


	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 1 di 24</b></p>



Piano dei Controlli  
**“Pescabivona IGP”**

Regolamento (UE) n.962/2014  
della commissione del 29 agosto 2014

REV.	DATA	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO
0	15.11.2014	Dr. Aldo Migliazzo	Dr. Salvatore Dara	Dr Rossella Colomba Lelli
				

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 2 di 24</b></p>

Indice generale	
1. Premessa	3
2. Scopo e campo di applicazione	3
3. Documenti di riferimento	4
4. Definizioni e abbreviazioni	5
4.1 Abbreviazioni	8
5. Accesso al sistema di controllo e certificazione	8
5.1 Modalità di presentazione delle domande	8
5.1.1 Domanda presentata da singolo soggetto	9
6. Riconoscimento da parte del OdC e iscrizione negli elenchi	11
6.1 Validità del riconoscimento	12
6.1.1 Condizioni di mantenimento del riconoscimento	12
6.2 Eventuali variazioni delle condizione del riconoscimento	14
6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi	14
7. Procedure di verifica da parte dell'OdC	15
7.1 Verifica sugli operatori	15
7.1.1 Verifica documentale	15
7.1.2 Verifica ispettiva	16
7.2 Verifica in autocontrollo	18
8. Requisiti di conformità	19
9. Etichettatura e modalità di presentazione del prodotto	23
10. Gestione non conformità	23
10.1 Gestione non conformità da parte degli operatori della filiera	24
10.2 Gestione non conformità da parte dell'OdC	24
11. Procedura di Revisione	25
12 Ricorsi e reclami	25
13 Riservatezza	25
12 .Schema controlli	27

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 3 di 24</b></p>

## 1. Premessa

Il Regolamento **(CE) 1151/12**, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della 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 autorizzati dagli stati membri.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" (IZS), quale Autorità Pubblica designata 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 sui requisiti di prodotto e processo delle indicazione geografica protetta.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto agricolo "Pescabivona IGP" ed, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione;
- la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di coltivazione e di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente piano di controllo descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione "Pescabivona IGP".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività di autocontrollo a carico dei soggetti coinvolti nella filiera di produzione, sia dalle attività di verifica ispettiva svolte dal Servizio per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e la corrispondenza del prodotto finito al disciplinare.

## 2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare, ossia verificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili ed alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto agricolo denominato "Pescabivona IGP"; esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata (operatori) che concorrono alla produzione della denominazione stessa. Tali soggetti sono costituiti dalle aziende agricole di produzione, dagli intermediari e dai confezionatori così come definiti nel successivo paragrafo 4.

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 4 di 24</b></p>

### 3. Documenti di riferimento

Regolamento di esecuzione (UE) n. 962/2014 della Commissione, del 29 agosto 2014, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Pescabivona (IGP)

Regolamento (Ue) N 1151/12. della Commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

REG UE 664/2014 integra il Reg UE 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.

REG UE 668/2014 recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Rettifica Reg. UE n.668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n.1151/2012 (GUUE L 39/23 del 14.2.2015)

Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

Regolamento (CE) N. 1221/2008 della Commissione del 5 dicembre 2008 che modifica il Regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.

Regolamento (CE) n.852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Regolamento (CE) 907/04 del 29 aprile 2004 che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofrutticoli freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne.

Regolamento (CE) n.178/2002 del 12 giugno 2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Decreto Legislativo 25 febbraio 2000, n. 68 "Attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale" pubblicato nella GU n. 72 del 27 marzo 2000.

Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D. Lgs. 23.06.2003 n. 181.

Decreto Legislativo 19.11.04 n. 297 sulle disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari.

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 5 di 24</b></p>

D.M. 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

DM 15/04/2013 (GU N° 97 del 26 aprile 2013) – Procedimento per l'autorizzazione degli OdC per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari

DM 18 dicembre 2013 integrazione del DM 15 aprile 2013 (GU N° 7 del 10 gennaio 2014)

Legge 21 dicembre 1999 n°526 - Legge comunitaria 1999 – con particolare riferimento all'art. 14;

Provvedimento 12 settembre 2014 (GU n.232 del 6 ottobre 2014) Iscrizione della denominazione “Pescabivona” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette

Nota MIPAAF n.22897 del 29.11.2007 “piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi tariffario”;

Nota MiPAAF del 30 novembre 2007 ( prot.n° 22966) avente per oggetto “Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche”.

Disciplinare di produzione della Denominazione geografica protetta “Pescabivona IGP” consultabile nel sito istituzionale del Mipaaf all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).

#### **4. Definizioni e abbreviazioni**

**Attività di registrazione iniziale:** attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel sistema di controllo e certificazione di IZS;

**Attività di verifica ispettiva:** attività d'ispezione effettuata presso le aziende riconosciute, da parte dei tecnici ispettori;

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della IGP “Pescabivona” attuata, registrata e documentata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi, per la propria fase di processo. Le modalità di registrazione relative all'autocontrollo riferito al requisito identificazione/tracciabilità/rintracciabilità possono essere personalizzate dai singoli operatori salvaguardando i principi, stabiliti nel Piano di Controllo, di identificazione della materia prima/prodotto. In autocontrollo il soggetto della filiera deve accertarsi della corretta documentazione di fornitura e della corretta identificazione della materia prima e/o prodotto da parte del conferitore.

