



## I.G.P. "Limone di Rocca Imperiale"

### VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA DI CONTROLLO PRESSO PRODUTTORE

prot.  del

Ora inizio ispezione

Ora fine ispezione

Data ispezione   
gg mm aa

Tecnico Controllore   
cognome nome

Produttore   
cognome o ragione sociale nome

Indirizzo   
via n. cap comune codice operatore

		NOTE
(PC 7) Lavorazioni del terreno	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Potatura (PC 8)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Irrigazione (PC 9)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Concimazione (PC 10)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Difesa fitosanitaria (PC11)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Raccolta (PC12)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Identificazione e separazione prodotto	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Tenuta registro coltivazione	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
tenuta registro materie prime	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
tenuta registro vendite	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Emissione mod. D02	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Post Raccolta (PC13)	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
REGISTRO RECLAMI	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	



**Note del Tecnico Controllore**

**Note del responsabile aziendale**

Durante la riunione iniziale, l'operatore dichiara di aver informato il tecnico in merito alle regole di sicurezza applicabili nella propria azienda ☐ SI ☐ NO ☐

In assenza di non conformità rilasciate, qualora l'operatore non riceva alcuna comunicazione contraria entro i successivi 60 giorni lavorativi, gli esiti dell'attività ispettiva saranno da considerarsi confermati.

**Il tecnico Controllore**

**il Responsabile aziendale**



#### **PC 7: Lavorazioni del terreno(art. 5 del Disciplinare)**

Le lavorazioni, la cui frequenza dipende dalla natura del terreno e dalle condizioni climatiche, dovranno interessare normalmente uno strato di terreno tale da evitare danni all'apparato radicale.

#### **PC 8: Potature (art. 5 del Disciplinare)**

Il periodo migliore di intervento per effettuare la potatura del limone è verso fine inverno, senza inoltrarsi, però, nel periodo della fioritura. In funzione dell'età delle piante e dello scopo della potatura, esse si distinguono in:

Potatura di allevamento e di formazione

La potatura nella fase di accrescimento delle piante, che va dalla messa a dimora o dai primi anni del reinnesto, sino alla prima fruttificazione, deve essere quanto più possibile limitata.

Potatura di fruttificazione

Nella fase produttiva, sono ammessi leggeri interventi di potatura mirati principalmente al graduale rinnovamento della chioma ed evitare l'eccessivo infoltimento dei rami.

#### **PC 9: Irrigazione(art. 5 del Disciplinare)**

Gli apporti stagionali sono consigliati in rapporto all'andamento stagionale ed alle esigenze della pianta

#### **PC 10: Concimazione(art. 5 del Disciplinare)**

Il piano di concimazione annuale per la produzione del Limone di Rocca Imperiale è basato sullo stato di fertilità dei terreni ed attuato secondo il metodo di produzione adottato: convenzionale o integrato o biologico.

I Concimi fosfopotassici ed organici dovranno essere distribuiti nei periodi autunno-invernali; gli azotati, compresi i complessi e mistorganici con elevato titolo di azoto, dovranno essere distribuiti nel periodo che va dalla ripresa vegetativa fino ad estate inoltrata a seconda delle necessità della coltura.

#### **PC 11: Difesa fitosanitaria (art. 5 del Disciplinare)**

La difesa sarà attuata in base al metodo di produzione adottato

- Produzione con metodo convenzionale: attuata nella zona con l'osservanza delle norme di "Normale Buona Pratica Agricola" della Regione Calabria.

- Produzione integrata: attuata in conformità del disciplinare di produzione integrata della Regione Calabria;

- Metodo biologico: attuato in conformità del Reg. CE 834/2007 e successive modificazioni e integrazioni.

#### **PC 12: Raccolta (art. 5 del Disciplinare)**

Date le condizioni pedoclimatiche della zona di produzione che consentono alle piante di mantenere a lungo i frutti sull'albero, senza interventi di forzatura, l'epoca di raccolta è tutto l'anno. La raccolta che rappresenta una delle operazioni più delicate e che esige maggior pratica, deve essere effettuata con la massima cura per evitare danni ai frutti e conseguentemente la possibilità di penetrazione a svariati parassiti fungini. E' vietata ogni forma di raccolta diversa da quella effettuata manualmente anche con l'ausilio di pinze. Occorre raccogliere con tempo asciutto o comunque aspettando che i frutti siano liberati dalla rugiada condensatasi durante la notte precedente

#### **PC 13: Post Raccolta (art. 5 del Disciplinare)**

Per i frutti non commercializzati immediatamente dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Le temperature di conservazione non devono superare gli 11 °C. I tempi di condizionamento non devono superare i 60 giorni dalla raccolta

#### **PC 14: Identificazione, separazione e rintracciabilità**

Deve essere garantita la separazione del prodotto a I.G.P. da quello generico ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto.