

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 1 di 20

#### STATO DI REVISIONE E MODIFICHE

N°	Data	Descrizione	Elaborazione	Verifica/ Validazione	Approvazione
0	25/07/22	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD

## PIANO DEI CONTROLLI PESCA DI DELIA IGP

**Protetta con Regolamento UE n. 790/2021 della Commissione del 10.05.2021  
GUCE n. L 171/1 del 17.05.2021**

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 2 di 20

## INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2. Scopo e campo di applicazione.....	3
3. Principali documenti di riferimento.....	3
4. Definizioni e abbreviazioni .....	4
4.1       Abbreviazioni .....	6
5. Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento .....	6
5.1   Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema.....	6
5.1.1   Domanda presentata da soggetto singolo .....	7
5.1.1.1 Produttore.....	7
5.1.1.2 Intermediario/Confezionatore .....	7
6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi IGP .....	7
6.1   Validità del riconoscimento .....	8
6.2   Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento .....	8
6.3   Recesso dal sistema di controllo, sospensione volontaria, subentro e cancellazione dagli elenchi .....	9
6.3.1   Requisiti di conformità al disciplinare di produzione.....	10
6.3.2   Confezionamento – Etichettatura.....	10
6.4   Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione .....	10
6.4.1   Verifica sugli operatori .....	11
6.4.1 bis Obblighi generali degli operatori .....	11
6.4.1.1   Verifica documentale .....	12
6.4.1.2 Verifica ispettiva.....	13
6.5   Autocontrollo degli operatori.....	16
7.       Gestione delle non conformità.....	18
7.1   Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	18
7.2   Gestione delle non conformità da parte del CORFILCARNI GCC .....	18
8.       Reclami e ricorsi da parte degli operatori.....	19
9.       Riservatezza.....	19
10. Pubblicità e trasparenza .....	19
11. Elenco allegati .....	19

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p align="center"><b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b></p>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 3 di 20

## 1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/12, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, all'art. 7, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano delle denominazioni DOP/IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da Autorità Competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

Il CORFILCARNI GCC, quale Autorità Pubblica designata, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo della Pesca di Delia IGP.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione “Pesca di Delia”.

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, al metodo di ottenimento, alle caratteristiche finali del prodotto e al confezionamento e etichettatura si rimanda al disciplinare di produzione consultabile sul sito ufficiale del Mipaaf all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).

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 e documentale svolte dal CORFILCARNI GCC per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e la corrispondenza del prodotto finito al disciplinare.

I soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione in autocontrollo rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da CORFILCARNI GCC nel corso delle verifiche effettive.

## 2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare e verificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati ed alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente piano. Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata (operatori) che concorrono alla produzione della denominazione stessa. Gli operatori sono costituiti dalle aziende agricole di produzione, dagli intermediari e dai confezionatori.

## 3. Principali documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n. 1151/12 della commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regolamento (UE) n. 790/2021 del Commissione del 10 maggio 2021 recante l'iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, pubblicato nella GUCE n. L 171/1 17.05.2021;
- Provvedimento 19 maggio 2021 (Gazzetta Ufficiale n. 124 del 26 maggio 2021) relativo alla iscrizione della IGP Pesca di Delia nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;



CORFILCARNI GCC

## DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”

Rev. 0 del 25/07/2022

Pagina 4 di 20

- Comunicato relativo alla pubblicazione del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta Pesca di Delia (Gazzetta Ufficiale n. 148 del 23 giugno 2022);
- 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;
- Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 relativo alla Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea 2015»;
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 – 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;
- Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 42/61 del 16.02.2012 sistema Nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate;
- Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 271 del 12.03.2015 Istituzione Banca dati Nazionale (SIAN);
- Disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta “Pesca di Delia IGP” consultabile nel sito istituzionale del MIPAAF all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it);
- ISO/IEC 17025:2018 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

#### 4. Definizioni e abbreviazioni

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) e Regione Siciliana.

**Appezamento:** superficie agricola identificata mediante foglio catastale e particella.

**Attività di riconoscimento iniziale:** attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo a essere inserito nel sistema di controllo e certificazione del CORFILCARNI GCC.

**Autocontrollo:**

Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.

**Azione correttiva:** azione posta in essere da parte dell'operatore, tesa a eliminare la causa di una non conformità rilevata sia da parte dell'operatore (autocontrollo) che da parte del CORFILCARNI GCC

**Campione globale:** pluralità di campioni elementari ritenuti rappresentativi di un lotto e prelevati in quantità sufficiente ai fini della valutazione dello stesso in relazione ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione (art. 2)



CORFILCARNI GCC

## DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”

Rev. 0 del 25/07/2022

Pagina 5 di 20

**Campione elementare:** campione rappresentativo prelevato a caso da uno o più lotti.

**Certificato di riconoscimento/iscrizione:** documento emanato da CORFILCARNI GCC nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della IGP e la data d'ingresso nella filiera.

**Codice Identificativo CORFILCARNI GCC:** codice alfanumerico che identifica i singoli operatori riconosciuti, composto da un numero progressivo e da una lettera (P-I-C) che indica rispettivamente la categoria di Produttore, Intermediario e Confezionatore, attribuito dal CORFILCARNI GCC;

**Comitato di certificazione:** organo specifico dell'organismo 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 ovvero NC nonché l'inserimento nella filiera IGP;

**Comitato d'Appello:** organo costituito da almeno tre membri indipendenti, nominati da CORFILCARNI GCC, nel caso di ricorso da parte di operatori della filiera.

**Consorzio di Tutela:** consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21.12.1999 n. 526, con particolare riferimento all'art.14.

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della indicazione geografica protetta Pesca di Delia e, in particolare, i riferimenti della zona di produzione, modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto pubblicato nella GUCE n. L 171/1 del 17.05.2021 e nella GURI n. 148 del 23.06.2021.

**Lotto:** *“insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (....)” “Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare (....)”*

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto o mancato rispetto delle disposizioni previste nel piano dei controlli; sono classificate come gravi e lievi:

**Gravi:** non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.

Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come IGP “Pesca di Delia”.

**Lievi:** pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito non pregiudicano la certificabilità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come IGP “Pesca di Delia”.

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

- 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 “Pesca di Delia”; qualora l'agricoltore attui anche l'attività di confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità per tale attività;
- Intermediario: soggetto identificato e riconosciuto che approvvigiona/acquista e vende/conferisce partite di prodotto destinate alla certificazione che non effettua alcuna manipolazione sul prodotto ma che eventualmente provvede solo al magazzinaggio temporaneo;
- Confezionatore: soggetto identificato e riconosciuto che esercita l'attività di confezionamento del prodotto fresco finito apponendovi il marchio identificativo per la successiva commercializzazione.

**Organismo di Certificazione:** CORFILCARNI GCC - Gruppo di Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare.

**Reclamo:** comunicazione con la quale si manifesta al CORFILCARNI GCC insoddisfazione

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 6 di 20

riguardo al servizio fornito, oppure si segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta.

**Ricorso:** istanza con la quale l'operatore chiede al CORFILCARNI GCC l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di un provvedimento adottato nei suoi confronti.

**Richiedente:** operatore che richiede al CORFILCARNI GCC l'accesso al sistema di controllo e certificazione di conformità per “Pesca di Delia IGP”.

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

**Tecnico ispettore:** personale del CORFILCARNI GCC adeguatamente formato a svolgere le funzioni di ispettore, il CORFILCARNI GCC garantisce l'avvicendamento/rotazione del personale ispettivo garantendo che gli operatori non siano controllati dal medesimo ispettivo per più di tre visite ispettive consecutive.

#### 4.1 Abbreviazioni

**IGP:** Indicazione Geografica Protetta.

**ID:** sigla che indica i differenti tipi di intervento per le diverse fasi di processo, effettuati dal CORFILCARNI GCC in corso di verifica di conformità.

**MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

**ICQRF:** Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari.

**NC:** Non Conformità.

### 5. Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento

Gli operatori che intendono essere inseriti nella filiera della denominazione “Pesca di Delia IGP” devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo. Per l'accesso al sistema di controllo della “Pesca di Delia IGP” ogni soggetto interessato deve fare esplicita richiesta a CORFILCARNI GCC tramite presentazione di domanda (**Al.1-2**) e relativi allegati. Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo par. 6.

È cura del CORFILCARNI GCC provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità e le frequenze dei controlli riportati nel successivo Schema dei controlli.

L'anno di riferimento sia amministrativo che produttivo, decorre dal **01 Gennaio al 31 dicembre**.

#### 5.1 Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema

Le richieste di accesso al sistema di controllo, redatte e sottoscritte direttamente dai richiedenti, possono essere presentate al CORFILCARNI GCC:

1. direttamente dall'operatore;

2. tramite Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali allegando apposita delega che dovrà riportare chiaramente che le responsabilità, derivanti da eventuali inadempienze, sono a carico del soggetto richiedente la certificazione.

CORFILCARNI GCC, esaminata la completezza, l'adeguatezza e la conformità delle informazioni contenute nelle domande inoltrate, avvia l'istruttoria preliminare procedendo a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente Piano dei controlli.

Con l'atto della presentazione al CORFILCARNI GCC della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione, gli operatori richiedenti accettano integralmente i contenuti del presente

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 7 di 20

dispositivo ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione Pesca di Delia IGP. Ogni operatore si impegna, inoltre, a collaborare con il CORFILCARNI GCC facilitando l'attività svolta dagli ispettori, in tutte le sue fasi e articolazioni, e ad accettare il tariffario relativo al controllo. Alla domanda deve essere allegato una copia del documento di riconoscimento del legale rappresentante dell'azienda in corso di validità.

### **5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo**

#### **5.1.1.1 Produttore**

La richiesta del produttore deve essere inoltrata a CORFILCARNI GCC entro e non oltre il 31 marzo compilando l'allegato 1 e presentando la relativa documentazione.

Solo ed esclusivamente per la campagna 2022 è fatta salva la possibilità per CORFILCARNI GCC di accettare richieste di adesione da parte dei Produttori oltre detto termine, a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità del produttore stesso e di quanto previsto dal Disciplinare di Produzione e dal presente piano dei Controlli.

#### **5.1.1.2 Intermediario/Confezionatore**

La richiesta dell'intermediario/confezionatore può essere inoltrata a CORFILCARNI GCC in qualsiasi periodo dell'anno compilando l'allegato 2 e presentando la relativa documentazione.

## **6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi IGP**

Il CORFILCARNI GCC, dopo aver ricevuto la domanda di adesione e la documentazione accessoria prevista, verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta e della documentazione trasmessa entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione ricevuta dovesse risultare incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In questo caso la procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione della integrazione documentale entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera. In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni lavorativi dalla presentazione della domanda, qualora l'azienda sia disponibile, il CORFILCARNI GCC effettua la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento e successiva iscrizione agli elenchi, previa approvazione del Comitato di Certificazione anche con sedute on-line. Nel corso della verifica ispettiva, CORFILCARNI GCC 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 svolte dal richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- **Per i Produttori**

- Effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
- Coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alle tecniche di coltivazione (quaderno di campagna);
- Verifica delle superfici coltivate (varietà, forme di allevamento, sistemi e metodi di coltivazione, densità di piantagione, ecc.);
- Idoneità di eventuali locali per lo stoccaggio;

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 8 di 20

- Adeguatezza dei sistemi di identificazione tracciabilità del prodotto.
- **Per gli Intermediari/Confezionatori**  
coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale a quanto previsto nel disciplinare:
  - disponibilità di attrezzature e impianti idonei per lo stoccaggio;
  - disponibilità di attrezzature e impianti idonei per il confezionamento;
  - adeguatezza dei sistemi di identificazione e tracciabilità del prodotto dal ricevimento al confezionamento;
  - evidenza della separazione delle linee produttive per il prodotto IGP dal restante prodotto dove necessario;
  - verifica modalità di autocontrollo e di campionamento sul prodotto solo per i confezionatori.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto. Laddove l'Operatore non adempia alle richieste di adeguamento entro 30 giorni, CORFILCARNI GCC chiude l'istruttoria con l'invio di una corrispondente comunicazione.

Considerati i riscontri documentali e acquisiti gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità si procede con la valutazione della domanda di accesso da parte del Comitato di Certificazione.

Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve da CORFILCARNI GCC la relativa comunicazione (Certificato/attestato di iscrizione).

Se la valutazione da parte del Comitato di certificazione è negativa CORFILCARNI GCC respinge la richiesta di inserimento nella filiera fornendo adeguate motivazioni.

L'operatore può iniziare ad operare nella filiera solo dopo effettiva iscrizione nei rispettivi elenchi e rilascio del Certificato di riconoscimento/iscrizione da parte di CORFILCARNI GCC.

## 6.1 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'idoneità ai fini della denominazione “Pesca di Delia IGP” è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale all'espletamento dei controlli di conformità.

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, salvo casi di recesso volontario.

## 6.2 Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione, e qualora le situazioni aziendali (organizzative, anagrafiche, strutturali ecc.) indicate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati saranno tenuti a far pervenire al CORFILCARNI GCC comunicazione in merito alle suddette variazioni, entro e non oltre i **15 giorni dalla variazione**.

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.

Il CORFILCARNI GCC entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione valuterà le

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p align="center"><b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b></p>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 9 di 20

modifiche intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate.

Per produttori già riconosciuti e per le campagne successiva alla prima, deve essere comunicato a CORFILCARNI GCC l'aggiornamento del catasto particellare investito a Pesca di Delia IGP, solo nel caso in cui ci sia una variazione sul numero delle piante e delle superfici investite a IGP. Tale modifica deve essere notificata utilizzando l'All. 3 o documentazione equivalente, che deve essere trasmesso a CORFILCARNI GCC, entro e non oltre il 31 marzo.

### **6.3 Recesso dal sistema di controllo, sospensione volontaria, subentro e cancellazione dagli elenchi**

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione “Pesca di Delia IGP” intenda recedere dal sistema dei controlli, deve comunicare tramite mail al CORFILCARNI GCC il recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso deve avvenire entro il 31 dicembre dell'anno in corso e comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco della IGP detenuto dal CORFILCARNI GCC. Le notifiche di recesso pervenute oltre tale data non esimeranno l'azienda dal pagamento della quota annuale.

Tale modalità è oggetto di una chiara informazione da parte di CORFILCARNI GCC all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Tutti gli operatori che cessano l'attività sono tenuti:

1. al pagamento delle quote fisse e variabili maturate fino alla data della comunicazione di cessazione o rinuncia;
2. a sospendere tutte le attività relative alla denominazione;
3. a sospendere l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla denominazione;
4. a non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

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

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DO per un periodo di 24 mesi.

In tal caso CORFILCARNI GCC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, CORFILCARNI GCC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della IGP senza l'effettuazione della

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 10 di 20

verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (cioè nei casi in cui al subentro di nuovo operatore, questo operi modifiche strutturali/gestionali sostanziali che mutano gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti), CORFILCARNI GCC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

### 6.3.1 Requisiti di conformità al disciplinare di produzione

Per le varietà ammesse, suddivise per tipologia e per epoca di maturazione, per la produzione e per gli aspetti relativi alla zona di produzione, terreni, impianti, tecniche colturali, raccolta e lavorazione, caratteristiche finali del prodotto e confezionamento/etichettatura si fa riferimento al relativo disciplinare di produzione consultabile nel sito ufficiale del Mipaaf all'indirizzo [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it).

### 6.3.2 Confezionamento – Etichettatura

A integrazione di quanto previsto dal disciplinare di produzione all'articolo 8 per la presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata una delle seguenti diciture:

- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal MIPAAF**  
oppure
- **Certificato da Autorità Pubblica Designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP Pesca di Delia, gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione (Art. 8 Confezionamento ed etichettatura).

Fermo restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di CORFILCARNI GCC, il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IGP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori.

La conformità delle etichette utilizzate sul prodotto confezionato sarà verificata da CORFILCARNI GCC durante la verifica ispettiva.

## 6.4 Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti iscritti agli elenchi della filiera della denominazione Pesca di Delia 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, CORFILCARNI GCC controlla annualmente, per tutti i soggetti inseriti nel sistema, la corretta compilazione della documentazione, relativa all'autocontrollo, l'aggiornamento e la corretta gestione della modulistica e dei registri

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 11 di 20

impiegati, valutando in particolare il mantenimento della identificazione e rintracciabilità della materia prima e del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione e confezionamento, le quantità totali lavorate e confezionate

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, svolti con o senza preavviso, che CORFILCARNI GCC intende effettuare presso i siti produttivi.

Per quanto attiene l'entità del controllo di mantenimento per i produttori, la quota è del 33 + 2% dei soggetti, dove il 2% sarà scelto a random tra i produttori controllati l'anno precedente.

Per gli intermediari ed i confezionatori la quota di controllo annuale è del 100% (la frequenza dei controlli per gli intermediari ed i confezionatori è pari ad 1 verifica ispettiva l'anno).

I soggetti della filiera sono tenuti a conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo aziendale ed a renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da CORFILCARNI GCC.

#### **6.4.1 Verifica sugli operatori**

I soggetti riconosciuti come filiera “Pesca di Delia” si impegnano a sottostare alle verifiche del CORFILCARNI GCC, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello Schema dei controlli.

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 dal CORFILCARNI GCC come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

Per quanto concerne gli obblighi derivanti dall'autocontrollo il confezionatore deve attenersi a quanto previsto nella tabella D par.6.5.

#### **6.4.1 bis Obblighi generali degli operatori**

Gli operatori riconosciuti sono tenuti a:

- accertarsi dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuare adeguata registrazione;
- rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità e rintracciabilità;
- registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- gestire e archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- conservare tutta la documentazione riguardante la IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- separare spazialmente o temporalmente le produzioni generiche da quelle a IGP ove necessario;
- registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- accertarsi di conferire prodotto a denominazione Pesca di Delia a soggetti iscritti al sistema dei controlli;
- produrre e fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità previsti, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla IGP nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento e fornire

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 12 di 20

evidenza oggettiva che le materie e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito della IGP. Le registrazioni dovranno identificare e quantificare nel dettaglio le entrate e le uscite verificatesi per il prodotto idoneo a IGP Pesca di Delia. Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (Dichiarazione di consegna DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione).

- j) documentare e rendere disponibile a CORFILCARNI GCC i documenti relativi all'autocontrollo.

### **Separazione delle produzioni a IGP**

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta, alla lavorazione e fino al confezionamento le produzioni destinate a “Pesca di Delia IGP” devono essere opportunamente identificate (es: mediante cartellino, etichette ecc..). Qualora non sia possibile una diversificazione spaziale delle lavorazioni si deve applicare un differimento temporale avendo cura di comunicare al CORFILCARNI GCC le variazioni di quanto riportato nell'allegato 8 all'atto dell'iscrizione.

Nel caso di separazione “spaziale” l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della Pesca di Delia IGP.

Ove non possibile evitare la promiscuità con lavorazioni di prodotto generico dalle linee di lavorazione e/o confezionamento della IGP, o di loro parti, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni.

Tale differimento temporale delle lavorazioni IGP e non IGP, viene stabilito dall'operatore, le date e gli orari di lavorazione dei prodotti IGP devono essere registrati sulla documentazione di autocontrollo o su schede di lavoro dell'azienda.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di CORFILCARNI GCC nel corso delle verifiche ispettive.

#### **6.4.1.1 Verifica documentale**

Gli operatori della filiera per la registrazione dei dati devono assicurare al CORFILCARNI GCC la produzione della seguente documentazione:

##### **Produttori**

- Registro di carico/scarico aziende Agricole Pesca di Delia IGP (**All. 4**)
- Dichiarazione di consegna (**All. 5**)

Ogni produttore riconosciuto, utilizzando l'allegato 4 deve trasmettere annualmente i quantitativi di pesca raccolti e conferiti/venduti/ceduti, specificando la tipologia di prodotto tra quelle previste dal disciplinare. La trasmissione deve essere effettuata entro 15 giorni dalla raccolta o comunque entro il 31 luglio per le precoci, entro il 5 settembre per le medie ed entro il 25 ottobre per le tardive.

La produzione massima dell'IGP “Pesca di Delia” non deve superare i 220 ql/ha per le cultivar precoci, 300 ql/ha per le cultivar di media epoca e 400 ql/ha per quelle tardive. La comunicazione annuale non è necessaria per i produttori che anche se iscritti non hanno prodotto pesche IGP.

Le operazioni di conferimento dovranno essere annotate sul registro carico/scarico detenuto dai produttori (All.4).



CORFILCARNI GCC

## DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”

Rev. 0 del 25/07/2022

Pagina 13 di 20

### Intermediari e Confezionatori

- Dichiarazione di consegna (**All. 5**)
- Registro carico (**All. 6**)
- Registro scarico (**All. 7**)
- Dichiarazione di separazione delle linee di lavorazione del prodotto a IGP da ogni altro prodotto generico (**All. 8**)
- Autocontrollo sul prodotto (**All. 9**), solo per i confezionatori
- Declassamento pesche (**All. 10**) (registrazione quantitativi di prodotto non immesso nel circuito IGP), solo per i confezionatori

L'intermediario ed il confezionatore devono trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivo, i dati relativi alle quantità mensili delle produzioni ricevute ai fini della denominazione (allegato 6) e delle successive quantità nello stesso periodo lavorate ed immesse nel circuito della Pesca di Delia IGP (allegato 7).

Le comunicazioni mensili sono necessarie anche nel caso in cui nel corso del mese non vengano effettuati acquisti o vendite di prodotto IGP.

Per il prodotto risultato non conforme o che per qualsiasi motivo non viene avviato al confezionamento deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione a evidenza che il prodotto in questione non è stato immesso nel circuito della IGP.

Sarà cura dell'operatore registrarne i quantitativi nell'Allegato 10.

Nella fase di vendita/conferimento da parte del produttore, il prodotto deve essere accompagnato dalla dichiarazione di consegna (All. 5), oltre che dal DDT o documento equivalente, che indichi: identificazione lotto, mittente, destinatario, varietà, peso e la dicitura “prodotto idoneo a Pesca di Delia IGP” o altre analoghe indicazioni aventi significato equivalente.

Le registrazioni delle attività svolte dagli operatori, possono essere fornite con documentazione qualsiasi (su supporto cartaceo o informatico) purché idonea a dimostrare l'identificazione e la tracciabilità del prodotto nel rispetto di quanto previsto dal piano dei controlli.

### 6.4.1.2 Verifica ispettiva

La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla denominazione “Pesca di Delia IGP” deve essere effettuata mediante riscontri sul prodotto in corso di produzione, lavorazione o confezionato, dagli ispettori tecnici incaricati dal CORFILCARNI GCC.

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

Le verifiche ispettive consistono per i:

### Produttori

- Rispondenza a quanto riportato nell'**allegato 3**;
- Rispondenza a quanto riportato nell'**allegato 4**;
- Rispondenza a quanto riportato nella dichiarazione di consegna (**allegato 5**);
- Verifica rispetto modalità di conservazione (massimo 10 giorni decorrenti dal giorno successivo a quello della raccolta);



CORFILCARNI GCC

## DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”

Rev. 0 del 25/07/2022

Pagina 14 di 20

- Verifica adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;
- Verifica rispetto del metodo di ottenimento.

Il Produttore, al fine di garantire la conformità del prodotto primario destinato al confezionamento, deve inoltre rendere disponibile ai controlli adeguata documentazione ed evidenze che attestino, tra l'altro:

- resa per ettaro;
- data di inizio e fine raccolta;
- quantità di Pesche idonee a IGP prodotte distinte per epoca di maturazione;
- quantità di Pesche idonee a IGP vendute/conferite con relativo destinatario distinte per epoca di maturazione;
- il rispetto delle prescrizioni descritte nel disciplinare di produzione, riguardanti i metodi di coltivazione e i tempi di raccolta.

### Intermediari e Confezionatori

- Controllo delle Dichiarazioni di consegna (**Allegato 5**);
- Rispondenza a quanto riportato nel registro di carico (**Allegato 6**) (dichiarazione quantità di pesche idonee a IGP acquistate/approvvigionate);
- Rispondenza a quanto riportato nel registro di scarico (**Allegato 7**) (dichiarazione quantità pesche idonee a IGP conferite/vendute e confezionate come IGP);
- Rispondenza a quanto riportato nell'**allegato 10** (solo per i confezionatori);
- Controllo fisico e analitico in base ai requisiti previsti nell'art. 2 del disciplinare (**Allegato 9**), solo per i confezionatori;
- Controllo separazione delle lavorazioni del prodotto a IGP da ogni altro prodotto generico (**Allegato 8**) ove necessario;
- Verifica rispetto modalità di conservazione (massimo 10 giorni decorrenti dal giorno successivo a quello della raccolta).
- Conformità dell'etichettatura e presentazione del prodotto (solo per i confezionatori);
- Verifica rispetto delle frequenze previste per l'autocontrollo per la verifica delle caratteristiche sul prodotto;
- Verifica adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

Il CORFILCARNI GCC annualmente, in sede di verifica presso i confezionatori, esegue campionamento e analisi del prodotto, per la verifica di quanto riportato all'art. 2 del disciplinare.

La formazione del campione globale è portata a termine 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 A - B.

Il campionamento è effettuato sulle partite di pesche confezionate o in corso di confezionamento da un ispettore di CORFILCARNI GCC.

L'ispettore di CORFILCARNI GCC preleva un campione globale di prodotto secondo i criteri riportati nella Tabella A e B. Del campione prelevato, su n. 3 frutti verrà effettuata la verifica delle caratteristiche fisiche previste dall'art. 2 del disciplinare riportando l'esito nel verbale di verifica del prodotto.

Qualora l'ispettore rilevi una non conformità sulle caratteristiche fisiche del campione prelevato CORFILCARNI GCC richiede l'esclusione dal circuito della IGP del lotto da cui proviene il



CORFILCARNI GCC

## DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”

Rev. 0 del 25/07/2022

Pagina 15 di 20

campione valutato, nonché predispone un ulteriore campionamento su un altro lotto confezionato o in corso di confezionamento.

Nei casi in cui anche gli esiti di quest'ultimo controllo constatino un ulteriore non conformità verrà escluso dalla IGP anche il lotto appartenente al campione supplementare effettuato e verrà esteso il campionamento a tutti i lotti confezionati o in corso di confezionamento presenti al momento della verifica.

In assenza di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà programmata una verifica supplementare con campionamento del prodotto.

Il campione riguarda ogni tipologia ammessa (quindi se nel giorno della verifica è in corso il confezionamento di due tipologie saranno prelevati entrambi i campioni).

In caso di conformità delle caratteristiche fisiche l'ispettore di CORFILCARNI GCC preleva dal campione globale tre aliquote di 500 grammi ciascuno per le prove chimiche.

L'aliquota contrassegnata con il numero romano I sarà consegnata al rappresentante della ditta, le altre due (rispettivamente la II e la III) saranno destinate al CORFILCARNI GCC per eseguire le prove analitiche e, se il caso, sulla III aliquota l'analisi di revisione.

I campioni saranno inviati al laboratorio conforme ai requisiti di cui alla norma UNI CEI ISO/IEC 17025 per le specifiche prove.

CORFILCARNI GCC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova CORFILCARNI GCC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di esito non conforme della prova, il lotto da cui proviene il campione valutato deve essere escluso dalla IGP. Qualora il lotto o parte di esso fosse già entrato nel circuito tutelato della IGP il relativo quantitativo di prodotto già immesso sul mercato sarà notificato dal CORFILCARNI GCC all'ICQRF.

Alla notifica della NC la ditta può presentare istanza di revisione entro 7 giorni dalla ricezione dell'esito.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della IGP.

**Tabella A – Criteri di formazione del campione globale (prodotto sfuso)**

Quantitativo dei lotti in Kg	Massa campione globale 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

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 16 di 20

**Tabella B - Criteri di formazione del campione globale (prodotto confezionato)**

Numero di colli compresi nel lotto	Numero di colli da prelevare
Fino a 100	5
Da 101 a 300	7
Da 301 a 500	9
Da 501 a 1000	10
Oltre 1000	15 minimo

L'analisi di revisione deve essere effettuata, sulla III aliquota, presso un laboratorio accreditato ISO/IEC 17025 per le prove specifiche previste dal Disciplinare di produzione, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, concordato tra le parti, che abbia le prove richieste accreditate.

CORFILCARNI GCC informerà l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e dovrà comunicare all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione al fine di poter assistere con proprio rappresentante o un consulente tecnico di parte.

Se l'esito della prova riconferma la NC, il lotto è escluso dal circuito tutelato, in caso contrario il lotto verrà giudicato idoneo.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente (costo prove analitiche).

Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi, CORFILCARNI GCC richiede l'esclusione dal circuito della denominazione del lotto da cui proviene il campione valutato e predispone l'effettuazione di verifica ispettiva di controllo qualità supplementare con ulteriore successivo campionamento su altro lotto in corso di confezionamento o confezionato.

## 6.5 Autocontrollo degli operatori

Al momento dell'immissione nella filiera commerciale il prodotto contrassegnato con la denominazione “Pesca di Delia IGP” deve avere i requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

Il soggetto che immette in commercio il prodotto con denominazione “Pesca di Delia IGP” si accerta, in autocontrollo, della conformità del prodotto alle caratteristiche disciplinate (art.2 del disciplinare) e secondo le frequenze previste nella **tabella D**.

I risultati dell'autocontrollo fisico e chimico devono essere opportunamente registrati (**Allegato 9**), specificando/indicando i lotti esaminati/sottoposti a prova con le frequenze riportate nella **Tab D**.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati a fronte delle prove effettuate l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto oggetto di valutazione dal circuito dell'IGP ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tali interventi.

I risultati di tale autocontrollo devono essere resi disponibili ai controlli di CORFILCARNI GCC.

I referti di analisi (con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato) devono essere conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 17 di 20

**Tabella D: frequenza delle verifiche sul prodotto in autocontrollo per le aziende che effettuano il confezionamento.**

Specifiche tecniche	Frequenze dei controlli
Caratteristiche Fisiche: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durezza</li> <li>• Calibro</li> <li>• Altri parametri disciplinati all'Art. 2</li> </ul> Caratteristiche chimiche <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenore zuccherino</li> <li>• Rapporto E/A</li> </ul>	Su tutti i lotti, in continuo nel corso delle operazioni di lavorazione.          Un'analisi ogni 10.000 q e comunque almeno una volta l'anno per ciascuna tipologia

Ciascun operatore dovrà garantire una corretta identificazione e rintracciabilità del lotto nella sua azienda.

**Tabella E – Adempimenti operatori e documentazione trasmessa al CORFILCARNI GCC**

Produttori	Informazioni da trasmettere a CORFILCARNI GCC	Frequenza
Comunicazione annuale	Quantità complessiva di prodotto raccolto/venduto (All. 4)	Entro 15 giorni dalla raccolta, o comunque entro il 31 luglio per le precoci, entro il 5 settembre per le medie ed entro il 25 ottobre per le tardive.
Comunicazione terreni	Superficie aziendale coltivata a IGP (All. 3)	Ad ogni variazione/integrazione, entro il 31 marzo
Confezionatori e Intermediari (per le parti previste)	Informazioni da trasmettere a CORFILCARNI GCC	Frequenza
Comunicazione mensile	Quantitativi di prodotto idoneo a IGP approvvigionato/acquistato (All. 6)	Entro il giorno 10 del mese successivo
Comunicazione mensile	Quantitativi di prodotto conferito/venduto idoneo a IGP e confezionato come IGP (All.7)	Entro il giorno 10 del mese successivo
Comunicazione	Separazione temporale della lavorazione specificando data e ora (All. 8)	Se necessario

CORFILCARNI GCC, inoltre, si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nella tabella di controllo. Nei casi in cui le comunicazioni relative alle quantità prodotte, approvvigionate e immesse nel circuito tutelato non vengano inviate nei tempi stabiliti il CORFILCARNI GCC procederà all'apertura di una NC lieve che sarà gestita come previsto al paragrafo 7.