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province Autonome interessate alla Denominazione;

**Azione correttiva:** azione posta in essere da parte dell'operatore, tesa a ridurre e/o eliminare la causa di una non conformità rilevata sia da parte dell'operatore (autocontrollo) o da parte dell'organismo di controllo in fase di ispezione;

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 6 di 24</b></p>

**Campagna di produzione:** periodo di tempo che decorre dal 15 giugno al 20 ottobre di ciascun anno solare;

**Campione elementare:** campione prelevato a caso da una partita;

**Campione globale:** pluralità di campioni elementari ritenuti rappresentativi di una partita e prelevati in quantità sufficiente ai fini della valutazione della partita in funzione di tutti i criteri;

**Certificazione di Conformità della "Pescabivona IGP":** atto mediante il quale IZS dichiara che, la "Pescabivona IGP" e il relativo processo di ottenimento, sono conformi ai requisiti applicabili dettagliati nel presente piano e nel disciplinare ufficiale approvato dalle competenti Autorità;

**Codice Identificativo IZS:** codice alfanumerico che identifica i singoli operatori riconosciuti;

**Comitato di certificazione:** organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti delle attività di controllo svolte dalla struttura, per il rilascio delle previste certificazioni di conformità;

**Comitato di Appello:** organo costituito da almeno tre membri indipendenti, nominati da IZS, nel caso di contestazioni da parte di operatori della filiera

**Confezionatore:** operatore singolo o associato, regolarmente iscritto nell'apposito Elenco, che esercita l'attività condizionamento e confezionamento del prodotto fresco finito apponendovi il marchio identificativo per la successiva commercializzazione;

**Consorzio di Tutela riconosciuto:** 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;

**Consorzio di Tutela non riconosciuto:** consorzio che ancora non ha ottenuto il riconoscimento ministeriale;

**Dichiarazione di accompagnamento:** documento (all. 5) compilato dall'operatore al momento della vendita/conferimento e consegnato in copia all'acquirente, che accompagna le partite di "Pescabivona" nel trasferimento dalla campagna allo stabilimento;

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione protetta "Pescabivona IGP" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto;

**Etichetta:** targhetta costituita da una parte obbligatoria per legge e da una parte facoltativa;

**Intermediario:** l'operatore della filiera che acquista e vende partite di prodotto destinate alla certificazione che non effettua alcuna manipolazione sul prodotto ma che eventualmente provvede solo al magazzinaggio temporaneo;

**Lotto:** "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 promo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità";



	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 7 di 24</b></p>

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel piano dei controlli; sono classificate come gravi e lievi:

**Gravi:** le non conformità debbono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso ;

**Lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto.

**Operatori:** produttori, intermediari e confezionatori;

**Organismo di Certificazione:** Servizio di Certificazione di Prodotto e Consulenza Alimentare dell'IZS Si anche detto semplicemente Servizio;

**Prodotto finito:** la pesca ottenuta in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare, idonea ad essere identificata con il contrassegno distintivo della denominazione "Pescabivona IGP";

**Produttore:** soggetto identificato e riconosciuto che attraverso la coltivazione di terreni ubicati nella zona di produzione produce e conferisce, in conformità al disciplinare, prodotto idoneo alla denominazione "Pescabivona"; qualora l'agricoltore attui anche l'attività di confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità per tale attività;

**Rintracciabilità:** procedura di ricostruzione della storia di un prodotto adeguatamente tracciato;

**Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione "Pescabivona IGP" registrato nel relativo Elenco detenuto e aggiornato dall'organismo di controllo;

**Tecnico ispettore:** personale di ruolo assegnato al Servizio Certificazione di Prodotto e Consulenza Alimentare adeguatamente formato;

**Verifica Ispettiva:** attività di verifica mediante la quale IZS accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare e delle prescrizioni contenute nel piano di controllo, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità del prodotto agricolo "Pescabivona IGP".

#### **4.1 Abbreviazioni**

AC:	Azione Correttiva
AP:	Azione Preventiva
DC:	Dispositivo di Controllo
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
ICQRF:	Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
IZS:	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
MiPAAF:	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
NC:	Non Conformità
OdC:	Organismo di Certificazione

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 8 di 24</b></p>

OSA: Operatore del Settore Alimentare  
Servizio: Servizio Certificazioni di prodotto dell'IZS Sicilia  
RdP: Rapporto di Prova  
RQ: Responsabile della Qualità  
V.I.: Verifica Ispettiva

## 5. Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti gli operatori della filiera disciplinata che intendono concorrere alla realizzazione della denominazione "Pescabivona IGP", devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo. Per l'accesso al sistema di controllo della "Pescabivona IGP" ogni soggetto interessato deve fare esplicita richiesta a IZS tramite presentazione di domanda **(All.1-2 e 8)**.Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo par. 6.

È cura dell'IZS provvedere alla verifica delle conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità e le frequenze dei controlli riportati nel successivo paragrafi 12 (schema dei controlli). L'anno di produzione decorre dal 15 giugno al 20 ottobre di ciascun anno solare. Da un punto di vista prettamente amministrativo si considera l'anno solare.

### 5.1 Modalità di presentazione delle domande

Tutti i soggetti della filiera disciplinata che intendono accedere alla realizzazione del "Pescabivona IGP" devono preliminarmente predisporre e produrre specifica richiesta di adesione e relativa documentazione **(Allegati 1-2 e 8)** all'IZS che, esaminata la completezza, l'adeguatezza e la conformità delle informazioni contenute nelle domande inoltrate, avvia l'istruttoria preliminare.

Le richieste di accesso al sistema di controllo, redatte e sottoscritte direttamente dai richiedenti, possono essere presentate all'IZS:

1. direttamente dall'operatore;
2. dal Consorzio di Tutela incaricato, in forza di specifica delega **(All. 8)**.

La delega, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. Nel caso in cui la delega riguardi anche i rapporti economici, la fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela dettagliando e/o evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun soggetto/operatore sulla base del sistema tariffario in vigore.

Con riferimento al punto 2 dovrà essere presentato un elenco contenente i soggetti della filiera produttiva rappresentati (distinti per tipologia di attività), accompagnato dalle singole richieste di adesione. Alla domanda deve essere allegata una copia del documento di riconoscimento.



