

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA IGP
“PESCA DI LEONFORTE”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile schema di certificazione	APPROVATO Direttore
00	21/02/11			
01	11/07/12			
02	26/06/17			

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

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
4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema	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 al confezionamento	13
6.8 Esiti delle prove	15
6.9 Controlli interni prodotto.....	15
7. Gestione delle non conformità	15
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	16
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	16
8. Ricorsi.....	16
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo	17

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC Pesca di Leonforte”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

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 “Pesca di Leonforte”.

Il presente dispositivo redatto sulla base del disciplinare depositato c/o il Mipaaf e delle modifiche allo stesso proposte e concesse con Reg. UE 425/2013, 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 "Pesca di Leonforte" 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

Decreto 13 maggio 2013 pubblicata nella G.U. n. 120 del 24 maggio 2013 recante modifica del disciplinare di produzione della denominazione Pesca di Leonforte registrata in qualità di Indicazione Geografica Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 622 della Commissione del 15 luglio 2010.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 425/2013 della Commissione del 7 maggio 2013 recante approvazione di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte»

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte» pubblicata su G.U. n. 106 del 8 maggio 2012.

Decreto 20 giugno 2012 recante Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Pesca di Leonforte» registrata con regolamento (UE) n. 622/2010 della Commissione del 16 luglio 2010.

Disciplinare di produzione “Pesca di Leonforte” I.G.P. pubblicato con provvedimento Mipaaf del 23 luglio 2010.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

Regolamento (UE) n. 622/2010 della Commissione, del 15 luglio 2010, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Pesca di Leonforte IGP).

Regolamento (UE) n. 1151/2102 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

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.

Direttiva (UE) n. 2011/91 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 relativo alle 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 relativo all'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 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2014 integrazione al decreto del 15 aprile 2013.

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.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 543/11 della Commissione del 7 giugno 2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

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 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 “Valutazione della conformità – Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”

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:

- ✓ **agricoltore:** soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare;
- ✓ **autorizzazione:** atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato alla commercializzazione come IGP Pesca di Leonforte dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare "Pesca di Leonforte"

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;

- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della I.G.P. “Pesca di Leonforte” 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 Regioni interessate alla IGP (Sicilia);
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **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;
- ✓ **confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione e che esegue le operazioni di cernita, stoccaggio e di confezionamento;
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della I.G.P. “Pesca di Leonforte” 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;
- ✓ **detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di pesche;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della “Pesca di Leonforte” 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 “Pesca di Leonforte”;
- ✓ **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 “Pesca di Leonforte”
- ✓ **operatore:** agricoltore o confezionatore che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli;
- ✓ **partita di pesche:** quantità omogenea di pesche per cui è possibile garantire l’identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell’art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 2011/91 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 condizionatore 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.
- ✓ **zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto “Pesca di Leonforte” prevista dal Disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli agricoltori ed i confezionatori (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di pesche che si vuole identificare come “Pesca di Leonforte” 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 “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli agricoltori ed i confezionatori, che intendono produrre per la "Pesca di Leonforte" 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 “Pesca di Leonforte”. 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 (MCD3 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 d adesione (moduli MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore) da parte di Agroqualità, 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.

Agricoltori

Prima dell'inizio delle operazioni di raccolta delle pesche, 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;
- ecotipi;
- forme di allevamento.

Gli agricoltori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la IGP “Pesca di Leonforte”. 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 nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Pesca di Leonforte” a fronte del disciplinare.

Confezionatori

Prima dell'inizio delle operazioni di confezionamento, 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. 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 nell'allegata tabella sintetica dei controlli di

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

conformità “TDC Pesca di Leonforte” a fronte del disciplinare.