CORFILCARNI GCC

## DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”

Rev. 0 del 25/07/2022

Pagina 18 di 20

### 7. Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare NC.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano immessi al consumo come prodotto Pesca di Delia IGP. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità riscontrate.

#### 7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

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

- 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, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
- comunicare a CORFILCARNI GCC tempestivamente le non conformità gravi rilevate e i provvedimenti adottati.

#### 7.2 Gestione delle non conformità da parte del CORFILCARNI GCC

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 Pesca di Delia IGP e dal presente Piano dei Controlli, deliberate dal Comitato di Certificazione, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti. I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre **7 giorni** dalla rilevazione iniziale.

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 di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al “Trattamento della non Conformità” ed alle “Azioni Correttive” di cui allo schema dei controlli.

Per la verifica dell'applicazione delle azioni correttive, CORFILCARNI GCC procederà come segue. 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 il cui costo sarà a carico dell'azienda. Nel caso di NC grave il CORFILCARNI GCC informa immediatamente l'azienda.

L'azienda dovrà comunicare a CORFILCARNI GCC entro **7 giorni** dalla data di notifica della NC il trattamento della stessa (specificando l'esclusione del prodotto oggetto di NC grave dal circuito IGP) e le azioni correttive che intende applicare al fine di rimuovere la causa che ha determinato la non conformità stessa.

 <b>CORFILCARNI GCC</b>	<p align="center"><b>DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”</b></p>	
	Rev. 0 del 25/07/2022	Pagina 19 di 20

Laddove la verifica della risoluzione della non conformità non fosse possibile a livello documentale, CORFILCARNI GCC pianificherà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva il cui costo sarà a carico dell'azienda.

Tutte le situazioni di non conformità gravi, saranno comunicate all'ICQRF, in adempimento alle disposizioni vigenti così come previsto dal Decreto Legislativo 297/2004 e insieme alle non conformità lievi saranno inserite nella Banca Dati Vigilanza.

## **8. Reclami e ricorsi da parte degli operatori**

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della IGP ritengano che nelle attività di controllo effettuate dal CORFILCARNI GCC avessero a realizzarsi situazioni non congrue (es. condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte del CORFILCARNI GCC, etc.), gli stessi possono inoltrare al CORFILCARNI GCC un reclamo in forma documentata e devono descrivere in dettaglio la situazione oggetto del reclamo. Il Rappresentante della Direzione (RD) del CORFILCARNI GCC, analizzate le cause del reclamo, risponde all'Operatore reclamante entro 20 giorni lavorativi dalla data di ricezione del reclamo.

Nel caso di decisioni e provvedimenti assunti da CORFILCARNI GCC a seguito delle attività di controllo ritenute non congrue o ingiustificate da parte dell'operatore (es. decisione relativa all'esclusione del prodotto, proposta di verifica ispettiva supplementare, etc.), questi può attivare una procedura di ricorso. Il ricorso, indirizzato al CORFILCARNI GCC, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata dal CORFILCARNI GCC; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione. Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del ricorso la Giunta di Appello trasmette all'operatore interessato la propria decisione avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi al CORFILCARNI GCC.

Le decisioni della Giunta di Appello in merito ai ricorsi sono vincolanti per CORFILCARNI GCC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente.

## **9. Riservatezza**

Fatti salvi gli obblighi di legge, il CORFILCARNI GCC assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione “Pesca di Delia 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.

## **10. Pubblicità e trasparenza**

Nel sito internet di CORFILCARNI GCC sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

## **11. Elenco allegati**

Allegato 1 – Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione (produttore)

Allegato 2 – Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione (intermediari e confezionatori)

Allegato 3 – Iscrizione registro pescheti



**CORFILCARNI GCC**

## **DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO “PESCA DI DELIA IGP”**

Rev. 0 del 25/07/2022

Pagina 20 di 20

Allegato 4 – Registro carico e scarico aziende agricole

Allegato 5 – Dichiarazione di consegna

Allegato 6 – Registro carico intermediari e confezionatori

Allegato 7 – Registro scarico intermediari e confezionatori

Allegato 8 – Dichiarazione separazione delle linee di lavorazione prodotto IGP/prodotto generico

Allegato 9 – Scheda autocontrollo

Allegato 10 – Declassamento