuovi impianti: agrumeti realizzati successivamente l'approvazione del presente Piano dei controlli.



3. SCHEMA DI CERTIFICAZIONE

3.1 Iscrizione degli agrumeti all'elenco.

I produttori agricoli per l'iscrizione dei propri agrumeti devono presentare la domanda, compilata in tutte le sue parti (in particolare per i dati catastali, il sesto e l'anno d'impianto), e contenente la dichiarazione sostitutiva di certificazione, all'Istituto, con i seguenti allegati:

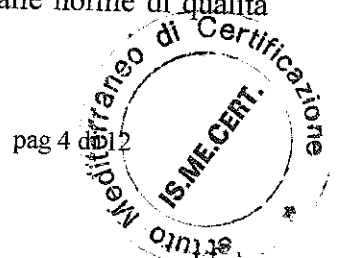
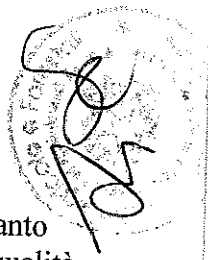
- Estratto di mappa catastale
- Estratto di partita catastale
- titolo di possesso del terreno
- fotocopia documento d'identità

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

L'Istituto, verificata la congruenza tra quanto dichiarato e quanto prescritto dal disciplinare, predispone la verifica dell'impianto di clementina, dando apposito mandato ad un proprio ispettore.

Le ispezioni presso l'azienda del produttore agricolo, mirano ad accertare le seguenti caratteristiche strutturali (per l'accesso al sistema di controllo) e quelle colturali (per il mantenimento dell'iscrizione):

- a) La zona di produzione, che deve essere compresa nell'intero territorio dei seguenti comuni della provincia di Taranto: Palagiano, Massafra, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Taranto e Statte (art. 3 disciplinare).
- b) I biotipi, che devono corrispondere alle seguenti cultivar e selezioni clonali: Comune, Fedele, Precoce di Massafra (o Spinoso), Grosso di Puglia, ISA, SRA 63, SRA 89 (art.2 disciplinare).
- c) Il portainnesto deve essere il Citrus aurantium L. (arancio amaro o Melangolo):
Il riconoscimento varietale del nesto e del portainnesto è effettuato visivamente da tecnici dell'istituto.
- d) il metodo di ottenimento e le condizioni ed i sistemi di coltivazione degli agrumeti, che devono essere quelli tradizionalmente adottati nella zona, e che prevedono:
 1. potatura annuale a primavera inoltrata, finalizzata ad assecondare l'equilibrio tra funzione vegetativa e produttiva, con tagli limitati specialmente nei primi anni
 2. forma d'allevamento a vaso o globo
 3. concimazione basata sullo stato di fertilità di terreno (presenza certificato analisi triennale del terreno); praticata in inverno-primavera con concimi liquidi e/o solidi ed integrati alla ripresa vegetativa con micro e macro elementi. Trovano applicazione la concimazione fogliare, i fitoregolatori e la fertirrigazione.
 4. Irrigazione in quasi tutti i periodi dell'anno, in assenza di piogge; a goccia o a zampillo diretto e lontano dalla proiezione della chioma.
 5. Lavorazioni al terreno per il controllo delle infestanti, l'interramento dei concimi e la riduzione della perdita d'acqua dal terreno per evaporazione
 6. Trattamenti fitosanitari a base di principi attivi registrati per gli agrumi
 7. I nuovi impianti devono essere realizzati su terreni ben drenati
 8. Ammessi frangivento vivi o morti
 9. Densità impianti esistenti da 350 a 750 ad ettaro
 10. Densità nuovi impianti max 500 ad ettaro
 11. Ammessi impianti a sesto dinamico con diversa densità fino al 25° anno d'impianto
 12. Nuovi impianti esclusivamente con piante innestate, conformi alle norme di qualità
Ce sulla commercializzazione del materiale di propagazione



I parametri di cui ai punti a), b), c), d2), d7), d8), d9), d10), d11), d12), sono valutati dall'ispettore durante la verifica iniziale di ingresso al sistema; i restanti parametri sono verificati durante i controlli di mantenimento.

La verifica di tali requisiti avviene, laddove possibile, attraverso la verifica diretta dell'ispettore (ad es. serti d'impianto, condizioni del terreno ecc.), altrimenti attraverso le registrazioni effettuate sull'agenda del produttore o su documento equivalente (ad es. Quaderno di Campagna)

L'Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica ispettiva dell'Ispettore, comunica all'azienda l'accettazione o il rigetto della domanda.

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione d'iscrizione del Agrumeto con l'indicazione della produzione massima ammessa, riceve copia della "Agenda del produttore di "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" (mod M/01A e B).

3.2 Mantenimento degli agrumeti nell'elenco.

Ogni variazione dei dati aziendali sull'ubicazione dell'azienda, anagrafica dell'agricoltore ed adeguatezza degli impianti di coltivazione deve essere comunicata entro 15 giorni all'Istituto.

L'Istituto valuta la documentazione pervenuta e, salvo che le modifiche riguardino esclusivamente dati amministrativi, predispone una verifica ispettiva presso l'azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l'iscrizione dell'agrumeto.

In caso di cessazione dell'attività l'agricoltore deve dare comunicazione all'Istituto entro 15 giorni.

3.2.1 Adempimenti e controlli annuali.

Entro il 30 settembre il produttore, che ha ottenuto l'iscrizione del proprio agrumeto all'elenco, invia la denuncia preventiva (stima) della produzione per l'anno corrente (mod M/01A).

Le quantità raccolte ed immesse nel circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni.

Entro il 31 maggio di ogni anno i produttori di "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" che hanno presentato denuncia preventiva di produzione, inviano il mod M/01B della "Agenda del produttore di "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" con l'indicazione della quantità di CLEMENTINE prodotte.

3.2.2 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla per tutte le aziende iscritte la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda del produttore) valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di clementina, i controlli aziendali sulle modalità di coltivazione e di raccolta e le quantità totali prodotte.

3.2.3 Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% delle superfici di agrumeti iscritti (per i quali sono pervenute le denunce preventive), durante la coltivazione; di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato nella fase di raccolta.

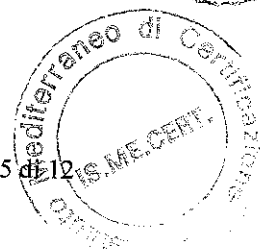
3.2.4 Controlli alla raccolta

Nel corso delle verifiche ispettive realizzate nella fase di raccolta (14% del 35 % delle superfici) sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda (agenda del produttore), che i frutti siano raccolti esclusivamente a mano con uso di forbici, che siano asciutti, senza foglie o con qualche foglia e che siano esclusi quelli privi di calice (rosetta).

Il rispetto del limite produttivo, fissato in 50 tonnellate ad ettaro è controllato dall'Istituto attraverso le comunicazioni quindicinali di raccolta degli agricoltori

3.2.5 Riepilogo degli adempimenti del Coltivatore

a) Domanda d'iscrizione all'elenco degli agrumeti con documenti allegati



- b) Dichiarazione preventiva (stima) della produzione da realizzare; entro 30 settembre
- c) comunicazione di raccolta (max quindicinale)
- d) Dichiarazione annuale (consuntiva) della produzione realizzata; entro 31 maggio
- e) Compilazione Mod. "Agenda del produttore" (autocontrollo)

3.3 Requisiti per l'iscrizione all'elenco degli intermediari.

I soggetti interessati ad essere iscritti nell'elenco degli intermediari ai fine della produzione dell'I.G.P. "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" devono essere iscritti nell'*Elenco intermediari*.

I soggetti interessati devono presentare la domanda (mod 00), compilata in tutte le sue parti, con i seguenti allegati:

- Certificato iscrizione Camera commercio
- Descrizione e lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto
- Autorizzazione sanitaria (ove richiesto)

L'Istituto, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda, verificata la congruenza tra quanto dichiarato e quanto prescritto dal disciplinare, predispone la verifica dell'impianto affidando apposito mandato ad un proprio ispettore.

Le ispezioni, mirano ad accertare la veridicità di quanto dichiarato:

L'Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica ispettiva dell'Ispettore, comunica all'azienda l'accettazione o il rigetto della domanda.

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione d'iscrizione, riceve copia della "Agenda dell'intermediario" di "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO"

3.4 Mantenimento dei requisiti degli intermediari.

3.4.1 Adempimenti dell'intermediario.

Ogni variazione dei dati aziendali sull'ubicazione dell'azienda, anagrafica dell'azienda ed consistenza degli impianti deve essere comunicata entro 15 giorni all'Istituto. L'Istituto valuta la documentazione pervenuta e, salvo che le modifiche riguardino esclusivamente dati amministrativi, predispone un verifica ispettiva presso l'azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l'iscrizione all'elenco.

In caso di cessazione dell'attività l'intermediario deve dare comunicazione all'Istituto entro 15 giorni.

3.4.2 Adempimenti e controlli annuali.

L'intermediario deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il 30 settembre) la stima delle quantità di prodotto che presume di trattare (dichiarazione preventiva, mod M/08A); ciò al fine di stabilire su quali intermediari effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità movimentate all'interno del circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni.

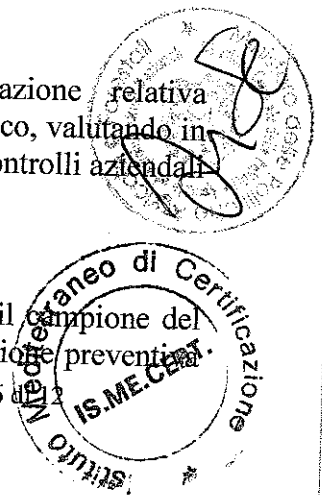
L'intermediario deve inoltre trasmettere all'Istituto i dati relativi alle quantità di "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" trattate (mod M/08B), entro il 31 maggio.

3.4.3 Controlli annuali documentali.

Annualmente l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda dell'intermediario) per tutti gli intermediari iscritti all'elenco, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di CLEMENTINA, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto (punto 3.4.5) e le quantità totali trattate.

3.4.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispone annualmente il controllo del 35% degli intermediari iscritti; il campione del 35% è costituito esclusivamente dagli intermediari che hanno trasmesso comunicazione preventiva.



entro il 30 settembre . Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del prodotto trattato.

3.4.5 Caratteristiche del prodotto.

Oltre ai requisiti previsti dalle norme comuni di qualità in vigore è effettuato il controllo sulla rispondenza varietale.

3.4.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova.

E' definita dal volume di merce trattata, il numero di campioni minimo è:

fino a 200 T	1 campione
oltre 200 fino a 500 T	2 campioni
oltre 500 fino a 1000 T	3 campioni
oltre 1000 T	3 campioni + 1 campione ogni 500 T oltre prime 1000 T

3.4.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione

Sono prelevate 4 aliquote di 20 clementine ciascuna in 5 diversi bancali (scelti a caso tra quelli presenti), 3 aliquote sono poste in contenitori sigillati con sigillo di piombo dell'Istituto. 1 aliquota del campione, è utilizzata sul posto per le prove realizzabili immediatamente (punti 3.6.5 a), b), c), f) ed h), 1 aliquota è prelevata dall'Ispettore e consegnate in laboratorio; le rimanenti 2 sono lasciate in custodia presso l'azienda quale controcampione.

3.4.8 Riepilogo adempimenti dell'intermediario

- Domanda di iscrizione all'elenco
- Dichiarazione Preventiva dell'intermediario; entro il 30 settembre
- Comunicazioni delle quantità trattate (max quindicinali)
- Dichiarazione annuale di prodotto trattato; entro il 31 maggio
- Compilazione Agenda dell'intermediario (autocontrollo)

3.5 Iscrizione dei confezionatori all'elenco.

Le aziende che intendono confezionare il prodotto I.G.P. "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" devono presentare domanda (mod 00) di iscrizione all'*Elenco confezionatori*, allegando i seguenti documenti:

- Certificato iscrizione Camera commercio
- Descrizione e lay-out degli impianti con indicazione delle capacità produttive dell'impianto
- Autorizzazione sanitaria

L'Istituto, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda, verificata la congruenza tra quanto dichiarato e quanto prescritto dal disciplinare, predispone la verifica dell'impianto affidando apposito mandato ad un proprio Ispettore.

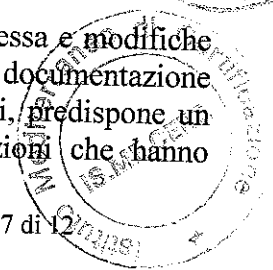
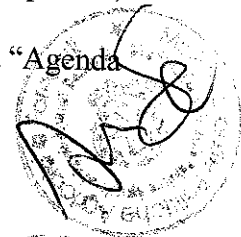
Le ispezioni, mirano ad accertare la corrispondenza di quanto dichiarato e l'idoneità dell'impianto: L'Istituto, valutata la documentazione acquisita ed il verbale di verifica ispettiva dell'Ispettore, comunica all'azienda l'accettazione o il rigetto della domanda.

Nel caso i riscontri siano positivi, il richiedente oltre alla comunicazione, riceve copia della "Agenda del confezionatore di CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO"

3.6 Mantenimento dei requisiti dei confezionatori.

3.6.1 Adempimenti del confezionatore.

Ogni variazione dei dati aziendali sull'ubicazione dell'azienda, anagrafica della stessa e modifiche agli impianti deve essere comunicata entro 15 giorni all'Istituto. L'Istituto valuta la documentazione pervenuta e, salvo che le modifiche riguardino esclusivamente dati amministrativi, predispone un'ispezione presso l'azienda per valutare che siano mantenute le condizioni che hanno consentito l'iscrizione all'elenco.



In caso di cessazione dell'attività il confezionatore deve dare comunicazione all'Istituto entro 15 giorni.

3.6.2 Adempimenti e controlli annuali dei confezionatori.

Il confezionatore deve comunicare preventivamente, all'inizio dell'attività annuale (entro il 30 settembre) la stima delle quantità di prodotto che presume di confezionare (dichiarazione preventiva, mod M/02A); ciò al fine di stabilire su quali intermediari effettuare la percentuale (35%) dei controlli previsti. Le quantità confezionate all'interno del circuito tutelato sono comunicate all'Istituto al massimo ogni 15 giorni. Il confezionatore deve inoltre trasmettere all'Istituto i dati relativi alle quantità di "CLEMENTINA DEL GOLFO DI TARANTO" confezionate (mod M/02B), entro il 31 maggio

3.6.3 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo (agenda del confezionatore) per tutti i confezionatori iscritti all'elenco, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite di CLEMENTINA, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto (punto 3.4.5) e le quantità totali confezionate.

3.6.4 Controlli annuali Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispose annualmente il controllo del 35% dei confezionatori iscritti; il campione del 35% è costituito esclusivamente dai confezionatori che hanno trasmesso comunicazione preventiva entro il 30 settembre. Di tale percentuale del 35% almeno il 14% dei controlli è realizzato durante il periodo d'attività per verificare la conformità del prodotto confezionato.

3.6.5 Controlli sul prodotto finito dei confezionatori

Nel corso delle verifiche ispettive descritte al punto precedente sono valutate le registrazioni dell'autocontrollo dell'azienda (agenda del confezionatore), relative alla identificazione e rintracciabilità, conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito, conformità della partita, conformità del confezionamento. Sono prelevati i campioni e realizzate le prove previste dallo schema di controllo

Le caratteristiche delle clementine confezionate devono rispondere ai seguenti requisiti (oltre quelli previsti dalle norme comuni di qualità in vigore):

- a) Forma: sferoidale leggermente schiacciata ai poli
- b) Buccia: liscia o leggermente rugosa di colore arancio con max 30% di colorazione verde
- c) Colore della polpa: arancio
- d) Calibro minimo (mm 43/52)
- e) Contenuto minimo in succo 40% del peso
- f) Aroma intenso e persistente
- g) Rapporto maturazione minimo 6.1 (rapporto tra il contenuto in solidi solubili espresso in gradi brix e gli acidi titolabili espressi in acido citrico)
- h) Apirene (max 5% di frutti con max 3 semi).

Per le caratteristiche ai precedenti punti a), b), c), d), f) ed h) la prova è realizzata, nel corso della visita, dall'ispettore, per quelle definite ai punti e) e g) è prelevato un campione da sottoporre a prova presso il laboratorio.

Sul confezionamento sono verificate le seguenti caratteristiche:

- a) confezioni sigillate max 3 kg.
- b) confezioni non sigillate, superiori a 3 kg. e massimo di 25 kg. con il logo della denominazione su almeno il 90% dei frutti



3.6.6 Numerosità del campione da sottoporre a prova.

E' definita sulla base della comunicazione preventiva annuale della quantità di CLEMENTINA confezionate il numero di campioni minimo è:

fino a 200 T	1 campione
oltre 200 fino a 500 T	2 campioni
oltre 500 fino a 1000 T	3 campioni
oltre 1000 T	3 campioni + 1 campione ogni 500 T oltre prime 1000 T

3.6.7 Consistenza e modalità di prelevamento del campione

Sono prelevate 4 aliquote di 20 clementine ciascuna in 5 diverse confezioni (scelte a caso tra quelle pronte alla spedizione), 3 aliquote sono poste in contenitori sigillati con sigillo di piombo dell'Istituto. 1 aliquota del campione, è utilizzata sul posto per le prove realizzabili immediatamente (punti 3.2.5 a), b), c), d), f) ed h), 1 aliquota è prelevata dall'Ispettore e consegnate in laboratorio; le rimanenti 2 sono lasciate in custodia presso l'azienda quale controcampione.

Sulle 4 confezioni utilizzate per il prelievo dei frutti sono realizzati i controlli descritti al punto 3.6.5

3.6.8 Riepilogo adempimenti del confezionatore

- Domanda di iscrizione all'elenco, con allegata documentazione
- Dichiarazione Preventiva del Confezionatore mod M/02A (entro il 30 settembre)
- Comunicazione delle quantità confezionate (max quindicinale)
- Dichiarazione annuale di produzione mod M/02B (entro il 31 maggio)
- Compilazione "Agenda del Confezionatore" (autocontrollo)

3.7 Soggetti idonei all'utilizzo della I.G.P.

La certificazione di conformità del prodotto è richiesta (mod 3.01) all'Istituto dai soggetti che intendono utilizzare la denominazione "Clementina del Golfo di Taranto" per la commercializzazione.

Il richiedente deve assicurare che il prodotto per il quale si richiede la certificazione provenga da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati e che subisca, o abbia subito, tutti i controlli stabiliti al successivo "Schema dei Controlli" e deve inviare la bozza dell'etichetta/e che intende utilizzare e la lettera di impegno dello stampatore (mod M/05) per la designazione del prodotto e, se conforme/i, riceve autorizzazione alla stampa ed all'uso della denominazione protetta.

3.7.1 Controlli documentali.

Annualmente l'Istituto controlla, per tutte le aziende che hanno fatto richiesta di certificazione, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità delle partite, i controlli aziendali sulla conformità di prodotto e le quantità totali commercializzate.

3.7.2. Verifiche Ispettive.

L'Istituto predispose annualmente il controllo del 100 % delle aziende che hanno fatto richiesta di utilizzo dell I.G.P. Il controllo è effettuato tramite verifica diretta presso il sito aziendale ed eventualmente (nei casi in cui questo non coincida) presso il sito di confezionamento utilizzato, verificando anche le registrazioni dell'autocontrollo e della rintracciabilità del prodotto. Inoltre è effettuato il controllo documentale sulle registrazioni inviate all'Istituto sulla rendicontazione delle etichette utilizzate.

3.7.3 Designazione e presentazione.

I lotti rispondenti alle caratteristiche previste dal disciplinare possono essere etichettati con la denominazione protetta. La presentazione del prodotto deve rispettare le seguenti disposizioni:

- assenza aggettivi che esaltino le caratteristiche commerciali ed esprimano ulteriori valutazioni commerciali
- colori e grafica che identificano la confezione anche a distanza



- c) presenza su un lato dell'imbballaggio di tutte le indicazioni previste dalla normativa e quelle di cui ai successivi punti
- d) scritta (con caratteri almeno doppi rispetto a tutte le altre indicazioni): "Clementine del golfo di Taranto", con la dicitura "indicazione geografica protetta" posta immediatamente sotto.
- e) l'utilizzo di indicazioni che si riferiscono a: nomi, ragioni sociali, marchi privati muniti di codice d'identificazione; purché non inducano il errore o esaltino le caratteristiche dei frutti.
- f) Dati identificativi imballatore (nome ragione sociale ed indirizzo) e dell'origine del prodotto; ammessa la menzione dell'azienda o frazione da cui provengono gli agrumi
- g) Presenza del marchio INE sulle produzioni destinate ai Paesi Terzi
- h) Presenza del simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo e corrispondenza alla seguente descrizione: circolare, formato da 2 cerchi concentrici di colore verde pantone 356CV. Nello spazio compreso tra i 2 cerchi è inserita, nello stesso colore pantone verde 356CV, la scritta: indicazione geografica protetta. Nella parte centrale sono visibili il cielo azzurro, pantone 306CV, un frutto di clementine di colore arancio intenso, pantone orange 021 CV, con peduncolo e foglia di colore verde, pantone 356 CV. In basso, sotto l'immagine del frutto, è riportata la scritta "Clementine del golfo di Taranto", realizzata nei colori arancio, pantone orange 021CV. Fra i 2 cerchi, in basso, si legge in colore verde, pantone 356 CV, la sigla I.G.P.
- i) N° progressivo dell'etichetta
- j) numero di certificato IS.ME.CERT
- k) Sulle confezioni deve essere inoltre riportata la seguente dicitura: "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CEE) n. 2081/92".

3.7.4 Validità delle prove, autorizzazione all'etichettatura.

Le aziende che assicurano e danno evidenza che il prodotto immesso nel circuito tutelato proviene da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati, che supera positivamente tutti i controlli stabiliti al successivo punto "Schema dei Controlli" (prove analitiche, verifica del processo e della rintracciabilità), ricevono l'autorizzazione all'etichettatura, secondo quanto previsto dal disciplinare, previa presentazione delle bozze delle etichette per l'approvazione

3.7.5 Controlli sulla presentazione.

Dopo l'approvazione delle bozze e l'autorizzazione alla stampa delle etichette numerate, il soggetto autorizzato deve comunicare all'Istituto il programma di etichettatura o, di volta in volta, il giorno, l'ora, il luogo e il lotto che intende etichettare. Trimestralmente il soggetto interessato deve rendicontare le quantità di prodotto commercializzato, per ogni etichetta autorizzata.

3.7.6 Riepilogo adempimenti del soggetto certificato

- a) Domanda di certificazione del prodotto
- b) Presentazione delle bozze delle etichette
- c) Programma di etichettatura o comunicazioni di etichettatura
- d) Rendicontazione etichette del prodotto certificato

4 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.

Quando, a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate al punto 5 (Piano 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 il 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 nel successivo 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 del certificato rilasciato, essa esclude automaticamente tutto il prodotto (o la materia prima), per la durata della sospensione, dal circuito del prodotto tutelato.

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

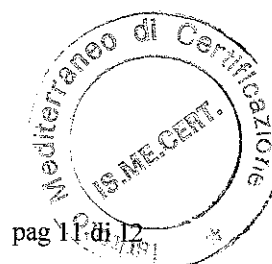
Tutti le decisioni relative a provvedimenti di sospensione e di revoca dal sistema di controllo e certificazione sono comunicati all'Autorità di vigilanza.

4.1 intensificazione temporanea dei controlli

Laddove a seguito di una Verifica Ispettiva, 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 seguente.

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 ritira il certificato.



5 ELENCO DEGLI ALLEGATI:

- ALLEGATO 1 Agenda del produttore
Dichiarazione preventiva del produttore - Pag.1 Agenda del produttore MOD M/01A
Dichiarazione annuale del produttore - Pag. 4 Agenda del produttore MOD M/01B
- ALLEGATO 2 Agenda del confezionatore
Dichiarazione preventiva del Confezionatore - Pag.1 Agenda del Confezionatore MOD M/02A
Dichiarazione annuale del Confezionatore - Pag. 4 Agenda del Confezionatore MOD M/02B
- ALLEGATO 3 Domanda di iscrizione sistema di controllo e certificazione MOD 00
- ALLEGATO 4 Autorizzazione stampa ed uso contrassegni numerati MOD M/05
- ALLEGATO 5 Lettera d'impegno dello stampatore MOD M/06
- ALLEGATO 6 Domanda di iscrizione all'elenco dei agrumeti e verbale di verifica MOD M07
- ALLEGATO 7 Tariffario MOD 32.03M
- ALLEGATO 8 Agenda dell'intermediario
Dichiarazione preventiva dell'intermediario - Pag.1 Agenda dell'intermediario MOD M/08A
Dichiarazione annuale dell'intermediario - Pag.4 Agenda dell'intermediario MOD M/08B
- ALLEGATO 9 Domanda di certificazione del prodotto MOD 3.01
- ALLEGATO 10 SCHEMA DEI CONTROLLI