	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 9 di 24</b></p>

### 5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo

#### Produttore

I produttori che intendono concorrere alla produzione della denominazione “Pescabivona IGP” devono presentare specifica richiesta all’IZS.

La richiesta del produttore va inoltrata entro e non oltre il **30 Aprile dell’anno** a partire dal quale si intende usufruire della denominazione. Considerato che il termine del 30 Aprile è un termine perentorio, le richieste di iscrizione successive a tale data verranno comunque accettate e se in regola con i requisiti previsti dal disciplinare si procederà all’iscrizione agli elenchi della IGP con rilascio dell’attestato, mentre la commercializzazione della pesca IGP sarà autorizzata solo a partire dal 15 giugno dell’anno successivo (inizio campagna). In caso di eventuale subentro (eredità, donazione e cessazione attività) la variazione anagrafica può avvenire in qualsiasi periodo dell’anno compilando l’allegato 1 (vedi par.6.2). In questo caso la convalida da parte del Comitato di Certificazione avverrà alla prima riunione utile.

- Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione “Pescabivona IGP” – Produttore - **(All. 1).**

La Richiesta di adesione deve contenere le seguenti indicazioni:

- ragione sociale del richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica o di posta elettronica certificata
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con l’IZS;
- superficie aziendale utilizzata per l’IGP e la stima produttiva

La domanda dovrà essere corredata dai seguenti allegati:

- elenco degli appezzamenti coltivati a pescheto, contenete i riferimenti catastali, la superficie agraria utilizzata, la densità e i sesti di impianto, l’anno di impianto **(all 3)**
- copia dei Foglio Mappa Catastali con evidenziata la localizzazione degli impianti da iscrivere;
- corografia 1:25.000 con delimitati gli appezzamenti;
- certificato iscrizione C.C.I.A.A o autodichiarazione. Nel caso in cui la ditta è esonerata dall’iscrizione dovrà produrre una dichiarazione che attesti i motivi dell’esenzione.

In sostituzione della documentazione sopra citata, la ditta può presentare il fascicolo aziendale, aggiornato all’atto della presentazione della domanda, che contiene tutte le informazioni richieste. Si precisa che il produttore che confeziona il proprio prodotto nel suo stabilimento deve essere iscritto in entrambi gli elenchi **(All. 10-12).**

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 10 di 24</b></p>

### **Intermediario/Confezionatore**

Coloro che intendano concorrere, in qualità di confezionatore o intermediari, alla denominazione “Pescabivona IGP” possono presentare specifica richiesta all’IZS mediante modulo allegato **(All. 2)** in qualunque periodo dell’anno.

La Richiesta di adesione deve contenere le seguenti indicazioni:

- ragione sociale del richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica o di posta elettronica certificata
- Numero di iscrizione alla camera di commercio;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con IZS;
- N° certificato iscrizione C.C.I.A.A e numero di iscrizione alla B.N.D.O.O.

La domanda dovrà essere corredata dai seguenti documenti;

- SCIA Segnalazione Certificata di Inizio Attività-autorizzazione sanitaria o documento equipollente;
- Certificato iscrizione camera di commercio
- pianta dello stabilimento/i con identificazione dei locali adibiti allo stoccaggio e alla lavorazione con descrizione delle attrezzature utilizzate (se necessario);
- dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto IGP/prodotto similare generico (se necessario) – **(All. 9)**

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta, alla lavorazione e fino al confezionamento le produzioni destinate a Pescabivona IGP” devono essere opportunamente identificate ( es: mediante cartellino, etichette ecc..) anche da parte del produttore. Qualora non sia possibile una separazione **spaziale** delle lavorazioni, si deve applicare un differimento **temporale** avendo cura di comunicare all’IZS le variazioni di quanto riportato nell’allegato 9 all’atto dell’iscrizione..

Solo per la figura di Intermediario è prevista la possibilità di essere iscritti al circuito pur non avendo una struttura di lavorazione a meno che non effettui attività di stoccaggio. In questo caso è necessaria soltanto l’iscrizione alla Camera di Commercio e la Partita Iva.

Per quanto concerne l’identificazione e la tracciabilità del prodotto anche questa figura è obbligata a compilare, conservare e trasmettere quanto previsto dal presente piano dei controlli.

## **6. Riconoscimento da parte dell’organismo di controllo e iscrizione negli elenchi**

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, l’IZS fatti salvi gli obblighi di legge, verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 11 di 24</b></p>

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni l'IZS dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini della registrazione e successiva iscrizione agli elenchi, previa approvazione del Comitato di Certificazione. Tale procedura vale per tutti gli operatori che partecipano alla filiera. **((All. 10, 11 e 12)).**

Nel corso della verifica ispettiva, l'IZS verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno i seguenti aspetti:

**per le aziende agricole:**

- Effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
- La sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e nel modello di iscrizione dei pescheti **(all.3)** e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla coltivazione;
- La verifica delle superfici coltivate ( sistemi e metodi di coltivazioni, sesti di impianto ecc...);
- Tecniche di coltivazione (es. registrazione su Quaderno di Campagna);

**per i confezionatori e intermediari**

- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;
- disponibilità e adeguatezza dei locali per eventuale stoccaggio del prodotto agricolo "Pescabivona IGP" rispetto al prodotto generico;
- adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita;
- disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per le operazioni di confezionamento ;
- modalità di confezionamento e relativa gestione del materiale di confezionamento riportante il logo e i riferimenti della denominazione.

**6.1 Validità del riconoscimento**

La validità del riconoscimento e dell'idoneità ai fini della denominazione "Pescabivona IGP" è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale all'espletamento dei controlli di conformità. Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, l'IZS opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

Per le campagne di produzione successive a quella del riconoscimento iniziale la permanenza nel sistema di controllo della denominazione, per i soggetti già riconosciuti, avviene automaticamente.

**6.1.1 Condizioni di mantenimento del riconoscimento**

Dopo la positiva valutazione iniziale, tutti gli operatori della filiera riconosciuta sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicati secondo le modalità e le frequenze dello schema dei controlli.

Pertanto tutti gli operatori sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti che ne scaturiscono.

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 12 di 24</b></p>

Ogni soggetto è tenuto a documentare, registrare e conservare ai fini della tracciabilità del proprio prodotto, tutti i documenti prodotti e renderli disponibili all'OdC per le verifiche di conformità: Per quanto concerne la figura del produttore/confezionatore, anche se si tratta dello stesso soggetto, ai fini della compilazione della documentazione necessaria alla tracciabilità, devono essere considerate come due figure separate:

#### ● **Produttori agricoli**

Ogni azienda riconosciuta nell'utilizzare l'**All. 5** "Dichiarazione di accompagnamento" deve compilarlo all'atto del conferimento del proprio prodotto all'intermediario o al centro di confezionamento.

La dichiarazione di accompagnamento deve essere numerata progressivamente e compilata in duplice copia. Una deve essere tenuta in azienda, l'altra segue il prodotto e servirà per la registrazione da parte dell'intermediario o del confezionatore ai fini della tracciabilità.

Ogni azienda agricola riconosciuta, utilizzando l'allegato 4 "Denuncia annuale di produzione", deve trasmettere annualmente, entro il **15 novembre c.a.** i quantitativi di pesca raccolti e conferiti tenendo conto del diverso ecotipo del frutto (*Murtiddara o Primizia Bianca, Bianca, Agostina e Settembrina*). La produzione massima dell'IGP "Pescabivona igp" non deve superare i **350 q/ha**.

La comunicazione annuale non è necessaria per i produttori che anche se iscritti non hanno prodotto pesche igp.

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri purché questi consentano una corretta identificazione e tracciabilità del prodotto.

Il produttore agricolo ai fini della idoneità della denominazione IGP Pescabivona deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni relative:

- al rispetto delle modalità e dei metodi di coltivazione e delle modalità di raccolta
- al rispetto della produzione massima ammessa
- all'identificazione e registrazione del prodotto raccolto fino al conferimento
- alle produzioni di pesche conferite o vendute. Al riguardo deve esser tenuto aggiornato un registro di produzione, la data di raccolta, le quantità di pesche prodotte e conferite/vendute, distinte per ecotipo, con il relativo destinatario (All.6).

#### ● **Confezionatore/intermediario**

L'operatore deve trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivo, i dati relativi alle quantità mensili delle produzioni ricevute ai fini della denominazione (All.4) e delle successive quantità nello stesso periodo lavorate ed immesse nel circuito della IGP Pescabivona (copia del registro carico scarico – All.7)

Gli operatori hanno la facoltà di utilizzare propri registri purché siano previste almeno le voci presenti negli allegati del presente dispositivo.

Le comunicazioni mensili sono necessarie anche nel caso in cui nel corso del mese non si siano effettuate acquisti o vendite di pesche IGP.

Il ritardo nella comunicazione dei dati nei tempi previsti comporterà l'apertura di una NC lieve. Il servizio solleciterà l'operatore alla trasmissione dei dati entro un termine di **sette giorni** lavorativi.

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 13 di 24</b></p>

In caso di mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito di cui sopra, il servizio, notificherà la data di una visita ispettiva suppletiva allo scopo di verificare che non vi sia stata perdita di tracciabilità. Tutte le comunicazioni delle NC avverrà con posta certificata.

Riassumendo:

- **I produttori** sono tenuti a trasmettere annualmente, entro il 15 novembre c.a. i quantitativi di pesca raccolti e conferiti tenendo conto del diverso ecotipo del frutto (Murtiddara o Primizia Bianca, Bianca, Agostina e Settembrina).

- **Gli intermediari** sono tenuti a trasmettere:  
le quantità di pesche idonee alla denominazione ritirate da ogni agricoltore riconosciuto  
le quantità di pesche idonee uscite/vendute distinte per ogni confezionatore destinatario

- **I confezionatori** sono tenuti a trasmettere  
Le quantità di pesche idonee alla denominazione approvvigionate per ogni fornitore (agricoltore o intermediario) riconosciuto le quantità di pesche confezionate e commercializzate come IGP Pescabivona.

Le comunicazioni mensili sono necessarie anche nel caso in cui nel corso del mese non si siano effettuate vendite o acquisti di pesche IGP.

L' IZS si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari 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

## **6.2 Eventuali variazioni delle condizioni del riconoscimento**

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, ecc.) documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione "Pescabivona IGP" (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati saranno tenuti a far pervenire all'IZS comunicazione in merito alle suddette variazioni, soprattutto per la variazione del catasto terreni (**All.3**), possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i 15 giorni dall'accadimento.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi. L'IZS entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modificazioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate.

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 14 di 24</b></p>

### 6.3 Recesso dal sistema di controllo

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione “Pescabivona IGP” intenda recedere dal sistema dei controlli deve comunicare con lettera all’IZS il recesso, per l’applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione. Il recesso da un sistema volontario può avvenire in qualsiasi momento dell’anno e comunque, solo per un fatto amministrativo, l’uscita dal sistema deve essere comunicata **entro e non oltre il 31 dicembre dell’anno in corso**. Le notifiche di recesso pervenute oltre tale data non esimeranno l’azienda dal pagamento della quota annuale.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l’attività ai fini della denominazione “Pescabivona IGP” si rende necessario attuare un nuovo iter completo di riconoscimento.

## 7. Procedure di verifica da parte dell’organismo di certificazione

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione Pescabivona sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello schema dei controlli.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, IZS controlla annualmente, per tutti i soggetti controllati, la corretta compilazione della documentazione relativa all’autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali lavorate e confezionate.

I soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall’autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da IZS.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della IGP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da IZS e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all’attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della denominazione protetta.

Per quanto attiene l’entità di controllo ispettivo annuale per i produttori, la quota è del 10+2% dei soggetti, dove il 2% sarà scelto a random tra i produttori controllati l’anno precedente. per i confezionatori e gli intermediari la quota di controllo annuale è del 100% per coloro che hanno lavorato nel corso dell’anno. Non saranno oggetto di visita di mantenimento gli operatori (aziende agricole, intermediari e confezionatori) che nel corso dell’anno non hanno prodotto, acquistato/conferito e/o confezionato pesche IGP

### 7.1 Verifica degli operatori

I soggetti riconosciuti come filiera “Pescabivona IGP” si impegnano a sottostare ai controlli dell’IZS, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello Schema dei controlli (Par.12). Su tutti i lotti gli operatori sono tenuti a effettuare un controllo fisico di qualità volto ad accertare che i



	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 15 di 24</b></p>

prodotti: siano interi, di aspetto fresco e sani senza marciume o altre alterazioni che pregiudichino l'aspetto, puliti privi di odori e/o sapori estranei.

### 7.1.1 Verifica documentale

Gli operatori della filiera, per la registrazione dei dati devono assicurare all'IZS la produzione della seguente documentazione:

#### **Produttori**

- Moduli iscrizione pescheti (**All. 3**);
- Dichiarazione di accompagnamento (**All. 5**);
- Denuncia annuale di produzione (**All. 4**);
- Registro carico scarico (**All. 6**)

#### **Intermediari/Confezionatori**

- Dichiarazione di accompagnamento (**All.5**);
- Registro carico scarico (**All. 7**)
- Denuncia mensile/annuale di produzione(**All. 4**);

Ciascun operatore dovrà assicurare modalità adeguate per l'identificazione del lotto nella sua azienda.

Nella fase di vendita/conferimenti il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (documentazione di accompagnamento, DDT o altro documento equivalente) che indichi: data raccolta, ecotipo, identificazione lotto, mittente, destinatario peso e la dicitura "prodotto idoneo a IGP Pescabivona".

Le registrazioni delle attività di lavorazione, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi ( su supporto cartaceo o informatico) purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto nel rispetto di quanto previsto dal piano dei controlli.

Per ogni conferimento di prodotto, l'operatore rilascerà al confezionatore opportuna documentazione di accompagnamento (All.5) completo in ogni sua parte.

Nello schema dei controlli sono, inoltre, evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni correttive poste in essere dall'IZS come conseguenza di un loro eventuale riscontro. Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da IZS.

### 7.1.2 Verifica ispettiva

La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla denominazione "Pescabivona IGP" deve essere effettuata mediante riscontri sul prodotto in corso di produzione, lavorazione o sul prodotto finito, dagli ispettori tecnici incaricati dall'IZS.

Qualora il prodotto risulti non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto dal circuito della IGP ed alla registrazione dei quantitativi e delle cause che hanno portato

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 16 di 24</b></p>

all'esclusione; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva delle modalità di gestione e risoluzione delle non conformità (trattamento/azione correttiva).

Le verifiche ispettive consistono:

#### **Produttori**

- rispondenza a quanto dichiarato nell' **AII. 3** modulo iscrizione pescheti
- rispondenza a quanto dichiarato nell' **AII. 5** "Dichiarazione di accompagnamento"
- rispondenza con quanto evidenziato nel registro di carico e scarico (**AII. 6**)
- evidenza di registrazioni in caso di eventuale frigoconservazione
- controllo delle denunce (**AII.4**) emesse dall'azienda agricola: verifica della corrispondenza dei dati produttivi fra la quantità complessiva dichiarata a fine campagna e la somma delle quantità riportate sulle singole dichiarazioni di accompagnamento.

#### **Intermediari/Confezionatori**

- rispondenza a quanto riportato **nell'Allegato 5**
- rispondenza quanto riportato nel registro carico scarico (**AII.7**);
- controllo delle denunce mensili degli intermediari e dei confezionatori.
- controllo fisico e analitico in base ai requisiti previsti nell'art 2 del disciplinare
- verifica delle registrazioni in autocontrollo
- evidenza di registrazioni in caso frigoconservazione
- conformità dell'etichettatura e presentazione del prodotto.

I prelievi e le analisi di campioni rappresentativi del prodotto, ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare presso i confezionatori che immettono in commercio la "Pescabivona IGP", avvengono secondo le frequenze riportate in Tabella A. Tali frequenze possono variare in funzione del riscontro di non conformità legate ai parametri analitici esaminati, accertate

Peso in tonnellate	Numero verifiche/anno
Da 0 a 500	1
da 501 a 1000	2

anche a seguito della procedura di revisione qualora richiesta dall'operatore".

Annualmente l'OdC in sede di verifica ispettiva presso il confezionatore esegue campionamento e analisi del prodotto ai fini dell'accertamento dei requisiti del disciplinare (vedi par.8 lett. A e C del presente piano dei controlli) secondo le modalità evidenziate del campione globale secondo i criteri riportati nelle successive tabelle B e C.

Il campione riguarda ogni ecotipo ammesso (quindi se nel giorno della verifica è in corso il confezionamento di due ecotipi saranno prelevati entrambi i campioni)

#### **Tabella A - Frequenza di campionamento ed analisi da parte dell'OdC**

La formazione del campione globale rappresentativo viene effettuato mediante miscelazione dei campioni elementari di prodotto, in relazione al numero di colli da prelevare o al peso della partita, come riportato nelle seguenti tabelle B-C.

	<b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b> <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b> <b><i>Consulenza Alimentare</i></b>	<b>Ed. 0 Rev 0</b> <b>Data di emissione.</b> <b>15.11.2014</b>
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>Pescabivona IGP</b>	<b>Pag 17 di 24</b>

**Tabella B – Criteri di formazione del campionamento globale (confezionatori)**

Quantitativo della partita Kg	Quantità di campioni elementari in kg
Fino a 200	10
Da 201 a 500	20
Da 501 a 1000	30
Da 1001 a 5000	60
Oltre 5000	100 minimo

**Tabella C- Criteri di formazione del campione globale (confezionatori)**

Numero di colli presenti nella partita	Numero di colli da prelevare Campione elementare
Fino a 100	5
Da 101 a 300	7
Da 301 a 500	9
Da 501 a 1000	10
Oltre 1000	15 minimo

Dal campione globale, si formano le tre aliquote da sottoporre ad analisi.

Le aliquote prelevate vengono chiuse individualmente in idonei sacchetti di plastica e codificate in etichetta con la data + sigla dell'Ispettore + Codice azienda e contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I II III.

Le caratteristiche fisiche vengono effettuate in loco da tecnici ispettori adeguatamente formati. Le aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I e II, sono custodite dall'Ispettore per consegnarle all'IZS, di cui una viene destinata alle analisi previste (da effettuare presso un Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) e l'altra viene conservata da IZS in caso di ripetizione delle prove, qualora richiesto dall'operatore .

La terza aliquota, contrassegnata III è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata. Alla fine delle verifiche ispettive i tecnici incaricati redigeranno un verbale di sopralluogo in duplice copia (una copia per l'IZS ed una per l'operatore) in presenza del legale rappresentante dell'azienda. Il lotto sottoposto a verifica deve essere identificato e trattenuto dall'azienda fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzato per la commercializzazione/immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici ufficiali. I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della denominazione ed opportunamente trattati.

In caso di esito negativo di controlli analitici, accertati anche a seguito della procedura di revisione qualora richiesta dall'operatore, l'IZS predispone l'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare per il ricampionamento del prodotto. Il campione successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella precedentemente prevista.

## **7.2 Verifiche in autocontrollo**

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con la denominazione Pescabivona IGP si accerta in autocontrollo che il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del

	<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</b> <b>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</b> <b>Consulenza Alimentare</b>	<b>Ed. 0 Rev 0</b> <b>Data di emissione.</b> <b>15.11.2014</b>
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>Pescabivona IGP</b>	<b>Pag 18 di 24</b>

disciplinare. I risultati di tale autocontrollo, con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati devono essere opportunamente registrati.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione e alla comunicazione all'OdC del lotto di prodotto dal circuito della denominazione, registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità. L'operatore deve comunicare all'OdC le quantità escluse dal circuito protetto e le cause. Le caratteristiche fisiche ed analitiche, da verificare in autocontrollo a cura degli operatori appartenenti al Circuito "Pescabivona", nonché le frequenze di tali verifiche, sono evidenziate di seguito in tabella A.

**Tabella A - Requisiti e frequenze analisi in autocontrollo**

Specifiche tecniche	<b><u>Frequenze dei controlli per ogni ecotipo</u></b>
<b>Caratteristiche fisiche:</b> come riportato nell'art 2 del disciplinare di produzione <b>(A e C)</b> <b>Caratteristiche chimiche</b> contenuto di solidi solubili; rapporto solidi solubili/acidità titolabile; consistenza della polpa come riportato nell'art.2 del disciplinare. <b>(C)</b>	<b>A e C)</b> Su tutti i lotti, in continuo nel corso delle operazioni di lavorazione da parte del  <b>(C)</b> Per i parametri chimici un'analisi ogni 700 ql e comunque almeno una volta all'anno

I requisiti di conformità devono essere accertati in autocontrollo mediante analisi del prodotto, prima della immissione sul mercato. I lotti di produzione da cui sono stati prelevati i campioni sono detenuti e trattenuti in magazzino, possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analisi effettuati.

Tutte le registrazioni derivanti dalle analisi in autocontrollo devono essere conservate e rese disponibili nel corso delle verifiche ispettive.

## 8. Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva del "Pescabivona IGP" devono assoggettarsi al controllo attuato dal Servizio Certificazioni dell'IZS.

### **A Descrizione del prodotto**

L'indicazione geografica protetta "Pescabivona IGP" è riservata ai frutti di pesco (*Prunus persica* L. Batsch) a polpa bianca che soddisfano le condizioni e i requisiti definiti nel presente disciplinare di produzione. In base l'epoca di maturazione si distinguono i seguenti ecotipi:

	<b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b> <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b> <b><i>Consulenza Alimentare</i></b>	<b>Ed. 0 Rev 0</b> <b>Data di emissione.</b> <b>15.11.2014</b>
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>Pescabivona IGP</b>	<b>Pag 19 di 24</b>

<b>Ecotipo</b>	<b>Epoca di maturazione</b>
<i>Murtiddara o Primizia Bianca</i>	Dal 15 giugno al 15 luglio
<i>Bianca</i>	Dal 16 luglio al 15 agosto
<i>Agostina</i>	Dal 16 agosto al 15 settembre
<i>Settembrina</i>	Dal 16 settembre al 20 ottobre

## **B La zona di produzione**

La zona di produzione dell'IGP "Pescabivona" ricade all'interno del bacino idrografico del fiume Magazzolo a sud-ovest dei Monti Sicani e comprende porzioni del comune di Bivona (AG) e di altri limitrofi quali Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) e Palazzo Adriano (PA).

Partendo dal centro abitato del comune di S. Stefano Quisquina, la linea di delimitazione è rappresentata dalla S.S. 118 fino ad arrivare in c/da S. Pietro, dove si incrocia la omonima strada vicinale che congiunge la S.S. 118 con l'ex strada ferrata Lercara Bassa-Magazzolo, che diventa il nuovo confine dell'areale di produzione. In c/da Canfuto, all'incrocio con la strada che conduce alle sorgenti S. Rosalia, il limite diventa detta strada per un primo tratto; successivamente, seguendo il confine con la zona forestata, il confine punta verso ovest fino ad incrociare il vallone S. Margherita in c/da Cava. Proseguendo verso Sud-Ovest il confine corre lungo le pendici del Pizzo Scavarrante, fino a raggiungere il vallone di Gebbia, per poi proseguire lungo detto vallone fino alla confluenza con il fiume Magazzolo. Si risale il Fiume Magazzolo in direzione Nord-Est fino a superare la fascia forestata di c/da Mailla. Da questo punto, volgendo verso est in direzione Pizzo Ferraria, si va ad incrociare la S.S. 118; il confine segue questa strada fino all'incrocio con la strada provinciale Alessandria della Rocca-S. Biagio Platani e segue questa ultima fino ad arrivare al Vallone Fratta, in c/da Pietranera. Inglobando tutta l'isola Mulino Nuovo, si sale lungo il Fiume Turboli fino all'incrocio con l'acquedotto del Voltano e la strada vicinale Molinazzo. Proseguendo verso Nord lungo quest'ultima strada si arriva alle sorgenti Gragotta da dove, proseguendo lungo le pendici delle Liste Sibettine in direzione Nord-Ovest, si arriva alla strada vicinale Misita-Voltano. All'incrocio con la Regia trazzera Noro, si prosegue lungo quest'ultima fino alla strada vicinale S. Vito. Da questo punto, passando lungo il confine del centro abitato di S. Stefano Quisquina si va ad allacciare alla S.S. 118 nonché l'inizio del percorso descritto.

	<b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b> <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b> <b><i>Consulenza Alimentare</i></b>	<b>Ed. 0 Rev 0</b> <b>Data di emissione.</b> <b>15.11.2014</b>
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>Pescabivona IGP</b>	<b>Pag 20 di 24</b>

### C. Caratteristiche del prodotto

La denominazione “Pescabivona” indica i frutti di quattro ecotipi di pesco originati ed evoluti nella zona geografica descritta al successivo art. 3 ed indicati e suddivisi per epoca di maturazione in tabella 1.

<b>Ecotipo</b>	<b>Epoca di maturazione</b>
<i>Murtiddara o</i>	Dal 15 giugno al 15 luglio
<i>Primizia Bianca</i>	
<i>Bianca</i>	Dal 16 luglio al 15 agosto
<i>Agostina</i>	Dal 16 agosto al 15 settembre
<i>Settembrina</i>	Dal 16 settembre al 20 ottobre

**Tabella 1.** Ecotipi IGP “Pescabivona” e relativa epoca di maturazione

All’atto dell’immissione al consumo i frutti IGP “Pescabivona” devono rispettare le cogenti norme di commercializzazione e presentare le seguenti caratteristiche qualitative:

- Pesche duracine a polpa bianca non fondente di forma sferoidale con colore di fondo della buccia bianco-giallo-verde e sovracolori di tonalità rosso (l’ecotipo *Settembrina* presenta frutti con una striscia rossa lungo la linea di sutura).

- Caratteristica peculiare è la limitata estensione del sovracolori rosso dell’epidermide che deve essere inferiore al 50%.

- L’elevata dolcezza dell’IGP “Pescabivona” accompagna una notevole consistenza della polpa. I valori minimi dei parametri chimico-fisici d’interesse devono essere quelli indicati in tabella 2 per ciascun ecotipo.

<b>Ecotipo</b>	<b>Solidi solubili</b>	<b>Rapporto solidi solubili/acidità titolabile</b>	<b>Consistenza della polpa</b>
<i>Murtiddara o</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Primizia Bianca</i>			
<i>Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Agostina</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Settembrina</i>	> 10	> 1,20	> 3,5

**Tabella 2.** Valori minimi di parametri relativi ai frutti di ogni ecotipo. Solidi solubili espressi in °Bx; Rapporto solidi solubili/acidità titolabile espresso in °Bx/meq in 100 ml; Consistenza della polpa misurata con puntale da 8 mm ed espressa in Kg/0,5 cm<sup>2</sup>.

- possono essere commercializzate, con riferimento alla normativa cogente applicabile alla commercializzazione di pesche e nettarine Reg. (CE ) n. 1221/08, parte 5.



	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 21 di 24</b></p>

#### **D. Il sistema di coltivazione**

Gli impianti hanno una densità che varia da **400 a 1250 piante per ettaro**. I portainnesti da impiegare sono il Franco, il GF 677, l'MRS 2/5 e il Cadaman. Le forme d'allevamento da adottare devono essere il vaso, il vaso ritardato ed il fusetto.

La concimazione organica e/o minerale può essere effettuata sia durante la stagione invernale sia durante la fase vegetativa anche attraverso la tecnica della fertirrigazione e della concimazione fogliare.

I trattamenti fitosanitari possono essere effettuati con finalità preventive e curative sempre secondo le norme di buona prassi agricola.

Al fine di ottenere produzioni di qualità può essere praticata l'irrigazione.

La produzione massima consentita dell'IGP "Pescabivona" non deve superare **350q/ha**.

Il sistema di produzione deve essere praticato secondo le norme di buona prassi agricola, attraverso le tradizionali tecniche colturali seguite dalle fasi di raccolta e post raccolta

#### **E. La raccolta**

La raccolta deve essere effettuata manualmente con più passaggi in campo per ogni ecotipo. Il momento della raccolta deve essere scelta in considerazione della necessità di mantenere frutti con caratteristiche qualitative tipiche, di cui all'art. 2, fino al consumo allo stato fresco.

Può essere effettuata la tecnica della frigoconservazione per un periodo non superiore a **20 giorni**.

#### **F. Confezionamento ed etichettatura**

I criteri da rispettare sono quelli indicati dalla normativa cogente in materia di commercializzazione di pesche. In etichetta devono figurare, nello stesso campo visivo, la dicitura "indicazione geografica protetta", il simbolo comunitario dell'IGP

#### **G. Il logo e l'etichettatura**



**Logotipo IGP "Pescabivona"**. Le due parole sono scritte in modo continuo ed in minuscolo. Dimensione: mm 60 x mm 147. Stile di carattere: Catanio bt stilizzato a mano con bordino di colore nero. Indici colorimetrici: riempimento sfumato, rappresentato da un colore arancio (17% magenta e 27% giallo) nella parte inferiore che sfuma in un colore giallo al 25% nella parte superiore. La lettera "o" è sostituita da una pesca stilizzata a mano in cui sono evidenti il nocciolo ed il picciolo in nero, una fetta di pesca tagliata a spicchio ed una foglia di colore verde. Il colore della foglia è costituito dal 10% di giallo con gradazione del colore ciano fino al 90%.

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 22 di 24</b></p>

## 9. Etichettatura e modalità di presentazione del prodotto

I criteri da rispettare sono quelli indicati dalla normativa cogente in materia di commercializzazione di pesche. In etichetta devono figurare, nello stesso campo visivo, la dicitura “indicazione geografica protetta”, il simbolo comunitario dell’IGP ed il logo che identifica il prodotto costituito dalla dicitura “pescabivona” come riportato in figura.



È ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi siano di dimensioni ridotte rispetto al marchio “pescabivona” e non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo della “Pescabivona IGP” dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato, o a IZS in assenza di tale Consorzio per la relativa approvazione. Al fine di garantire il consumatore è obbligatorio che, sulle confezioni è fatto obbligo di riportare in etichetta la dicitura:

- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal MiPAAF ;**
- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

## 10. Gestione non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della denominazione protetta Pescabivona IGP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dall'OdC nel corso dei controlli di conformità e possono essere definite **lievi** e **gravi** (paragrafo 4).

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione. A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

### 10.1. Gestione delle NC da parte degli operatori della Filiera

Qualora un soggetto appartenente alla filiera del Pescabivona rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 23 di 24</b></p>

produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;  
rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;  
fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della denominazione Pescabivona igp, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità

## **10.2. Gestione delle NC da parte dell'OdC**

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della denominazione Pescabivona e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito tutelato della denominazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti evidenziati nelle colonne relative al "trattamento della non conformità" ed alle "azioni correttive" del presente piano dei controlli.

La procedura da seguire in caso di riscontro di una NC lieve prevede una richiesta di adeguamento e solo trascorsi 7 giorni senza nessun riscontro scatta la visita ispettiva suppletiva a carico dell'azienda.

Nel caso di NC grave l'OdC informa immediatamente l'azienda mediante la notifica di una lettera di richiamo scritto, finalizzata a prevenire la reiterazione della stessa non conformità e permettere all'azienda di intraprendere le necessarie azioni correttive al fine di rimuovere le cause che hanno determinato la non conformità stessa.

L'azienda dovrà comunicare a IZS il trattamento della non conformità (specificando l'esclusione del prodotto oggetto di non conformità grave dal circuito IGP) e le azioni correttive che intende applicare al fine di rimuovere la causa che ha determinato la non conformità stessa.

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.

Tutti i costi derivanti dall'accertamento della NC grave (ulteriori campionamenti, visite ispettive suppletive) sono tutte a totale carico dell'operatore.

Tutte le non conformità gravi saranno notificate da IZS all'ICQRF ai sensi del Decreto Legislativo del 19 novembre 2004, n. 297.

Tale notifica avverrà a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, nei casi ove l'azienda abbia attivato la procedura di ricorso e/o revisione, ovvero dopo la scadenza dei termini previsti per la presentazione del ricorso e/o revisione.

## **11 Procedura di revisione**

In caso di non conformità chimico/fisico, il richiedente **entro 7 giorni** dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere delle controanalisi (analisi di appello per le quali i costi vanno

	<p align="center"><b><i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia</i></b>  <b><i>Servizio di Certificazioni di Prodotto e</i></b>  <b><i>Consulenza Alimentare</i></b></p>	<p align="center"><b>Ed. 0 Rev 0</b>  <b>Data di emissione.</b>  <b>15.11.2014</b></p>
	<p align="center"><b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b>  <b>Pescabivona IGP</b></p>	<p align="center"><b>Pag 24 di 24</b></p>

attribuiti alla parte soccombente) ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa le analisi chimiche.

In tal caso si procede ad una seconda prova.

L'esito dell'analisi di revisione determina il rilascio o meno dell'attestazione del lotto esaminato.

Se la seconda prova dà esito non conforme si determina il mancato rilascio dell'attestazione del lotto esaminato.

Se invece la seconda prova dà esito conforme si determina il rilascio dell'attestazione del lotto esaminato.

Per le prove di revisione verranno utilizzati i campioni depositati presso l'OdC e verranno effettuate presso Laboratori conformi alla UNI CEI EN 17025.

## **12 Ricorsi e reclami**

L'operatore può fare ricorso contro le decisioni dell'OdC entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse. A tal fine il soggetto controllato invia al Comitato di Appello per raccomandata, istanza di ricorso motivata.

Entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza il Comitato di Appello trasmette attraverso l'OdC al soggetto controllato la propria decisione inappellabile all'interno dell'OdC.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto del ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente.

## **13 Riservatezza**

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, l'IZS assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione "Pescabivona IGP." il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.