4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

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

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuta l’applicazione delle 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 “Pesca di Leonforte”, devono comunicarlo mediante l’invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma sarà comunque tenuto al versamento delle quote di iscrizione e controllo 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 “Pesca di Leonforte”, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della IGP “Pesca di Leonforte” e al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della “Pesca di Leonforte”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC Pesca di Leonforte - 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 IGP “Pesca di Leonforte” interessa i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira, in provincia di Enna. Le operazioni di condizionamento della IGP “Pesca di Leonforte” devono avvenire all’interno dell’areale di produzione per evitare che il trasporto e le eccessive manipolazioni possano provocare imbrattamento e ammaccatura dei frutti con conseguente attacco da muffe e patogeni vari che comprometterebbero le caratteristiche qualitative del prodotto.

C. Metodo di ottenimento

C.1 I portinnesti ammessi sono quelli franchi e clonali di pesco e ibridi di prunus di cui sia provata la compatibilità con gli ecotipi locali Bianco di Leonforte e Giallone di Leonforte e l’adattamento alle condizioni locali. Le piantine ammesse sono a radice nuda o piantine in fitocella, e devono essere di buona qualità agronomica e sanitaria, e di età massima di 1 anno. Le marze da utilizzare devono provenire da piante madri sane dal punto di vista fitosanitario, selezionate all’interno di impianti ricadenti nei comuni di cui al p.to B.1, per la propagazione della “Pesca di Leonforte”.

La messa a dimora delle piante deve avvenire necessariamente nel periodo autunno-inverno per quelle a radice nuda; le piantine in fitocella possono essere impiantate nello stesso periodo o anche in primavera, in presenza di umidità del terreno sufficiente ad evitare possibili stress da trapianto. Le piantine vengono irrigate appena dopo la loro messa a dimora.

C.2 I sistemi di conduzione degli impianti della IGP “Pesca di Leonforte”, sono riconducibili alle tecniche di produzione antiche, consolidate dalla tradizione, e tengono in considerazione le prerogative del quadrinomio costituito dal tipo di cultivar di pesco, dal suolo, dal clima e dall’uomo. La coltivazione deve essere condotta con i seguenti metodi:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pesca di Leonforte"	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

- convenzionale, in uso nella zona, con l'osservanza delle norme di "Buona Pratica Agricola" della Regione Siciliana;
- integrata, ottenuta nel rispetto delle "Norme Tecniche" previste dal disciplinare della Regione Siciliana;
- biologica, secondo il Reg. (CE) 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

C.3 La forma di allevamento deve assicurare un'adeguata esposizione ai raggi solari in tutte le parti della chioma, fornire frutti di qualità, favorire un'uniforme distribuzione dei prodotti antiparassitari e agevolare le operazioni colturali quali potatura, diradamento, insacchettamento e raccolta dei frutti.

Le forme di allevamento e le distanze di impianto ammesse sono:

- vaso semplice o vasetto ritardato: m 3-5 x 4-5;
- potatura Trellis o Y trasversale: m 5 x 2;
- fusetto: m 4,5-5 x 2.

La densità di impianto è compresa tra 400 e 1.100 piante ad ettaro in dipendenza della forma di allevamento adottata, fermo restando che comunque la massima produzione per ettaro non deve superare le 25 tonnellate.

C.4 È ammessa la potatura sia invernale che estiva, da eseguire annualmente secondo i canoni suggeriti dalla tecnica. Il diradamento deve essere eseguito prima dell'insacchettamento dei frutti e comunque non oltre il mese di maggio. È obbligatorio l'uso del sacchetto di carta pergamena per la difesa meccanica dagli agenti patogeni, da attuarsi nella fase in cui la drupa raggiunge la dimensione di una noce e, comunque, non oltre il mese di luglio.

C.5 Negli impianti in fase di allevamento, le quantità di fertilizzanti devono essere ridotte proporzionalmente, localizzandole in prossimità dell'apparato radicale delle piante. Deve essere privilegiato l'uso del letame e degli altri concimi organici. Sono ammesse le pratiche di fertirrigazione e di concimazione fogliare. Non sono ammessi apporti di azoto superiori a 150 kg per ettaro.

C.6 È ammessa la tecnica di irrigazione a goccia o per aspersione. Non sono ammessi sistemi irrigui soprachioma.

C.7 La raccolta avviene a partire dalla prima decade di settembre fino alla prima decade di novembre. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire la lavorazione, il trasporto e le operazioni connesse; permettere la buona conservazione fino al luogo di destinazione; rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione. Le drupe devono essere raccolte a mano evitando l'operazione nelle ore più calde della giornata e l'esposizione diretta al sole dei frutti raccolti. Cura particolare dovrà essere prestata alla separazione del frutto dal ramo che deve avvenire senza provocare danni al peduncolo. Inoltre, deve essere asportato il filo di ferro, che serve per legare i sacchetti di pergamena, al fine di evitare il danneggiamento dei frutti depositati nelle cassette o in altri contenitori. È ammessa la refrigerazione del prodotto in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0.5°C e 4.5°C per un periodo massimo di 20 giorni.

D. Caratteristiche del prodotto

D.1 La "Pesca di Leonforte" ad indicazione geografica protetta è il prodotto della coltivazione di due ecotipi locali di pesca: Bianco di Leonforte e Giallone di Leonforte, non iscritti nel catalogo nazionale delle varietà.

All'atto dell'immissione al consumo della "Pesca di Leonforte" ad indicazione geografica protetta, i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- integri;
- di aspetto fresco;
- sani e privi di attacchi da marciumi o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, cioè privi di sostanze estranee e visibili;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP "Pesca di Leonforte"	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

- indenni da parassiti a qualunque stadio di sviluppo;
- privi di odori e/o sapori estranei;
- il valore della consistenza della polpa, misurata con puntale del penetrometro di 8 mm, deve essere minimo 4.5 Kg/cm² per l'ecotipo Giallone di Leonforte e minimo 3.5 Kg/cm² per l'ecotipo Bianco di Leonforte;
- contenuto in solidi solubili non inferiori a 11 gradi Brix;
- peso compreso tra 100 e 350 grammi;
- forma globosa a valve asimmetriche;
- buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti per l'ecotipo Giallone di Leonforte;
- buccia di colore bianco con striature rosse non sempre evidenti per l'ecotipo Bianco di Leonforte;
- polpa di colore giallo per l'ecotipo Giallone di Leonforte;
- polpa di colore bianco per l'ecotipo Bianco di Leonforte;
- la polpa deve essere aderente al nocciolo.

Possono ottenere il riconoscimento IGP "Pesca di Leonforte" solo le pesche di categoria Extra e I.

E. Confezionamento ed etichettatura

E.1 I frutti ad Indicazione Geografica Protetta "Pesca di Leonforte" devono essere commercializzati in cassette o scatole di cartone o di legno, o in ceste di vario formato della capacità da 0,5 a 6 kg. Ciascuna confezione imballaggio deve contenere frutti della stessa varietà, categoria, calibro e grado di maturazione. È richiesta l'omogeneità di colorazione in relazione all'ecotipo. I frutti devono essere disposti su un solo strato e separati gli uni dagli altri mediante materiale protettivo. Il materiale di protezione e/o addobbo deve essere nuovo, inodore ed innocuo; si deve, inoltre, evitare che il prodotto venga a contatto con inchiostri e/o colle per stampigliatura o etichettatura. Gli imballaggi devono, inoltre, essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Ogni confezione deve essere sigillata, in maniera tale che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo in modo che non sia possibile alterare il contenuto nelle fasi successive al confezionamento.

E.2 In etichetta, devono essere riportati il logo della denominazione ed il simbolo grafico comunitario.

E.3 È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da indurre in inganno il consumatore.

E.4 Il logo della denominazione è costituito da un ovale, all'interno del quale è rappresentata la Granfonte, monumento simbolo del Comune di Leonforte, a cui è sovrapposta in primo piano una pesca confezionata in un sacchetto. All'interno dell'ovale in alto al centro è riportata la dicitura Pesca di Leonforte, in basso al centro è riportato l'acronimo I.G.P.. Il disegno è circoscritto da una linea verde marcata, lo sfondo è giallo tenue, la Granfonte è di colore verde come la scritta pesca di Leonforte e IGP, giallo-arancione il colore della pesca con foglia verde, sacchetto bianco con ombre grigie e un filo nero che circonda ai bordi il sacchetto ed infine il filo nero che testimonia la chiusura del sacchetto. Le dimensioni del disegno sono 46mmx37mm; tipo del carattere Times new Roman

Dimensioni carattere:

- pesca di Leonforte 14;
- IGP :11

Indici colorimetrici:

- Cerchio esterno: Verde pallido, giallo 100%, cyan 40%;
- Cerchio interno: Giallo sfumato 40%;
- Diciture e disegno: Verde, giallo 100%, cyan 100%;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

- Sacchetto: bianco 100%; Contorno sacchetto nero 100%;
- Pesca intera giallo, giallo 100%, Magenta 20%.



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).

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla IGP “Pesca di Leonforte” 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 agricoltori e dai confezionatori 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 “Pesca di Leonforte” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Pesca di Leonforte Rev. 02 - 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 “Pesca di Leonforte” IGP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella tabella “TDC Pesca di Leonforte” allegata al presente dispositivo. Nella seguente tabella 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>
Agricoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo	33% degli iscritti + 2% iscritti verificati negli anni precedenti	Tutti gli anni	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Confezionatori	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controlli	100% degli iscritti	Tutti gli anni 1 volta l'anno	Processo di confezionamento, rintracciabilità
Prodotto	controllo	100% delle partite per cui si richiede l'autorizzazione al confezionamento	mensile	Rintracciabilità prodotto
		100% confezionatori	Secondo le frequenze previste al p.to 6.7	Parametri chimico-fisici organolettici

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora per comprovate circostanze, indipendenti dalla volontà dell'organismo e legate alle caratteristiche dell'operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione. 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 dall'OdC.

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 pesche destinate alla IGP devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)* che rendano conto delle movimentazioni subite dalle partite di prodotto (ad esempio dall'agricoltore al confezionatore), contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di confezionamento, che mostrino la rintracciabilità del prodotto**;
- ✓ indicazione delle aree di stoccaggio/celle presso gli impianti.

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

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 al confezionatore sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal Confezionatore, che ne deve conservare copia, all'Agricoltore contenente gli elementi previsti per il DDT.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

** 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) devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di pesche da avviare al confezionamento:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la varietà;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla IGP “Pesca di Leonforte” (o diciture atte ad identificare il prodotto IGP dal prodotto convenzionale);
- ✓ la data di raccolta delle pesche;
- ✓ la data di consegna delle pesche.

I documenti di trasporto (DDT) devono chiaramente indicare, oltre al mittente e destinatario, per le marze utilizzate per gli innesti:

- ✓ il numero di marze trasportate;
- ✓ la zona di provenienza;
- ✓ la varietà.

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 “Pesca di Leonforte”. 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.

Agricoltori

Gli Agricoltori 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 (operazioni culturali, potatura, diradamento, concimazione, insacchettamento, raccolta, etc), i documenti di trasporto in caso di acquisto di portinnesti/piantine. Alla consegna del prodotto al confezionatore devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione 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

In fase di accettazione, il confezionatore deve accertarsi che la partita di pesche atta a divenire “Pesca di Leonforte” IGP provenga da operatori iscritti e sia accompagnata da adeguata documentazione di trasporto. I confezionatori devono registrare le attività 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, dopo l’effettuazione delle prove di conformità sul prodotto, devono garantire che le partite di pesche non subiscano alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche, né siano mescolate con altre partite di pesche da destinare alla commercializzazione come prodotto convenzionale. E’ cura di ogni confezionatore inviare mensilmente (entro il mese successivo) ad Agroqualità fino a chiusura delle

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

attività di confezionamento una rendicontazione relativa al prodotto confezionato con il dettaglio del prodotto in entrata per ogni singolo conferitore, i quantitativi scartati, i quantitativi confezionati come IGP “Pesca di Leonforte” ed i quantitativi di pesche 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 pesche destinate alla commercializzazione come IGP Pesca di Leonforte nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il confezionatore che intende immettere in commercio il prodotto come "Pesca di Leonforte" IGP deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC7 “Richiesta verifica lotti IGP “Pesca di Leonforte” - almeno 10 giorni prima la data di inizio del primo confezionamento - i quantitativi di prodotto che intende mettere in commercio (dato previsionale) in tutta la campagna suddiviso per i relativi ecotipi ed il periodo stimato per la fine dell’attività 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/prove¹

Quantitativi di pesche potenzialmente certificati per anno (tonnellate) per ogni ecotipo	Numero di prove chimico fisiche ed organolettiche sulle pesche (per ogni ecotipo)
0-200	1
201 – 500	2
oltre 500	3

- 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 (peso, sapore, aspetto/colore) sul prodotto atto a divenire IGP. La prima verifica analitica del primo anno di adesione è effettuata prima dell’avvio del confezionamento dei primi lotti come “Pesca di Leonforte” IGP².
- d) L’Ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell’impianto di confezionamento la data in cui effettuare la verifica.
- e) L’ispettore procede al prelievo del prodotto presso l’impianto di confezionamento. Le pesche sono prelevate dalla linea di stoccaggio per ogni ecotipo. I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella B.

¹Nel caso in cui dalla rintracciabilità si evidenzino, a chiusura delle attività di confezionamento, uno sfioramento dei quantitativi confezionati come IGP rispetto alla Tab.A, in assenza di prodotto da confezionare per la campagna in corso Agroqualità effettuerà un campionamento aggiuntivo nella campagna successiva.

² Iter valido il primo anno di adesione alla IGP. Per i successivi anni si applica quanto previsto al p.to n) del presente piano dei controlli.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

Tabella B - Criteri di formazione del campione globale

Massa del lotto (kg)	Massa campione globale (kg)
Fino a 2000	20
Da 2001 a 5000	30
Da 5001 a 10000	40
Da 10001 a 20000	60
Da 20001 a 200000	100

L'ispettore preleva un campione finale di circa il 20 % in peso dalla massa del campione globale (e comunque almeno 20 unità) per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche (peso) e visive (aspetto/colore/odore) previste dal disciplinare e sul 20% della massa campionata (almeno tre unità) verifica le caratteristiche relative al sapore, riportando l'esito nel verbale di verifica lotti.

- f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e visive del campione prelevato risultano **conformi**, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche fisico-chimiche (consistenza della polpa e contenuto in solidi solubili) come descritto al successivo punto g). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e sensoriali del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di pesche 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 Pesca di Leonforte; se al contrario le caratteristiche fisiche e visive 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 5 unità) ciascuno di cui uno rimane come contro campione al richiedente ed altri due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove della consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili (grado Brix).
- h) L'ispettore inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto di pesche 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 della consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili (grado Brix), l'autorizzazione al confezionamento come IGP Pesca di Leonforte fino ad un quantitativo previsto dalla tabella A. Solo per la prima verifica lotti del primo anno di adesione, il confezionamento non può avvenire fino a quando non è accertata la conformità delle caratteristiche fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Se dai rapporti di prova sul prodotto del laboratorio incaricato dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica la non conformità del lotto prelevato e l'impossibilità a poter procedere al confezionamento del prodotto come IGP Pesca di Leonforte. In questo caso l'autorizzazione al confezionamento può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito dal p.to a) fino ad h) su un altro lotto.
- j) Le successive verifiche chimico 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 fermo restando la possibilità da parte dell'azienda di commercializzare il prodotto anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali da parte di Agroqualità. Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità o in alternativa commercializzato come convenzionale. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità fino alla chiusura delle attività di confezionamento. 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 “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

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 in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del piano dei controlli.

- k) In alternativa, le prove fisiche (peso) e visive (aspetto/colore/odore) unitamente alle prove relative alla consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili - 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 (e comunque almeno 20 unità) dai quali ricava tre campioni di laboratorio costituiti da almeno 6 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) limitatamente alla verifica sul primo lotto di confezionamento ed al paragrafo 6.8 in caso di non conformità delle prove sui successivi lotti di confezionamento.
- l) In alternativa rispetto a quanto previsto al p.to g), le prove della consistenza della polpa ed il contenuto in solidi solubili (grado Brix) possono essere eseguite dall'ispettore presso l'impianto di confezionamento mediante l'utilizzo di specifiche apparecchiature portatili, contestualmente alle verifiche previste nel punto f). Le modalità per la determinazione della consistenza della polpa e del contenuto in solidi solubili (grado Brix) sono definite in una specifica Istruzione operativa.
- m) Per le successive campagne di produzione l'azienda che intende confezionare prodotto come IGP, potrà procedere anche sul primo lotto al confezionamento ed alla commercializzazione anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato dal p.to a) al punto l).

6.8 Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività di valutazione sul prodotto.

In caso di esito non conforme delle prove si procede, su richiesta del detentore del lotto, ad un secondo campionamento su un lotto differente, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste³. Se la seconda prova dà esito conforme, Agroqualità rilascia l'autorizzazione. Se la seconda prova dà esito non conforme, Agroqualità non rilascia l'autorizzazione e provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto di confezionamento all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del piano dei controlli. Per poter riprendere la lavorazione per la IGP deve essere ripetuto l'iter con un nuovo invio del modulo MDC7. I lotti sottoposti a campionamento ed analisi deve essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità o in alternativa commercializzati come prodotto convenzionale.

6.9 Controlli interni prodotto

E' responsabilità dei confezionatori, accertare in autocontrollo la rispondenza qualitativa limitatamente alle caratteristiche fisiche (peso) e visive (aspetto/colore/odore) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione Pesca di Leonforte IGP. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su almeno il 10 % dei lotti immessi mensilmente in commercio con la denominazione Pesca di Leonforte. 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 7.1).

7. 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

³ Iter valido a partire dalle prove successive alla prima autorizzazione al confezionamento rilasciata il primo anno di adesione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 26/07/2017
--------------------	--	---

produttiva (agricoltori e confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di pesche come “Pesca di Leonforte” 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 “Pesca di Leonforte”. 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 “Pesca di Leonforte”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della denominazione “Pesca di Leonforte” 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 “Pesca di Leonforte”;
- 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 “Pesca di Leonforte”;
- comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

7.2 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 “Pesca di Leonforte”;
- ✓ **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 “Pesca di Leonforte”

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 “Pesca di Leonforte. Ove necessario, si procede all’eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come IGP “Pesca di Leonforte”).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato 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 di “Pesca di Leonforte” IGP.

8. 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. o PEC, 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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 31/01/14
--------------------	--	---

9. 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 Pesca di Leonforte "Domanda di adesione al sistema di controllo IGP Pesca di Leonforte” - Agricoltori" MDC4 Pesca di Leonforte "domanda di adesione al sistema di controllo IGP Pesca di Leonforte” - Confezionatori"	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 Pesca di Leonforte.	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 dall’Agricoltore ad Agroqualità insieme al modello MDC3 .
MDC7 “Richiesta verifica lotti di confezionamento IGP Pesca di Leonforte”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di pesche per le verifiche di conformità chimico-fisiche e sensoriali al Disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Confezionatore prima del confezionamento.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Pesca di Leonforte”	DC Pesca di Leonforte Rev.02 del 31/01/14
--------------------	--	---

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 di confezionamento"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione e rendicontazione delle attività di stoccaggio, cernita e confezionamento	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.
Facsimile "Ricevuta conferimento pesche"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di pesche. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di pesche, il quantitativo, etc.	deve essere fornito dal Confezionatore, che ne tiene copia e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva
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 dell'Agricoltore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva.