

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP “Sedano Bianco di Sperlonga”	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ
“SEDANO BIANCO DI SPERLONGA” IGP**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
Rev.01	08/02/08			
Rev.02	14/04/10	Anna Alezio	Lorenzo D'Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP “Sedano Bianco di Sperlonga”	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

INDICE

1. PREMESSA	3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	3
3. TERMINI E DEFINIZIONI.....	4
4. SOGGETTI COINVOLTI.....	5
4.1 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI	5
4.1.1 <i>Prima adesione al sistema dei controlli</i>	5
4.1.2 <i>Mantenimento nel sistema</i>	6
4.2 RINUNCIA O CESSAZIONE ATTIVITÀ	6
5. REQUISITI DI CONFORMITÀ	7
6. PIANO DEI CONTROLLI	9
6.1 GENERALITÀ	9
6.2 FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	9
6.3 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO	10
6.4 DOCUMENTI DI TRASPORTO	11
6.5 PRESCRIZIONI ACCESSORIE.....	12
6.6 ETICHETTE	12
6.7 VERIFICHE LOTTI DI CONFEZIONAMENTO	13
6.8 ESITI DELLE PROVE	14
7. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	14
7.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI	15
7.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ	15
8. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO.....	16

Allegato 1 - Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare “TDC Sedano”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
-------------	---	-----------------------------------

1. Premessa

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP/IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 10 ed 11 del Reg. (CE) 510/06, 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 agroalimentare a Indicazione Geografica Protetta (d'ora in poi I.G.P.) "Sedano bianco di Sperlonga".

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché il sedano possa essere identificato con la denominazione "Sedano bianco di Sperlonga" ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione (nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata);
- ✓ la descrizione del prodotto 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 effettuate dai 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. Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti 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

- ✓ **Disciplinare** della denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P. pubblicato con decreto Mipaaf del 24 marzo 2010 (G.U. n. 86 del 14 aprile 2010);
- ✓ **Regolamento (UE) n. 222/2010** della Commissione, del 17 marzo 2010, recante iscrizione della denominazione Sedano Bianco di Sperlonga (IGP) nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (pubblicato su G.U.C.E. n. 68 serie L del 18 marzo 2010);
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG** elaborato da Agroqualità;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 510/06** del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modifiche e integrazioni;
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1898/06** recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
- ✓ **D. Lgs 19 novembre 2004 n. 297 inerente:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15/12/2004;
- ✓ **Reg. CE n. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 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.
- ✓ **Reg.(CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP “Sedano Bianco di Sperlonga”	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 6 dicembre 2000 (prot. n° 64338)** concernente la dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CEE) 2081/92”;
- ✓ **Circolare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652)**, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all’esportazione”.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 22966 del 30/11/07** concernente la separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- ✓ **Legge 21/12/99 n. 526** “Disposizioni per, l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alle Comunità Europee” – legge comunitaria 1997/1999 con particolare riferimento all’articolo 14;
- ✓ **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto-legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell’agricoltura, dell’agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d’impresa;
- ✓ **Legge 27 dicembre 2006 n. 296** “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria). Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti”;
- ✓ **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”.

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Autorizzazione al confezionamento:** atto mediante il quale Agroqualità autorizza il confezionamento di una partita di sedano fino ad un determinato quantitativo stabilito dal presente dispositivo di controllo approvato dalle autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della I.G.P. “Sedano Bianco di Sperlonga” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni Soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l’autocontrollo relativo alla propria fase.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione e che esegue le operazioni di cernita, lavorazione e di confezionamento.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della I.G.P. “Sedano Bianco di Sperlonga” specificati nel Disciplinare ai fini del rilascio dell’Attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di sedano .
- ✓ **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori del “Sedano Bianco di Sperlonga” IGP e il procedimento necessario alla sua produzione.
- ✓ **Intermediario:** soggetto identificato che svolge attività di intermediazione sul sedano destinato alla denominazione con l’acquisizione del prodotto presso i propri impianti, situati nella zona di produzione.
- ✓ **Lotto di Confezionamento:** partita di sedano ritenuta omogenea, stoccata nello stesso complesso aziendale, da destinare al confezionamento.
- ✓ **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto **non può essere** identificato come I.G.P. “Sedano Bianco di Sperlonga”;
- ✓ **Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare **ma può** nel tempo comprometterla. Il prodotto **può** essere identificato come I.G.P. “Sedano Bianco di Sperlonga”.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

- ✓ **Agricoltore:** soggetto identificato che conduce dei terreni ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Operatore:** Agricoltore, Vivaio, Intermediario, Confezionatore che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di sedano:** quantità omogenea di sedano per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, 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.
- ✓ **Vivaio:** soggetto identificato che conduce delle serre/vivai ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto "Sedano Bianco di Sperlonga" prevista dal Disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo Agricoltori, Vivai, Intermediari e Confezionatori (genericamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di una partita di sedano che si vuole identificare come I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga".

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.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni operatore (Agricoltore, Vivaio, Intermediario, Confezionatore) che intende produrre per la I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga", deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 30 giugno di ogni campagna, attraverso i moduli di "Adesione al sistema dei controlli di conformità" (moduli MDC3, MDC4, MDC5 "Sedano Bianco di Sperlonga" a seconda della tipologia di Operatore).

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della denominazione (modulo MDC1 "Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga") con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati (MDC2 "Previsioni sui quantitativi di sedano"), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5) attraverso il Consorzio stesso.

Nel caso la delega sia inerente anche ai rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun 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 e Vivai

Entro 90 giorni dal termine per la presentazione delle domande di adesione o comunque prima dell'inizio delle fasi di raccolta, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, richiedendo in caso di documentazione inadeguata o incompleta le necessarie integrazioni, predispose ed effettua mediante verifica ispettiva il controllo sui terreni e sulle serre per la verifica delle dichiarazioni fornite nell'Elenco terreni/serre, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal Disciplinare:

- ubicazione dei terreni nelle zone previste dal Disciplinare;
- ubicazione delle serre;
- varietà prevista.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

I terreni che non hanno i requisiti previsti non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga".

L'iscrizione degli Agricoltori e i Vivai idonei viene comunicata da Agroqualità agli operatori o al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

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

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli Operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Sedano Bianco di Sperlonga" a fronte del Disciplinare.

Intermediari e Confezionatori

Entro 90 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli o comunque prima dell'inizio delle operazioni di lavorazione delle sedano e del confezionamento, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, richiedendo in caso di documentazione inadeguata o incompleta le necessarie integrazioni, predispone ed effettua mediante verifica ispettiva il controllo sugli impianti degli Intermediari e dei Confezionatori per verificare la rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, l'ubicazione nella zona disciplinata e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del Disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata da Agroqualità agli interessati o al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

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

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli Operatori idonei le verifiche in campo secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Sedano Bianco di Sperlonga" a fronte del Disciplinare.

4.1.2 Mantenimento nel sistema

Gli operatori che intendano riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire entro e non oltre il 30 di giugno di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod. MDC3 ed Elenco terreni, MDC4, MDC5) compilata in ogni sua parte.

In caso si verificano rispetto alla campagna precedente variazioni riguardanti parametri disciplinati o più in particolare:

- per gli Agricoltori e i Vivai: variazioni nell'elenco dei terreni/serre iscritti o nelle varietà;
- per i Confezionatori, gli Intermediari: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento;

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

Per gli impianti di Confezionamento, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegare le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora l'Operatore non dovesse provvedere ad inviare domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, Agroqualità non sarà tenuta ad eseguire l'attività di controllo per la corrispondente campagna di produzione e il nominativo dell'Operatore non verrà inserito nell'elenco degli iscritti alla I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga" per la stessa campagna produttiva.

4.2 Rinuncia o cessazione attività

Gli operatori che intendono rinunciare alla produzione della I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga" devono inviare ad Agroqualità entro 15 giorni una comunicazione scritta datata e firmata. Analogamente gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare una comunicazione scritta ad Agroqualità entro 15 giorni dall'evento. Agroqualità comunica all'autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti della campagna in corso. L'Operatore sarà tenuto al pagamento delle quote maturate relativamente alla propria fase di processo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

5. Requisiti di Conformità

I soggetti che intendano partecipare alla filiera produttiva della I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga" devono: assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al Disciplinare della denominazione 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 I.G.P. "Sedano Bianco di Sperlonga". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tabella dei controlli di conformità" - TDC Sedano Bianco di Sperlonga - allegata al presente Dispositivo.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1. Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla raccolta alle fasi successive di cernita e confezionamento. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso, delle aree di immagazzinamento, dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

B. Varietà di sedano

B.1. L'Indicazione Geografica Protetta "Sedano Bianco di Sperlonga" è riservata esclusivamente al sedano ecotipo di Sperlonga. Nel territorio di cui al punto C.1 si coltiva il sedano appartenente alla specie *Apium graveolens* L. var *dulce* Mill. ecotipo "Bianco di Sperlonga" con coste bianche o biancastre. Il caratteristico colore chiaro è un elemento intrinseco dell'ecotipo, che comunque può essere enfatizzato con densità di semina più fitta.

C. Zona di produzione delle sedano e degli impianti di confezionamento

C.1. Il "Sedano Bianco di Sperlonga" Indicazione Geografica Protetta (IGP), deve essere coltivato e confezionato nel territorio del comune di Fondi e del comune di Sperlonga.

D. Condizioni di coltura e caratteristiche di coltivazione

D.1. La semina deve essere praticata a partire dal mese di Luglio.

D.2. Il seme può essere disposto tal quale o confettato in cassette (a spaglio) oppure in contenitori alveolati. Per la germinazione del seme è indispensabile la presenza di luce.

D.3 La produzione del seme, operata attraverso la selezione fenotipica (ossia ottenimento del seme dalle piante migliori), avviene presso le aziende e/o i vivai ricadenti nell'areale di produzione. Il seme prodotto da tali aziende e/o dai vivai, può essere messo a disposizione degli altri produttori o dei vivai ricadenti nell'areale di produzione, i quali provvedono alla produzione delle piantine. Le piantine prodotte presso i vivai devono essere restituite o messe a disposizione delle aziende ricadenti nell'areale di produzione.

D.4 Il seme riprodotto deve essere quello della risorsa genetica "Sedano bianco di Sperlonga" iscritta al Registro volontario Regionale di cui alla L.R. 1 marzo 2000 n.15 che tutela la biodiversità in agricoltura.

D.5. Il trapianto delle piantine deve avvenire quando le stesse hanno raggiunto un'altezza di 10-15 cm circa. Il sesto d'impianto è di 25-35 cm tra le file e 25-35 cm sulla fila, con un investimento ottimale di 10-12 piante/m².

D.6. E' ammesso un investimento massimo di 14 piante/m².

D.7 Il fabbisogno idrico della coltura dell'ecotipo "Bianco di Sperlonga" è assicurato mediante irrigazione. Sono consentiti sistemi irrigui a pioggia o di microirrigazione.

D.8 La concimazione della coltura del sedano deve essere impostata con riferimento alle successioni di cicli colturali dell'intera annata agraria. In particolare gli apporti di azoto devono essere nell'anno complessivamente inferiori a 155 kg/ha nel rispetto della direttiva 91/676/CEE.

D.9 Il controllo delle erbe infestanti deve essere particolarmente curato nei primi 40-50 giorni dal trapianto in quanto il sedano, in questa fase, presenta un accrescimento lento e pertanto è poco competitivo nei confronti delle erbe infestanti. La lotta alle malerbe è effettuata con tecniche ecocompatibili quali: mezzi fisici (solarizzazione) o mezzi manuali (sarchiatura o scerbatura). Tuttavia è consentito l'impiego di diserbanti registrati per la coltura (antigerminelli) sia in fase di pre- trapianto che in fase di post- trapianto, entro un massimo di 3 settimane

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

dall'impianto.

D.10 La difesa dai parassiti deve essere effettuata secondo le tecniche di lotta integrata al fine di ridurre al minimo o di eliminare i residui di antiparassitari sul sedano.

E. Modalità di raccolta

E.1 La raccolta del "Sedano Bianco di Sperlonga", va effettuata a mano, recidendo la pianta al di sotto del colletto.

E.2. Le piante devono essere adagiate nel contenitore, evitando che durante tale operazione si verifichino sfregamenti con conseguente rottura dei tessuti e fuoriuscita di succhi cellulari.

E.3 Inoltre l'esposizione al sole del prodotto dopo la raccolta va ridotta al minimo.

F. Caratteristiche del prodotto

F.1. All'atto dell'immissione al consumo il "Sedano Bianco di Sperlonga" a Indicazione Geografica Protetta deve rispondere alle caratteristiche tipiche dell'ecotipo locale "Bianco di Sperlonga":

- Pianta: taglia media, forma compatta, recante 10-15 foglie;
- Foglie: colore verde chiaro;
- Piccioli fogliari: colore bianco con leggera sfumatura verde chiaro, poco fibrosi, caratterizzati da costolature poco evidenti;
- Peso:
 - calibro medio: da 500 a 800 grammi
 - calibro grosso: oltre 800 grammi
- Sapore: dolce e solo moderatamente aromatico che lo rende particolarmente indicato ad essere consumato fresco.
 - presenza di acidi organici totali: non inferiore a 135,00
 - resistenza alla frattura (N): non inferiore a 20
 - zuccheri totali: non inferiore a 13,00

G. Designazione e presentazione

G.1. La confezione di sedano può essere fatta:

- in recipienti contenenti una fila di 4-5 sedani, per un peso massimo di 5 kg;
- in recipienti contenenti due file di 8-10 sedani, per un peso massimo di 10 kg.

Per le confezioni da 1 a 3 sedani è obbligatoria la bollatura dei singoli cespi.

G.2 La confezione reca obbligatoriamente sull'etichetta il logo descritto al punto G.5 a fianco il logo comunitario, oltre le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Sedano Bianco di Sperlonga" seguita dalla sigla I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.

G.3. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti di terra il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

G.4. La designazione "Sedano Bianco di Sperlonga" è intraducibile.

G.5 Il logo denominato "Sedano Bianco di Sperlonga" è costituito da un rettangolo con fondo di colore giallo chiaro, all'interno del quale è posizionato un quadrato avente lati frastagliati di colore nero ed il fondo sfumato al blu, sul quale vengono raffigurati due mazzi di sedano che sovrastano onde , di cui due con sfondo sfumato dal blu al bianco, e due con sfondo dal verde al bianco, tutte con bordi neri. Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Inoltre in basso sono presenti le scritte: SEDANO BIANCO di colore verde; DI

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

SPERLONGA di colore nero; I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) di colore nero.

INDICE COLORIMETRICO:

L'indice colorimetrico e' il seguente:

Sfondo giallo chiaro - pantone 1205C

Bordo nero – 100%

Sfondo sfumato dal blu – C:100% - M:60%

Costa sedano verde – pantone 578C

Costa sedano verde – pantone 367C

Costa sedano verde – pantone 585C

Costa sedano verde – pantone 607C

Onde con sfondo sfumato dal blu al bianco – C:100% - M:60% con bordi nero 100%

Onde con sfondo sfumato dal verde al bianco – C:100% - M:60% con bordi nero 100%

SEDANO BIANCO – pantone 7482C

DI SPERLONGA – nero 100%

I.G.P. – nero 100%

G.6. E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06".

6. Piano dei Controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P. è sottoposto a controlli 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, registrazione, misura e analisi svolte dagli Agricoltori, dai Vivai, dagli Intermediari 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 di conformità che Agroqualità intende effettuare presso i terreni, le strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare del prodotto destinato alla denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P. e alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo.

Nell'allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità "TDC Sedano Bianco di Sperlonga" svolta a fronte del Disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P., i controlli e le attività che Agricoltori, Vivai, Intermediari e Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di sedano come "Sedano Bianco di Sperlonga" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente Dispositivo "TDC Sedano Bianco di Sperlonga".

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP “Sedano Bianco di Sperlonga”	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Agricoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni; Conformità varietale; modalità di preparazione terreni
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati nell'ultimo triennio	Tutti gli anni	Processo di coltivazione; Rintracciabilità prodotto
Vivaio	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni Conformità varietale;
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati nell'ultimo triennio	Tutti gli anni	Rintracciabilità prodotto
Intermediario	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in seguito a cambiamenti	Ubicazione impianti Infrastrutture
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati nell'ultimo triennio	Tutti gli anni	Rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Prodotto	controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	Ad ogni richiesta di attestazione e per ogni lotto	Rintracciabilità lotto
		100% confezionatori	Alla prima richiesta di attestazione di un detentore e ogni 50 tonnellate di prodotto	Parametri chimico-fisici organolettici

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

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

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di sedano per le quali si richiede l'autorizzazione al confezionamento devono essere supportate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia ad Agroqualità:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dai semi, piantine e partite di sedano ad esempio dall'Agricoltore al Vivaio all'Intermediario/Confezionatore contrassegnati dal destinatario;
- ✓ ricevute dei conferimenti del seme;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

- ✓ ricevute conferimento piantine;
- ✓ ricevute dei conferimenti di sedano ;
- ✓ registrazione dei dati relativi alle attività di cernita, pulitura e confezionamento, che mostrino la rintracciabilità delle partite di sedano (registri di carico e scarico, registrazione degli scarti, registri di lavorazione);
- ✓ indicazione delle celle di stoccaggio presso l'Intermediario/Confezionatore.

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione delle partite e di verificarne la conformità. Agroqualità non rilascerà autorizzazioni al confezionamento alle partite di sedano non accompagnate dai documenti che ne dimostrino la rintracciabilità**.

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 dei semi al vivaio, delle piantine all'agricoltore e delle partite di sedano al confezionatore/intermediario sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal Confezionatore/Intermediario, che ne deve conservare copia, all'Agricoltore contenente gli elementi previsti per il DDT.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di lavorazione del prodotto, 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. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

6.4 Documenti di trasporto

I Documenti Di Trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di seme:

- ✓ peso della partita;
- ✓ identificazione del lotto;
- ✓ la dicitura "prodotto destinato alla denominazione Sedano Bianco di Sperlonga I.G.P.";
- ✓ la data di raccolta del seme;
- ✓ la data di consegna del seme.

Per le partite di piantine provenienti dai vivai, oltre a mittente e destinatario:

- ✓ identificazione del lotto di seme da cui derivano le piantine;
- ✓ la dicitura "prodotto destinato alla denominazione Sedano Bianco di Sperlonga I.G.P.";
- ✓ la data di consegna delle piantine.
- ✓ Numero delle piantine

Per le partite di sedano, oltre a mittente e destinatario:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura "prodotto destinato alla denominazione Sedano Bianco di Sperlonga I.G.P.";
- ✓ la data di raccolta del sedano;
- ✓ la data di consegna del sedano.

Per le partite di sedano movimentate successivamente:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura "prodotto destinato alla denominazione Sedano Bianco di Sperlonga I.G.P.";
- ✓ celle di stoccaggio di provenienza del prodotto.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

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. E' cura di ogni Operatore accertarsi di trattare sedano destinato alla I.G.P. ottenuto da Operatori iscritti a monte e a valle alla denominazione. 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 i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate "spazialmente" gli operatori dovranno identificare i terreni, le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione ad Agroqualità con la richiesta di adesione o anche successivamente.

Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle visite ispettive.

Agricoltori

Gli Agricoltori devono comunicare ad Agroqualità la produzione complessiva di sedano raccolta durante la campagna entro una settimana dal termine della raccolta stessa. L'inizio dell'attività di raccolta deve essere comunicata ad Agroqualità. Gli Agricoltori devono registrare gli interventi colturali e devono tenere a disposizione degli Ispettori i quaderni di campagna (o documenti sostitutivi) per la verifica dei trattamenti effettuati. Alla consegna del sedano all'Intermediario o 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 sedano ad operatori iscritti alla denominazione.

Vivai

I Vivai devono registrare le operazioni svolte per la produzione dei semi e delle piantine e devono tenere a disposizione degli Ispettori i quaderni di campagna. L'inizio delle attività deve essere comunicata ad Agroqualità. 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 seme e/o piantine ad operatori iscritti alla denominazione.

Intermediari e Confezionatori

In fase di accettazione, l'Intermediario e il Confezionatore devono accertarsi che la partita di sedano atta a divenire "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P. sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità. In caso di richiesta analisi inviata dal Detentore ad Agroqualità, dopo il prelievo i lotti di confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né essere miscelati con altre partite di sedano. L'inizio dell'attività effettuate dall'intermediario e dal confezionatore devono essere comunicate ad Agroqualità. L'intermediario deve comunicare mensilmente le quantità di prodotto approvvigionato e immesso nel circuito di controllo. Al termine dell'attività di confezionamento è cura del confezionatore inviare mensilmente ad Agroqualità i dati relativi al prodotto confezionato con il dettaglio del prodotto in entrata per ogni singolo conferitore, i quantitativi scartati, i quantitativi confezionati come denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" e come sedano declassato da sedano a denominazione a sedano "generico".

6.6 Etichette

Poiché il Disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, in caso non vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, le etichette devono essere controllate da Agroqualità prima del loro utilizzo. È cura di ogni Operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P., e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità per renderle conformi al Disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo prima del loro utilizzo. L'Operatore che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente ad Agroqualità due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei 3 giorni lavorativi consecutivi al ricevimento della bozza, modificata sulla base delle indicazioni fornite da Agroqualità per renderla conforme al Disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo.

In caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali,

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di Tutela riconosciuto inviare ad Agroqualità le etichette approvate insieme all'elenco dei Confezionatori presso i quali sono detenute le etichette stesse.

Agroqualità verifica presso i Confezionatori che le etichette utilizzate per il confezionamento siano quelle approvate dal Consorzio di Tutela.

6.7 Verifiche lotti di confezionamento

Il processo attraverso il quale vengono verificati i lotti di sedano destinati alla commercializzazione come IGP Sedano Bianco di Sperlonga nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

- Il soggetto che intende confezionare come "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P. (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC6 "Richiesta verifica lotti di confezionamento", - almeno 10 giorni prima la data di inizio del primo confezionamento del prodotto per la campagna in corso i quantitativi di prodotto che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell'attività di confezionamento-
- Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso, in ragione di un campione ogni 50.000 Kg di prodotto da confezionare, il periodo in cui effettuare tali verifiche, e ne da comunicazione al richiedente.
- 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 pianta, foglie, piccioli) atto a divenire IGP. La data della prima verifica analitica della campagna sarà contestuale all'avvio del confezionamento dei primi lotti come "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P..
- L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell'impianto dove è stoccato il prodotto la data in cui effettuare la verifica.
- L'ispettore procede al prelievo del prodotto presso l'impianto di confezionamento. Il sedano è prelevato dalla linea di lavorazione o di stoccaggio. I campioni da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A.

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

<i>Massa del lotto (kg)</i>	<i>Massa campione globale (kg)</i>
<i>Fino a 2000</i>	<i>10</i>
<i>Da 2001 a 5000</i>	<i>20</i>
<i>Da 5001 a 10000</i>	<i>30</i>
<i>Da 10001 a 23000</i>	<i>60</i>

Dal campione globale l'ispettore preleva un campione di circa 0,5 kg dalla massa di campione globale per verificare la conformità delle caratteristiche fisiche (peso), organolettiche (sapore) e visive (taglia/aspetto/colore della pianta/foglie/piccioli) previste dal disciplinare, riportando l'esito nel verbale di verifica lotti.

- Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche ed organolettiche (peso, sapore, taglia, colore) del campione prelevato risultano **conformi**, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche fisico-chimiche (presenza di acidi organici totali, resistenza alla frattura, zuccheri totali) come descritto al successivo punto g). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche al consumo del campione prelevato risultano **non conformi**, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di sedano 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 Sedano di Sperlonga; se al contrario le caratteristiche fisiche e organolettiche del secondo campione risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo di un terzo campione e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

- g) L'ispettore in caso di conformità fisica ed organolettica del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori tre campioni di circa 0,5 kg ciascuno di cui uno rimane come contro campione al richiedente ed altri due campioni vengono inviati al laboratorio per l'effettuazione delle prove chimico fisiche (presenza di acidi organici totali, resistenza alla frattura, zuccheri totali).
- h) L'ispettore inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità dei lotti di sedano, verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.1 del presente dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto e deve inviare copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti ad Agroqualità.
- i) L'Ispettore trasmette tempestivamente ad Agroqualità il verbale di verifica che rilascia, ad esito positivo delle prove fisico-chimiche, l'autorizzazione al confezionamento come IGP Sedano di Sperlonga fino ad un quantitativo di 50.000 Kg. Solo per la prima verifica lotti, la commercializzazione non può avvenire finché non è accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di Agroqualità. Se dai rapporti di prova sul sedano del Laboratorio incaricato dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere al confezionamento del prodotto come IGP Sedano di Sperlonga. Nel caso di non conformità del lotto prelevato, Agroqualità rilascia un'attestazione di non conformità. In questo 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 ed organolettiche previste nel corso della campagna, ogni 50.000 kg di prodotto, così come definite al precedente p.to b), sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti. Per quanto attiene al p.to h), l'ispettore verifica la rintracciabilità di tutti i lotti etichettati come IGP Sedano di Sperlonga fino a quel momento commercializzati. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità. Qualora, in sede di verifica dei lotti, si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a comunicare la non conformità all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- k) In alternativa, le prove fisiche ed organolettiche possono essere eseguite direttamente in laboratorio.
- l) A chiusura di ogni campagna, Agroqualità comunicherà a ciascun operatore iscritto i quantitativi totali di prodotto a denominazione Sedano di Sperlonga IGP sulla base dei registri di confezionamento inviati dagli impianti di confezionamento.

6.8 Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività di valutazione di conformità del lotto.

In caso di esito non conforme delle prove successive al primo rilascio dell'autorizzazione al confezionamento si procede, su richiesta del detentore del lotto, ad un secondo e ad un terzo campionamento su due lotti differenti, sui quali devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda e la terza prova danno esito conforme, Agroqualità rilascia l'autorizzazione al confezionamento. Due esiti negativi determinano il mancato rilascio dell'autorizzazione al confezionamento. A questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto di confezionamento all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e formalizza un richiamo all'operatore. Per poter riprendere la lavorazione per la IGP deve essere ripetuto l'iter con un nuovo invio del modulo MDC6.

7. Gestione delle Non Conformità

A seguito delle verifiche effettuate sul processo e sul prodotto si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Agricoltori, Vivai, Intermediari, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di sedano come "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione/commercializzazione del prodotto lungo tutta la filiera produttiva, sia da Agroqualità quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate vanno gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.. A tale scopo è necessario procedere a identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera del "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P., 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 "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P. rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, 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 denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.;
- ✓ 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 "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.;
- ✓ 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:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.;
- **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.

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 potrà essere destinato alla denominazione "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come "Sedano Bianco di Sperlonga" I.G.P.).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione competente e 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. Qualora la non conformità riscontrata abbia impatto diretto sul prodotto e non sia pertanto risolvibile nella campagna produttiva in corso, la verifica ispettiva sarà effettuata nella campagna successiva. 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 "Sedano Bianco di Sperlonga" IGP, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

8. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo

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

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf che intende stipulare il contratto di certificazione per la filiera produttiva.
MDC2 Previsione sui quantitativi di sedano ";	È allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione.	È allegato al modello MDC1, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità.
MDC3 "Adesione al sistema dei controlli – Agricoltori/Vivai"; MDC4 "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori" MDC5 "Adesione al sistema dei controlli - Intermediari ".	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la denominazione Sedano Bianco di Sperlonga I.G.P., l'assunzione di responsabilità e inoltre: MDC4 e MDC5 Sedano Bianco di Sperlonga: i dati tecnici degli impianti.	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 .
MDC6 "Richiesta analisi per lotto di confezionamento"	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di sedano per le verifiche di conformità chimico-fisiche ed organolettiche al Disciplinare, e l'autocertificazione dell'idoneità del lotto alla normativa cogente.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Confezionatore prima del confezionamento, insieme alla documentazione relativa alle partite di sedano utilizzate per produrre il lotto.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

Di seguito 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. In questo secondo caso prima dell'inizio delle attività di controllo l'Operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L'Operatore si impegna ad apportare eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile " Movimentazione Sedano "	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione e di eventuale movimentazione del prodotto. Contiene l'indicazione degli Operatori da cui deriva il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio presso l'impianto dell'Intermediario/Confezionatore.	deve essere tenuto a cura del Intermediario/Confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Attività di Lavorazione e Confezionamento"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento, a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.	deve essere tenuto a cura del Confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede, richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Ricevuta conferimento sedano "	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di sedano. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di sedano, il quantitativo, etc.	deve essere fornito dal Intermediario/Confezionatore, che ne tiene copia, all'Agricoltore.
Facsimile "Ricevuta conferimento seme "	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di seme. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di seme, il quantitativo, etc.	deve essere fornito dal Vivaio, che ne tiene copia, all'Agricoltore.
Facsimile "Ricevuta conferimento piantine "	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione dei conferimenti di piantine da trapiantare. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le partite di seme, il quantitativo, etc.	deve essere fornito dal Vivaio, che ne tiene copia, all'Agricoltore.
Facsimile "Attività di coltivazione sedano"	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazioni delle attività di coltivazione. Contiene le indicazioni relative alle particelle iscritte, al seme utilizzato, alle modalità di trapianto, di irrigazione, di concimazione, del controllo delle erbe infestanti , difesa dai parassiti ed alla modalità 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.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità dell'IGP "Sedano Bianco di Sperlonga"	DC Sedano Rev.02 Data 14/04/10
--------------------	---	-----------------------------------

Facsimile "Attività Vivaio"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazioni delle attività nel Vivaio.</p> <p>Contiene le indicazioni relative al seme utilizzato, alle modalità di irrigazione, di concimazione e di difesa dai parassiti.</p>	<p>deve essere tenuto a cura dell'Agricoltore/Vivaio e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva.</p>
------------------------------------	---	---