

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

# **Piano dei controlli della denominazione**

## **“Aglio Bianco Polesano”**

Denominazione di Origine Protetta

**DPC033**

## Sommario

1 - Premessa .....	3
2 – Scopo e campo di applicazione .....	3
3 - Documenti di riferimento .....	3
4 – Definizioni e abbreviazioni .....	4
4.1 - Definizioni .....	4
4.2 - Abbreviazioni .....	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione.....	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo .....	5
6.1 - Procedure di riconoscimento .....	5
6.1.1 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO .....	5
6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento.....	5
6.2.1 – VARIAZIONI DELLE SUPERFICI INVESTITE A DOP.....	6
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	6
6.4 – Procedure di sorveglianza .....	6
6.5 – Sorveglianza sulle produzioni .....	6
6.5.1 – SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO .....	6
6.5.2 – SORVEGLIANZA CSQA.....	7
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	7
7.1 – Documentazione dell’attività .....	7
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA .....	7
8 – Gestione delle non conformità .....	78
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	8
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA.....	8
9 – Reclami e ricorsi .....	8
10 – Riservatezza .....	8
11 – Pubblicità .....	89
12 – Disciplina produttiva.....	9
12.1 – Denominazione .....	9
12.2 – Descrizione del prodotto .....	9
12.3 – Zona di produzione .....	9
12.4 – Metodo di ottenimento .....	9
12.4.1 ROTAZIONE COLTURALE.....	9
12.4.2 – PRODUZIONE DEL SEME .....	940
12.4.3 – EPOCA E MODALITÀ DI SEMINA.....	10
12.4.4 – CONCIMAZIONE ED IRRIGAZIONE.....	10
12.4.5 – RACCOLTA.....	10
12.5 – Etichettatura .....	10
13 – Tracciabilità delle produzioni .....	12
13.1 - Generalità.....	12
13.2 - Produzione dell’Aglio Bianco Polesano .....	12
13.3 - Condizionamento.....	12
13.4 – Commercializzazione.....	13
13.5 – Separazione delle produzioni DOP .....	
14 – Schema dei controlli.....	15
Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli .....	23

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

## 1 - Premessa

Il Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP o della IGP siano conformi ad un disciplinare (art.7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione "Aglio Bianco Polesano" ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente Piano dei Controlli come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità della denominazione "Aglio Bianco Polesano" D.O.P..

Il presente Piano dei Controlli (nel seguito Piano), redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e trasmesso ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano l'"Aglio Bianco Polesano" e, in particolare:

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

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione .

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la completa conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive.

Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

## 2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano, persegue la finalità di identificare ed assicurare con un adeguato livello di fiducia, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della DOP Aglio Bianco Polesano e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti, produttori e condizionatori, che intendono avvalersi di tale denominazione.

## 3 - Documenti di riferimento

- 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 le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
- Regolamento (UE) 2015/197 della Commissione del 5 febbraio 2015 "approvazione modifica del disciplinare della DOP "Aglio Bianco Polesano";
- Provvedimento 12 febbraio 2015 "Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Aglio Bianco Polesano" registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del Reg. (CE) n. 1175/2009" (GU n. 51 del 3 marzo 2015).
- Reg UE 668/2014 recante modalità di applicazione del Reg. UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Rettifica del Reg. (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 –GUUE n L39/23 del 14.2.2015
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065 "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Regolamento (CE) n. 1175/2009 della Commissione del 30 novembre 2009, recante registrazione della denominazione Aglio Bianco Polesano nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- MIPAAF Provvedimento 2 dicembre 2009 – Iscrizione della denominazione "Aglio Bianco Polesano" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (G.U.R.I. n. 298 23.12.2009);
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, ora Reg. CE 1151/2012, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n. 852/04 del Parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 178/02 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;
- D.L.vo 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 da D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- 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;

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

- D.M. 15/04/2013 –Procedimento per l'autorizzazione degli OdCper l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari (GU n. 97 del 26 aprile 2013);
- D.M. 18/12/2013 –Integrazione decreto 15/04/2013 (GU n.7 del 10 gennaio 2014);
- Norma UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di Prodotti";

#### 4 – Definizioni e abbreviazioni

##### 4.1 - Definizioni

**Aglio Bianco Polesano DOP:** prodotto finito conforme recante il marchio distintivo della denominazione.

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva dell'Aglio Bianco Polesano, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Regione Veneto.

**Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale CSQA dichiara che, un prodotto agroalimentare, un processo od una organizzazione sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità;

**Condizionatore:** soggetto riconosciuto che, utilizzando prodotto idoneo procede al suo condizionamento ed all'apposizione del logo identificativo della denominazione "Aglio Bianco Polesano" DOP.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

**Controllo di conformità:** attività di verifica mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità e delle procedure specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione Aglio Bianco Polesano e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto documento i cui contenuti sono conformi a quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1151/2012, approvato dalle competenti Autorità e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione Europea.

**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 o dal primo venditore stabilito nella Comunità Economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art.13 – Decreto Legislativo 109/92).

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.

**Prodotto finito:** con il termine di prodotto finito si intende il prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione Aglio Bianco Polesano.

**Produttore:** soggetto riconosciuto che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione conferisce prodotto idoneo al condizionamento ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano. Qualora il produttore agricolo attui anche attività di condizionamento del prodotto il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per questa attività.

**Richiedente:** soggetto che richiede a CSQA l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione di conformità per un prodotto agroalimentare;

**Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione Aglio Bianco Polesano;

##### 4.2 - Abbreviazioni

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

**R (n):** identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 12),

**ID:** in schema dei controlli (par. 14), numero identificativo di ogni singola riga,

**D:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo documentale,

**I:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo ispettivo,

**A:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo analitico,

**NC:** Non conformità,

**AC:** Azione correttiva (in par. 14 individua le attività di CSQA in seguito a NC rilevate).

#### 5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (produttori agricoli e condizionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che concorrono alla realizzazione della denominazione Aglio Bianco Polesano devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione dell'Aglio Bianco Polesano ogni soggetto interessato deve produrre in originale a CSQA specifica richiesta di adesione in originale: formato MOD001.

La richiesta di accesso dei produttori agricoli, in particolare, deve essere trasmessa a CSQA al più tardi al momento della semina e comunque entro la data del 31 dicembre. Non saranno accolte richieste trasmesse all'organismo di controllo successivamente a tale data.

La richiesta di accesso dei condizionatori può essere trasmessa a CSQA in qualunque periodo dell'anno; l'effettivo utilizzo della denominazione dovrà però avvenire esclusivamente ad avvenuto riconoscimento.

La richiesta deve essere corredata con la documentazione accessoria, che deve essere allegata in accordo con quanto previsto nella modulistica predisposta.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

- dal Consorzio di Tutela incaricato per conto degli associati,
- direttamente dal soggetto richiedente.

Le fatturazioni eventualmente intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun associato.

Con la presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano.

Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'Organismo di controllo facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori, con o senza preavviso, in tutte le sue fasi e articolazioni.

## 6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA 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.

Dopo positiva valutazione della domanda, entro 15 giorni, CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni produttive con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività effettuate dal richiedente.

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

- per i produttori agricoli: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla ubicazione degli impianti di coltivazione, alla provenienza del "seme", alle analisi del terreno, al piano di concimazione attuato, alle modalità di ottenimento della denominazione apprezzabili al momento dell'ispezione;
- per i condizionatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il confezionamento del prodotto, l'idoneità dei sistemi di gestione previsti o approntati per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

### 6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

Ricevuta la domanda ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi fissati a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare e dal Piano della denominazione Aglio Bianco Polesano.

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora nel corso di tali riscontri non siano state rilevate situazioni di mancata rispondenza al disciplinare o al Piano dei Controlli, si procede con la valutazione dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio il riconoscimento del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

L'idoneità ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano sarà rilasciata per le attività per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Della decisione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo e, ove esistente, al Consorzio per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

#### 6.1.1 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo, l'adesione degli operatori si considera confermata anche per le successive annualità.

Qualora Piano dei Controlli e Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche, richieste e approvate dalle competenti Autorità, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

### 6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche,.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo della denominazione Aglio Bianco Polesano (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, opportune segnalazioni circa le modifiche intervenute.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni. E la titolarità di diritti ed obblighi.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto comunicato, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richiedere integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

### 6.2.1 – Variazioni delle superfici investite a DOP

A sistematico aggiornamento del catasto delle particelle detenuto dall'organismo di controllo, ogni produttore riconosciuto e tenuto a notificare a CSQA, per ogni campagna produttiva successiva a quella del riconoscimento, l'identificazione dei terreni interessati dalla denominazione Aglio Bianco Polesano.

Per la notifica deve essere utilizzato il formato MOD 002 – Elenco terreni, il quale può essere trasmesso a CSQA successivamente alla semina e comunque entro il successivo 31 gennaio.

### 6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA notifica della volontà di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica di recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Aglio Bianco Polesano per un periodo di 24 mesi consecutivi.

In tal caso CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

### 6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento di cui al punto 6.1 ed al punto 14, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione Aglio Bianco Polesano sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli rappresentate al successivo paragrafo 14 – schema dei controlli.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, CSQA controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali immesse nel circuito della denominazione “Aglio Bianco Polesano”.

Per quanto attiene la quota di controllo annuale del 35 % dei soggetti, è così costituito: un terzo del totale dei soggetti aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota sorteggiata tra i soggetti controllati tale da raggiungere il 35% complessivo.

Nei casi in cui la verifica ispettiva non coincida con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. 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 CSQA..

I soggetti della filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA 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.

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

Nello schema dei controlli di cui al successivo punto 14 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione Aglio Bianco Polesano.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla denominazione Aglio Bianco Polesano è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA, consistenti in verifiche ispettive sugli operatori e in riscontri sul prodotto.

### 6.5 – Sorveglianza sulle produzioni

#### 6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo

Ogni operatore assoggettato al sistema di controllo della DOP Aglio Bianco Polesano è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e dell'applicazione dei contenuti del presente Piano.

La rispondenza ai requisiti del disciplinare di produzione ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli e le produzioni ottenute ed avviate al circuito della denominazione “Aglio Bianco Polesano” devono essere adeguatamente documentate dagli operatori della filiera (produttori agricoli e condizionatori) mediante sistematiche annotazioni in autocontrollo delle attività disciplinate, secondo quanto previsto dal presente Piano (vedasi elementi al punto 14 Schema dei controlli).

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

In particolare, la rispondenza del prodotto alle caratteristiche disciplinate è verificata in autocontrollo e in continuo mediante apposita documentazione di registrazione. Con l'annotazione, in MOD 006 Registro di confezionamento o in documentazione equivalente, delle quantità confezionate come Aglio Bianco Polesano DOP il condizionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

Eventuali situazioni di non conformità rilevate dagli operatori devono essere gestite secondo i criteri evidenziati al successivo punto 8.1. Ove il lotto di prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto dal circuito della denominazione "Aglio Bianco Polesano" registrando opportunamente i quantitativi oggetto di tali interventi, cause e trattamenti delle non conformità.

#### **6.5.2 – Sorveglianza CSQA**

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, CSQA esegue, sul confezionatore, valutazione qualitativa di prodotto confezionato o in corso di confezionamento ai fini della denominazione.

Nell'ambito della normale attività di sorveglianza, l'ispettore CSQA effettuerà attività di campionamento con riscontro diretto delle caratteristiche finali disciplinate in ragione di un campione per lotto di produzione disponibile al momento. Il campione sarà composto da 5 unità di prodotto per tipologia di lavorazione di Aglio bianco Polesano DOP su cui verrà eseguito il riscontro delle caratteristiche disciplinate.

In caso di non conformità qualitativa, per uno o più dei requisiti disciplinati, CSQA richiede, l'esclusione dal circuito della denominazione del lotto da cui proviene il campione valutato nonché predisporre l'effettuazione di verifica ispettiva supplementare con ulteriore successivo campionamento su altro lotto in lavorazione/confezionamento.

Nei casi in cui gli esiti del controllo supplementare constatino il mancato ripristino delle condizioni di conformità previste dalla disciplina applicabile, verrà escluso dalla DOP anche il lotto appartenente al campione supplementare effettuato e verrà esteso il campionamento a tutti i lotti in lavorazione e/o confezionamento presenti al momento della verifica. CSQA notificherà agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari) la non conformità riscontrata, in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del piano dei controlli..

In caso sia stata utilizzata la denominazione su prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso al consumo, CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (Ispettorato Centrale Controllo Qualità prodotti agroalimentari) la non conformità riscontrata.

### **7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti**

#### **7.1 – Documentazione dell'attività**

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le attività effettuate ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità dei prodotti e dei processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della denominazione Aglio Bianco Polesano (al riguardo vedasi anche paragrafo 13). Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Aglio Bianco Polesano devono essere conservate per almeno i due anni successivi all'anno di redazione.

#### **7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA**

Sono di seguito evidenziate la documentazione e le informazioni che i soggetti inseriti nel sistema di controllo della denominazione sono tenuti a trasmettere all'organismo di controllo entro date stabilite o con frequenza periodica.

I produttori agricoli inseriti nel sistema di controllo sono tenuti a trasmettere a CSQA:

- entro il 31 gennaio la notifica dei terreni interessati alla coltivazione della denominazione Aglio Bianco Polesano (MOD 002 – Elenco terreni),
- successivamente alla raccolta e comunque entro il mese di novembre di ogni anno la denuncia di produzione (MOD 003 – Denuncia di produzione) indicando i quantitativi di prodotto secco ottenuti e le quantità delle produzioni aziendali destinate a "seme"

I condizionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile (entro il 15 del mese successivo), anche quando le produzioni confezionate siano nulle:

- delle quantità di aglio idoneo alla denominazione approvigionate, distinte per ogni produttore agricolo riconosciuto (in kg);
- delle quantità di aglio idoneo confezionate immesse al consumo come Aglio Bianco Polesano DOP (in kg).

In caso mancata trasmissione dei dati e delle informazioni previste entro i termini stabiliti dal Piano, CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione entro una scadenza e segnalando, nel contempo, che in caso di permanere della carenza si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fine di determinare le quantità effettivamente ricevute e/o avviate alla DOP Aglio Bianco Polesano DOP per il periodo non notificato.

### **8 – Gestione delle 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 Aglio Bianco Polesano.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità.

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.

### 8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera del Aglio Bianco Polesano 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 Aglio Bianco Polesano, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

### 8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA

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 “Aglio Bianco Polesano” 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 di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al “Trattamento della non Conformità” ed alle “Azioni Correttive” del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

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

### 9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale entro 15 giorni lavorativi dalla data di notifica di valutazione/decisione di CSQA.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065: 2012, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.

Qualora il ricorso sia accettato si procede alla convocazione del Comitato di Appello, fissando l'udienza di discussione e dandone comunicazione alle parti che abbiano fatto richiesta di audizione.

Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti, all'interno del sistema di certificazione di CSQA.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

### 10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione Aglio Bianco Polesano il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per 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.

### 11 – Etichettatura

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sull'involucro della denominazione, del contrassegno distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della denominazione, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione “Aglio bianco Polesano” D.O.P. devono rispettare la normativa generale in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari; devono inoltre attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione delle disposizioni specifiche del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 12.7).

Le etichette da utilizzare per l'immissione al consumo dell'Aglio bianco Polesano D.O.P dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di tutela incaricato (oppure a CSQA, in assenza di tale Consorzio) per valutazione e convalida. Copia delle stesse, convalidate, dovrà essere trasmessa all'Organismo di Controllo.

Non è imposto all'Azienda di far approvare ogni etichetta se l'impostazione/matrice rimane la stessa e cambiano solo lo sfondo, il codice a barre, il formato, la tabella nutrizionale, il colore del logo europeo etc. e i requisiti previsti dal disciplinare in materia di etichetta siano rimasti invariati.

## 12 – Disciplina produttiva

Nei successivi paragrafi si riporta la disciplina produttiva prevista evidenziando fra parentesi (**Rn**) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

### 12.1 – Denominazione

La Denominazione di Origine Protetta “Aglio Bianco Polesano” è riservata all'aglio che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione e riportati nel presente Piano dei Controlli.

### 12.2 – Descrizione del prodotto

L'Aglio Bianco Polesano è una pianta con bulbi di colore bianco brillante uniforme data l'assenza di striature di altro colore, di forma regolare e compatta, leggermente appiattiti nel punto di inserimento dell'apparato radicale. Le foglie, lanceolate e strette hanno una colorazione verde/azzurra.

Il bulbo deve essere di forma rotondeggiante – regolare con un leggero appiattimento della parte basale, di colore bianco lucente, ed esente da fitopatologie.

Il bulbo è costituito da un numero di bulbilli variabile che risultano tra loro uniti in maniera compatta e con una caratteristica curvatura della parte esterna. I bulbilli che lo compongono devono essere perfettamente adiacenti l'uno con l'altro.

Le tuniche che li avvolgono hanno colorazione rosata di varia intensità nella parte concava, bianca in quella convessa.

La D.O.P. è ottenuta a partire da ecotipi locali nonché dalla varietà Avorio che è stata selezionata partendo dagli stessi ecotipi (**R1**)

All'atto dell'immissione al consumo l'Aglio Bianco Polesano deve presentare bulbi (**R2**):

- sani, consistenti, puliti, in particolare privi di terra e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari;
- esenti da danni da gelo o da sole, da tracce di muffa e da germogli esternamente visibili;
- privi di odore o sapore estranei e di umidità esterna anormale.

Lo stato del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse.

Il prodotto dovrà avere i requisiti (**R3**):

- “Extra” calibro minimo di 45 mm,
- “Prima” calibro minimo di 30 mm.

L'Aglio Bianco Polesano è immesso sul mercato nelle tradizionali composizioni in canestrini (intreccio a manichetto di almeno tre bulbi), trecce, treccioni, grappoli e grappoloni, in confezioni retinate, in sacchi e in mazzi..

Il taglio dello stelo deve essere netto e l'apparato radicale va asportato o completamente o in modo da lasciare le radici appena presenti con la loro parte iniziale. (**R4**)

### 12.3 – Zona di produzione

La zona di produzione dell'Aglio Bianco Polesano comprende i seguenti comuni del Polesine, situati in provincia di Rovigo (**R5**):

Adria, Arquà Polesine, Bosaro, Canaro, Canda, Castelguglielmo, Ceregno, Costa di Rovigo, Crespino, Fiesse Umbertino, Frassinelle Polesine, Fratta Polesine, Gavello, Guarda Veneta, Lendinara, Lusina, Occhiobello, Papozze, Pettorazza Grimani, Pincara, Polesella, Pontecchio Polesine, Rovigo, San Bellino, San Martino di Venezze, Villadose, Villamarzana, Villanova del Ghebbo, Villanova Marchesana.

La fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona di produzione sono: la produzione del materiale da seminare, la coltivazione dell'aglio, le operazioni di essiccazione, le tradizionali lavorazioni eseguite a mano: canestrini, mazzi, treccia, treccione, grappolo e grappolone

### 12.4 – Metodo di ottenimento

#### 12.4.1 Rotazione culturale

L'Aglio Bianco Polesano è una coltura da rinnovo e nell'ambito della rotazione deve seguire una coltura a semina autunnale o comunque una coltura che permetta l'aratura e la preparazione del terreno entro l'epoca di semina prevista (**R6**). Non può ritornare sullo stesso appezzamento prima di tre anni (**R7**).

Il ciclo di coltivazione è annuale con semina autunno/invernale.

#### 12.4.2 – Produzione del seme

L'ottenimento dei bulbilli per la semina caratterizza la tecnica di produzione dato che la riproduzione avviene per via vegetativa. Infatti ogni azienda seleziona manualmente la quota di prodotto necessaria per produrre “il seme” (**R8**).

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

Qualora l'azienda agricola non sia in grado di produrre il materiale di riproduzione o quello prodotto non sia sufficiente al suo fabbisogno, può reperirlo presso altri produttori dell'area inserita nel sistema di controllo della DOP, purché accompagnato dal certificato che ne attesti l'assenza di nematodi (**R8**).

Le fasi per l'ottenimento del materiale da seminare prevedono (**R9**):

- la selezione manuale dei bulbi, detti "teste", dai mazzi di aglio della partita destinata alla semina;
- l'eliminazione manuale dei bulbilli esterni al bulbo detti "denti" o "natte";
- lo schiacciamento dei bulbi che può avvenire manualmente o meccanicamente;
- l'eliminazione, mediante ventilazione ed asporto manuale, delle tuniche esterne di contenimento e dell'apparato radicale;
- la selezione dei bulbilli detti "spigoi" ottenuti dalle operazioni precedenti. Essa può avvenire con modalità completamente manuale oppure con l'ausilio di una selezionatrice meccanica che contemporaneamente effettua anche la ventilazione. In questo caso si effettuerà una successiva selezione manuale finale dei bulbilli adatti ad essere seminati.

#### 12.4.3 – Epoca e modalità di semina

La semina deve essere effettuata dal 1 ottobre al 31 dicembre (**R10**).

Essa può avvenire manualmente, con macchine agevolatrici o essere totalmente meccanizzata con seminatrici pneumatiche.

E' ammessa la concia del seme.

Il sesto di impianto, 10/15 cm sulla fila e 33/40 cm tra le fila, deve essere tale da evitare lo scalzamento delle radici durante l'inverno o una moria per asfissia radicale, ed inoltre deve consentire l'agevolazione delle operazioni colturali in particolare la sarchiatura meccanica. A tal fine il numero massimo di piante per mq. non dovrà superare le 30 (**R11**).

La quantità di "seme" da impiegare varia a seconda della dimensione dei bulbilli, e deve essere compresa tra 750 – 1.000 kg./ha (**R12**).

#### 12.4.4 – Concimazione ed irrigazione

E' obbligatorio predisporre un piano di concimazione che preveda l'esecuzione dell'analisi del terreno una volta ogni cinque anni (**R13**). Il tipo e la quantità di unità fertilizzanti da impiegare saranno correlati ai risultati dell'analisi e terranno conto dell'asporto operato dalla coltura.

Nella concimazione vanno distribuiti al max 150 kg/ha di fosforo, 200 kg/ha di potassio, l'azoto che non deve superare i 200 kg/ha, va distribuito con più interventi o con un unico intervento se si usano concimi a lenta cessione (**R14**).

Sono ammesse le concimazioni fogliari per l'apporto di macro e microelementi.

L'eventuale somministrazione di letame deve avvenire sulle colture precedenti per ridurre la possibilità di sviluppo di marciumi e per non influenzare il tipico colore bianco lucente caratterizzante l'Aglio Bianco Polesano.

Qualora si effettuino irrigazioni alla coltura, andranno sospese entro il 20 giugno per permettere una migliore maturazione del bulbo e non comprometterne la successiva conservazione (**R15**).

#### 12.4.5 – Raccolta

Sulla base del grado di senescenza del fogliame e della maturità fisiologica delle piante, il produttore decide il momento in cui inizia la fase di raccolta. Essa può avvenire completamente a mano, con l'ausilio di macchine agevolatrici o essere completamente meccanizzata. Dopo essere stato estirpato il prodotto deve subire una essiccazione naturale o mediante sistemi con ventilazione di aria riscaldata (**R16**). Essa può avvenire sia in pieno campo che in azienda.

L'Aglio Bianco Polesano DOP deve essere commercializzato per un anno a decorrere dal 10 luglio fino al 9 luglio dell'anno successivo (**R17**).

La produzione di Aglio Bianco Polesano DOP destinato alla commercializzazione dovrà essere al massimo di 10 t ad ettaro di prodotto secco (**R18**).

E' consentita la frigoconservazione.

#### 12.5 – Confezionamento ed etichettatura

Il confezionamento del prodotto commercializzato nelle tipologie "sacchi" e "confezioni" di cui alla tabella riportata può essere effettuato fuori dalla zona di produzione. In questi casi, al fine di mantenere la rintracciabilità del prodotto ed inalterate le sue qualità, il trasporto e le successive manipolazioni devono avvenire in modo tale da non provocare la rottura delle teste e soprattutto la frammentazione delle cuticole, generando il rischio di muffe e deterioramento del prodotto.

La presentazione deve avvenire come di seguito riportato:

Tipo di lavorazione	Numero di bulbi min/max	Peso netto min/max
Canestrino	Deve essere compreso tra 3 e 5	Deve essere compreso tra 0,15 kg e 0,30 kg
Treccia	Deve essere compreso tra 5 e 22	Deve essere compreso tra 0,35 kg e 1,2 kg
Treccione	Deve essere compreso tra 30 e 40. Il calibro e le caratteristiche dei bulbi devono essere quelli previsti dalla categoria extra nelle norme di qualità.	Deve essere compreso tra 2 kg e 4 kg.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

Tipo di lavorazione	Numero di bulbi min/max	Peso netto min/max
<b>Grappolo</b>	Deve essere compreso tra 20 e 40.	Deve essere compreso tra 1 kg e 4 kg.
<b>Grappolone</b>	Deve essere compreso tra 70 e 120. Il calibro e le caratteristiche dei bulbi devono essere quelli previsti dalla categoria extra nelle norme di qualità.	Deve essere compreso tra 5 kg e 10 kg.
<b>Confezioni</b>	Formate da uno ad un numero di bulbi variabile	Deve essere compreso tra 50 gr e 1.000 gr
<b>Sacchi</b>	Formati da un numero variabile di bulbi	Deve essere compreso tra 1 e 20 kg
<b>Mazzo</b>	variabile	Deve essere compreso tra 0.5 kg e 2.0 kg

- Canestrini, Treccia, Treccione, Grappolo e Grappolone: i bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Il prodotto finale deve essere accompagnato da un cartellino riportante il nome del produttore, il logo della denominazione DOP, e può essere inserito in sacchetti di rete chiara o in altro contenitore di materiale idoneo, sigillati con nastro adesivo riportante il logo della denominazione.

- Mazzi: devono essere legati con spago, rafia, elastico o altro materiale idoneo.

Ogni singola confezione, insacchettata o meno, deve essere accompagnata da un cartellino riportante il nome del produttore ed il logo della denominazione DOP.

Le confezioni possono essere sigillate in modo che l'apertura delle stesse renda non possibile un loro riutilizzo.

- Sacchi: vanno utilizzati sacchi di colore chiaro; ognuno di essi deve riportare il nome del produttore e il logo della denominazione. **(R19)**.

### Imballaggi

Il materiale dell'imballaggio e le dimensioni saranno quelli consentiti dalla normativa vigente.

Sui contenitori dovrà inoltre essere indicata la denominazione "Aglio Bianco Polesano" nonché "Denominazione D'origine Protetta" oppure l'acronimo DOP in caratteri superiori a qualunque altra indicazione presente sulla confezione **(R20)**.

Sui contenitori o sui cartellini che accompagnano i singoli pezzi dovrà essere riportata la dicitura **(R21)**: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF".

### Il logo

Il logo distintivo **(R22)** è formato da un ovale nel quale è inserita una planimetria stilizzata del Polesine di colore verde su sfondo azzurro. Nella planimetria, sono evidenziati i due confini naturali del Polesine, l'Adige e il PO di colore azzurro.

Sulla planimetria stilizzata campeggia la scritta "DOP" che richiama il tricolore della bandiera Italiana (la D verde, la P rossa e la lettera "O" bianca, che prende la forma dell'aglio).

Attorno all'ovale si distribuisce la scritta "Aglio Bianco Polesano – Denominazione d'Origine Protetta" di colore azzurro con carattere Trebuchet MS Bpld Italiee Italie (grassetto obliquo e obliquo).

Possono esistere delle varianti alla forma a colori: monocromatico e in scala di grigi.

Il logo potrà avere dimensioni diverse a seconda delle tipologie di confezione.



Gli indici colori metrici sono i seguenti

### CMYK (per processi di stampa)

Black = 0C / 0M / 0Y / 100 K

Cyan = 100C / 0 M / 0Y / 0K

Red = 0C / 100M / 100Y / 0K

Green = 100C / 0M / 100Y / 0K

Green ABP = 40C / 0M / 100Y / 0K

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

## RGB (per processi multimediali)

Black = 0R / 0G / 0B

Cyan = 0R / 131G / 215B

Red = 226R / 10G / 22B

Green = 0R / 129G / 49B

Green ABP = 138R / 181G / 30B

## 13 – Tracciabilità delle produzioni

### 13.1 - Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando, per ognuna, gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori, dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente Piano.

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al condizionamento le produzioni destinate a “Aglio Bianco Polesano” DOP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative ad aglio generico.

Per le stesse fasi i produttori dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Aglio Bianco Polesano DOP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di condizionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) il condizionatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati alla denominazione Aglio Bianco Polesano.

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale sul Registro di confezionamento dovranno essere puntualmente annotate, all'inizio di ogni operazione di condizionamento, date ed orari delle lavorazioni a DOP.

### 13.2 - Produzione dell'Aglio Bianco Polesano

Il produttore agricolo, ai fini della tracciabilità della denominazione “Aglio Bianco Polesano” deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto, in particolare circa:

- identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- identificazione del seme idoneo prodotto eventualmente ceduto ad altro produttore;
- rispetto delle modalità di coltivazione con particolare riguardo alla provenienza del “seme”, alle date della semina, alle analisi del terreno ed ai relativi piani di concimazione;
- identificazione del prodotto raccolto sino al conferimento al condizionatore;
- quantità di aglio idonee alla DOP cedute (per le quantità di prodotto idoneo vendute deve essere prodotta e conservata adeguata documentazione – quali DDT e fatture di vendita - comprensiva delle quantità dichiarata idonea alla DOP e oggetto della transazione e dei condizionatori destinatari del prodotto).

Nella fase di conferimento al condizionatore il prodotto idoneo alla DOP “Aglio Bianco Polesano” deve essere accompagnato da apposita documentazione, opportunamente codificata (DDT o altro), che identifichi: il produttore, il destinatario e la quantità oggetto di consegna.

Tale documentazione accompagnatoria deve chiaramente indicare l'idoneità del prodotto alla denominazione tutelata, ad esempio mediante dicitura “idoneo a DOP Aglio Bianco Polesano”.

### 13.3 - Condizionamento

Il condizionatore deve avviare al confezionamento ai fini della DOP Aglio Bianco Polesano esclusivamente lotti di prodotto rispondenti ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Ad evidenza della conformità del prodotto, delle regolarità delle operazioni di confezionamento e della rintracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della DOP il confezionatore deve registrare in autocontrollo, su documentazione specifica ed esclusiva per la DOP Aglio Bianco Polesano (es. MOD004 e MOD005), rendere disponibile ai controlli di conformità e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni operazione di approvvigionamento o di confezionamento:

- la data, la quantità, il produttore agricolo ed il documento di accompagnamento per ogni operazione di approvvigionamento (es. MOD004) ;
- la data, la quantità, e gli estremi identificativi del lotto per ogni operazione di confezionamento della DOP “Aglio Bianco Polesano” (es. MOD005) e relativo periodo di commercializzazione .

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

#### **13.4 – Commercializzazione**

Il condizionatore deve avviare alla commercializzazione ai fini della DOP Aglio bianco Polesano esclusivamente lotti di prodotto rispondenti ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

Il prodotto DOP Aglio bianco Polesano deve essere commercializzato per un anno a decorrere dal 10 luglio fino al 9 luglio dell'anno successivo.

Ad evidenza del rispetto del periodo di commercializzazione delle produzioni immesse nel circuito della DOP, il condizionatore deve registrare in apposita documentazione fiscale le produzioni DOP commercializzate indicando anno raccolto e quantità.

Qualora venga accertato il mancato rispetto del periodo di commercializzazione, CSQA provvederà a segnalare la non conformità alle Autorità di vigilanza.

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

#### 14 – Schema dei controlli

Viene evidenziato il sistema di controllo attuato ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano. In particolare lo schema evidenzia le procedure da attuarsi per l'accesso dei soggetti nel sistema di controllo della denominazione, il loro mantenimento nel sistema e l'eventuale cancellazione nei casi di recesso (rif. punti 5, 6, 6.1, 6.2 e 6.3). Sono inoltre rappresentate le procedure di sorveglianza in riferimento alla disciplina specifica della denominazione ed alla rintracciabilità delle produzioni lungo la filiera di produzione disciplinata.

Lo schema evidenzia requisiti applicabili, attività specifiche da attuarsi in autocontrollo, per ogni soggetto riconosciuto e fase produttiva considerata, ed i corrispondenti controlli di conformità minimi svolti dall'organismo. Comprende inoltre la descrizione delle possibili situazioni di non conformità e delle azioni poste in essere dall'organismo di controllo in conseguenza di loro riscontro.

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo	Riconoscimento Iniziale (Punti 5 e 6.1)	Identificazione aziende e ubicazione siti produttivi	Nel territorio delimitato della zona di produzione (R5)	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione – MOD 001 entro 31 dicembre	Controllo richiesta di accesso	1	D	Ogni richiesta	Produttore agricolo richiedente	Elenchi produttori agricoli, appezzamenti e loro capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione fuori zona siti di produzione		Diniego riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
		Adeguatezza impianti di coltivazione	Origine "seme", caratteristiche impianti e strutture (R1, R6, R7, R8, R10, R11, R12, R13)	Completare richiesta con documentazione richiamata in MOD 001	Controllo completezza e adeguatezza documentazione accessoria	2	D	Ogni richiesta	Produttore agricolo richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	
					Verifica ispettiva	3	I	Ogni richiesta	Produttore agricolo richiedente		Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego riconoscimento impianti non conformi	
	Mantenimento dei requisiti (Punto 6.2, 6.2.1)	Modifiche a strutture e impianti, anagrafica aziendale.	Caratteristiche impianti e strutture	Notificare variazioni anagrafiche e strutture e impianti Iscrivere ogni anno solo impianti conformi	Controllo adeguatezza documentazione	4	D	Ad ogni comunicazione	Produttore agricolo riconosciuto		Inadeguatezza documentazione e/o non conformità impianti	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	Richiesta presentazione nuova documentazione con iscrizione impianti conformi.
					Verifica ispettiva adeguatezza impianti,	5	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Produttore agricolo riconosciuto		Inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione da circuito impianti non idonei	
						6	D	Ad ogni comunicazione	Produttore agricolo riconosciuto		Mancata comunicazione variazione anagrafica	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Inviare documentazione attestante nuova anagrafica

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare cessazione attività ai fini della DOP	Controllo notifica cessazione attività	7	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Produttore agricolo riconosciuto	Elenchi produttori agricoli, appezzamenti e loro capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenco produttori agricoli	
Produttore agricolo	Approvvigionamento "seme"	Conformità a disciplinare Punto 12.4.2	Selezione manuale del prodotto aziendale o reperimento presso altro produttore (con certificato attestante assenza nematodi) (R8-R9)	Attenersi alle modalità previste per approvvigionamento seme e fasi di ottenimento	Controllo idoneità approvvigionamento seme	8	I	35	Produttore agricolo		Provenienze non conforme "seme" e/o assenza certificato per seme reperito da altro produttore	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti coinvolti	Richiesta adeguamento approvvigionamento "seme" per campagna successiva
		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità "seme"	Registrare produzioni destinate a "seme" (MOD003) e "seme" impiegato (MOD002) Conservare documentazione di acquisto e certificato assenza nematodi	Controllo idoneità registrazioni e documentazione acquisto	9	I	35	Produttore agricolo		Carenza registrazioni o documentazione senza pregiudizio di conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni o documentazione	Verifica integrazioni registrazioni o documentazione; in caso di mancato adeguamento entro 15 gg, V.I. supplementare
				Trasmettere a CSQA quantitativo destinato a "seme" (con MOD003) entro novembre	Controllo idoneità comunicazione	10					Mancata o inadeguata registrazione con pregiudizio di conformità	Grave	Esclusione da circuito delle produzioni e/o appezzamenti investiti non documentati	V.I. supplementare nella successiva stagione produttiva.
						11	D	100	Produttore agricolo		Mancata trasmissione	Lieve	Sollecito invio quantitativi entro 15 gg	In caso di mancata risposta a sollecito verifica ispettiva supplementare
	Coltivazione	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione particelle	Completare MOD002 e trasmettere a CSQA entro 31 gennaio	Controllo adeguatezza documentazione	12	D	100	Produttore agricolo	Elenco terreni a DOP	Mancata trasmissione MOD 002 entro termine previsto	Lieve	Non inserimento particelle aziendali in elenco terreni	verifica ispettiva supplementare
		Conformità a disciplinare	Rotazione colturale Punto 12.4.1 (R6-R7)	Aratura e preparazione entro epoca di semina Ritorno sul terreno non prima di 3 anni	Controllo idoneità operazioni di campagna Verifica periodicità ritorno su terreno	13	I	35	Produttore agricolo		Operazioni non conformi o ritorno anticipato	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti non conformi	V.I.S. per valutazione adeguamento operazioni e/o rotazioni per campagna successiva



Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
			Semina da 1 ottobre a 31 dicembre Punto 12.4.3 (R10)	Seminare nel periodo ammesso	Controllo idoneità periodo semina	14	I	35	Produttore agricolo		Semina in periodo non ammesso	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti non conformi	V.I.S. per valutazione adeguamento periodo di semina per campagna successiva
			Sesto di impianto non superiore a 30 piante per mq Punto 12.4.3 (R11)	Rispettare sesti e densità previsti	Controllo idoneità sesti di impianto	15	I	35 (il 14% in questa fase)	Produttore agricolo		Sesto di impianto non conforme	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti non conformi	V.I.S. per valutazione adeguamento sesti di impianto per campagna successiva
			Quantità di seme compresa tra 750-1.000 kg/ha Punto 12.4.3 (R12)	Attenersi alle quantità di "seme" ammesse	Controllo quantità di "seme" impiegato	16	I	35	Produttore agricolo		Impiego seme in dosi non ammesse	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti non conformi	V.I.S. per valutazione adeguamento quantità di "seme" per campagna successiva
				Registrare "seme" impiegato in MOD002 e trasmettere a CSQA entro 31 gennaio	Controllo adeguatezza MOD 002)	17	D	100	Produttore agricolo		Mancata trasmissione	Lieve	Richiesta integrazione	Verifica integrazione successiva; assenza integrazione entro fine marzo verifica ispettiva supplementare
			Analisi del terreno e piano di concimazione Punto 12.4.4 (R13)	Effettuare analisi terreno ogni 5 anni e predisporre piano di concimazione	Controllo presenza Piano di concimazione e attualità analisi terreno	18	I	35	Produttore agricolo		Assenza Piano di concimazione formalizzato e/o analisi terreno recente, se possibile ripristinare conformità	Lieve	Richiesta formalizzazione e Piano di Concimazione e/o effettuazione analisi terreno	Verifica integrazione documentale. In caso mancato adeguamento verifica supplementare
						19					Assenza Piano di concimazione formalizzato e/o analisi terreno recente, con impossibilità di ripristinare la conformità	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti non conformi	Richiesta adeguamento delle carenze e verifica ispettiva supplementare nella campagna successiva

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo			Concimazione con max: - P 150 kg/ha - K 200 kg/ha - N 200 kg/ha Punto 12.4.4 (R14 -15)	Attenersi ai quantitativi ammessi per fertilizzanti	Controllo idoneità apporti concimazione	20	I	35	Produttore agricolo		Apporti superiori ai limiti consentiti	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti non conformi	Verifica adeguamento delle concimazioni per la successiva campagna
			Sospensione eventuale irrigazione da 20 giugno Punto 12.4.4 (R15)	Sospendere eventuale irrigazione da 20 giugno	Controllo idoneità irrigazione	21	I	35	Produttore agricolo		Irrigazione oltre 20 giugno	Grave	Esclusione da circuito appezzamenti non conformi	Verifica adeguamento delle irrigazioni per la successiva campagna
				Registrazione i parametri della coltura disciplinati (Modulistica prevista da Piano, fascicolo aziendale, quaderno di campagna o documentazione equivalente)		22	I	35	Produttore agricolo		Carenze delle registrazioni, senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni carenti	In caso di mancato adeguamento entro 15 gg predisposizione di V. I. supplementare
						23					Carenze delle registrazioni, con pregiudizio conformità	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non documentato	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg e verifica ispettiva supplementare per campagna successiva
	Raccolta	Conformità a disciplinare Punto 12.4.5	Essiccazione naturale dopo estirpazione (R16)	Essiccare naturalmente, in campo o azienda	Controllo idoneità essiccazione	24	I	35 (di cui almeno il 14%)	Produttore agricolo		Modalità di essiccazione non conformi	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme	Richiesta adeguamento modalità essiccazione e verifica ispettiva supplementare in campagna successiva
			Produzione massima 10 t/ha di secco destinato alla commercializzazione (R18)	Attenersi ai quantitativi ammessi	Controllo idoneità quantitativi raccolti	25	I	35	Produttore agricolo		Rese ettaro maggiori di 10 t/ha	Grave	Esclusione da circuito del prodotto	Verifica adeguamento modalità coltivazione per campagna successiva
				trasmettere denuncia di produzione (MOD003) entro mese novembre	Controllo documentazione	26	D	100	Produttore agricolo	Quantità immesse nel circuito per ogni produttore agricolo	Mancata trasmissione denuncia di produzione	Lieve	Sollecito integrazione entro 7 gg	In caso di mancata risposta a sollecito verifica ispettiva supplementare per rilevamento quantità

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Produttore agricolo					Controllo idoneità quantitativi denunciati	27	D	100	Prodotto		Rese ettaro maggiori di 10 t/ha commercializzate	Grave	Esclusione da circuito del prodotto	Verifica adeguamento modalità coltivazione per campagna successiva, mediante V.I. Supplementare
		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità produzioni avviate a DOP	Identificare idoneità a DOP in documenti di trasporto (DDT o altri documenti di fornitura)	Controllo idoneità documenti di trasporto prodotto consegnato ai fini DOP	28	I	35	Produttore agricolo		Mancata identificazione idoneità a DOP con pregiudizio di tracciabilità	Grave	Notifica carenza e richiesta integrazione documentale con esclusione da circuito per prodotto non identificato DOP	Richiesta adeguamento e V. I. supplementare
						29	I	35	Produttore agricolo		Mancata identificazione idoneità a DOP senza pregiudizio di tracciabilità	Lieve	richiesta integrazione documentale entro 15 gg	Verifica integrazione documentale. In caso mancato adeguamento entro 15 gg o verifica supplementare
Condizionatore	Riconoscimento Iniziale (Punti 5 e 6.1)	Identificazione aziende e ubicazione siti condizionamento	Nel territorio delimitato della zona di produzione (per lavorazioni tradizionali a mano - par. 12.3) (R5)	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione – MOD 001	Controllo richiesta di accesso	30	D	Ogni richiesta	Condizionatore e richiedente	Elenchi condizionatori e loro capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione fuori zona siti di lavorazione tradizionale a mano		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità locali e linee lavorazione	Completare richiesta con documentazione richiamata in MOD 001	Controllo completezza e adeguatezza documentazione accessoria	31	D	Ogni richiesta	Condizionatore e richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					Verifica ispettiva per idoneità condizioni produttive	32	I	Ogni richiesta	Condizionatore e richiedente		Mancata idoneità condizioni riscontrate		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica ispettiva. Diniego con mancato adeguamento

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
	Mantenimento dei requisiti (Punto 6.2)	Anagrafica aziendale, adeguatezza strutture, impianti, ecc.	Variazioni anagrafiche, modifiche impianti e strutture, elenco fornitori	comunicare variazioni intervenute	Controllo variazioni notificate	33	D	Ad ogni notifica di variazione	Condizionatore e riconosciuto		Mancata notifica variazioni sostanziali	Grave	Esclusione prodotto fino a verifica condizioni idoneità	Richiesta integrazione documentazione ed eventuale V.I. supplementare nel caso non fosse possibile risolverla documentalmente.
					Verifica ispettiva	34	I	Secondo necessità, in relazioni a natura variazioni	Condizionatore e riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni	Grave	Esclusione da circuito prodotto non conforme	Richiesta adeguamento condizioni e verifica ispettiva supplementare
						35	D		Condizionatore e riconosciuto		Mancata comunicazione variazione anagrafica	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Inviare documentazione attestante nuova anagrafica
	Recesso dal sistema di controllo (Punto 6.3)	Cessazione attività ai fini della denominazione		Notificare cessazione attività ai fini della DOP	Controllo notifica cessazione attività	36	D	Ad ogni comunicazione di cessazione attività	Condizionatore e riconosciuto		Mancata notifica del recesso		Cancellazione soggetto da elenchi	
Condizionatore	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità produzioni immesse a DOP	Accertare identificazione idoneità a DOP in documentazione di trasporto/fornitura	Controllo idoneità documentazione di fornitura	37	I	35 (il 14% in questa fase)	Condizionatore	Quantità immesse nel circuito per ogni condizionatore	Accettazione forniture ove non evidente identificazione idoneità a DOP	Grave	Esclusione da circuito DOP delle forniture accettate	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare
					Registrare forniture accettate ai fini della DOP	38	I	35 (il 14% in questa fase)	Condizionatore		Carenze registrazioni senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg	Verifica documentale adeguamento registrazioni; in caso di mancato adeguamento V.I. supplementare
						39					Carenze registrazioni senza perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito DOP delle produzioni non tracciate	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare
				Trasmettere mensilmente a CSQA quantità approvvigionate per ogni fornitore (es. MOD 004)	Controllo idoneità quantità approvvigionate	40	D	100	Condizionatore		Mancata comunicazione quantità approvvigionate	Lieve	Sollecito integrazione quantità approvvigionate	In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare a riscontro quantitativi trattati a DOP

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
Condizionatore	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Caratteristiche dei bulbi e calibro Punto 12.2	verificare rispondenza alle caratteristiche di prodotto previste (R2-R3)	Controllo idoneità caratteristiche prodotto in corso di ispezione, come da par. 6.5.2	41	I	35	Condizionatore		Caratteristiche di bulbo o calibro non ammesse	Grave	Esclusione dal circuito prodotto confezionato	Verifica ispettiva supplementare con ulteriore campionamento
			Presentazioni come da disciplinare Punto 12.5	Attenersi ai tipi di lavorazione, numero di bulbi, peso e confezionamento ammessi (R19)	Controllo idoneità confezionamento	42	I	35 (il 14% in questa fase)	Condizionatore		Confezioni non conformi	Grave	Blocco prodotto Richiesta adeguamento confezioni con eventuale rilavorazione. In caso di mancata rilavorazione esclusione prodotto.	Verifica ispettiva riscontro adeguamento confezioni
	Designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (R19-R20 e R21)	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione (etichette) prescritto, consentito e autorizzato	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	43	I	35 (il 14% in questa fase)	Confezionatori riconosciuti		Utilizzo di etichette, designazione e presentazione non consentito e non autorizzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento. Verifica ispettiva supplementare nella stessa o nella campagna successiva.
		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto avviato a DOP (par. 13.3)	Identificare e registrare quantità confezionate immesse nel circuito della DOP (Registro di confezionamento, es. Mod005)	Controllo idoneità documentazione e registrazioni	44	I	35 (il 14% in questa fase)	Condizionatore	Quantità immessa nel circuito DOP per ogni condizionatore	Carenze documentali senza pregiudizio per identificazione e/o tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg	Verifica documentale adeguamento
						45					Carenze documentali con perdita identificazione e/o tracciabilità	Grave	Esclusione da DOP del prodotto non documentato e richiesta adeguamento documentazione e/o registrazioni entro 15 gg	Verifica ispettiva riscontro adeguamento documenti e/o registrazioni
				Trasmettere sistematicamente a CSQA quantità prodotto confezionato per DOP	Controllo idoneità comunicazione	46	D	100	Condizionatore		Mancata comunicazione quantità immesse in circuito DOP,	Lieve	Sollecito integrazione quantità confezionate	In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare a riscontro quantitativi trattati a DOP

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
----------------------------	--	---------

Soggetto	Fase di processo	Requisiti		Autocontrollo	Attività di controllo	ID	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità			Azione Correttiva
		Categoria	Descrizione								Tipo	Gravità	Trattamento	
	Commercializzazione	Conformità a disciplinare	Tra 10 luglio e 9 luglio dell'anno successivo (R17)	Rispettare periodo di commercializzazione previsto per DOP	Controllo idoneità periodo commercializzazione	47	I	35 (il 14% in questa fase)	Condizionatore		Commercializzazione periodo non ammesso	Grave	Esclusione da circuito DOP per prodotto coinvolto Richiesta rispetto periodo commercializzazione	Richiesta adeguamento e V.I. supplementare campagna successiva

CSQA Certificazioni	Piano dei Controlli del Aglio Bianco Polesano D.O.P.	DPC 033
------------------------	--	---------

## **Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli**

La modulistica successivamente elencata è stata predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e la trasmissione a CSQA di una richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Aglio bianco Polesano coerente con gli elementi richiesti, necessari e/o applicabili e per la registrazione degli elementi disciplinati ad evidenza della rispondenza e della tracciabilità delle produzioni del circuito della DOP Aglio bianco Polesano.

Solamente il formato Mod 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo deve essere obbligatoriamente utilizzato dagli operatori (unitamente alla documentazione accessoria ivi prevista) per l'inoltro all'organismo delle istanze di adesione al circuito della denominazione.

Tutti gli altri formati proposti hanno carattere indicativo e possono essere utilizzati come tali oppure sostituiti da altro tipo di documentazione, anche su supporto informatico, che riporti le medesime informazioni.

### Modulistica

#### MOD 001 – Richiesta di adesione al sistema di controllo

E' il modello predisposto per l'invio della richiesta di accesso al sistema di controllo della denominazione "Aglio Bianco Polesano".

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Azienda, deve essere trasmessa a CSQA entro il 31 dicembre, corredata della documentazione richiamata nel prospetto in relazione alle attività svolte dall'operatore richiedente.

Le richieste di adesione redatte e sottoscritte dai produttori agricoli potranno essere trasmesse a CSQA, munite di delega, dal Consorzio di tutela..

#### MOD 002 – Elenco terreni coltivati

E' il modello predisposto per l'inoltro a CSQA, da parte dei produttori agricoli, dell'identificazione delle superfici interessate alla coltivazione della denominazione "Aglio Bianco Polesano".

Il modello deve essere allegato alla richiesta di accesso (MOD 001) e trasmesso secondo le modalità e le tempistiche per questa stabilite; per le annualità successive a quella del riconoscimento deve essere trasmesso a CSQA dopo la semina, ed entro il mese di gennaio, a conferma del permanere del soggetto nel circuito e ad identificazione delle superfici a DOP.

#### MOD 003 – Denuncia di produzione

Modulo predisposto da CSQA per la denuncia, entro il 30 novembre, delle quantità di prodotto secco idoneo alla denominazione Aglio Bianco Polesano ottenute dai produttori agricoli; comprende anche l'indicazione dei quantitativi destinati a "seme".

#### MOD 004 – Registro approvvigionamenti DOP Aglio Bianco Polesano –Aglio Controllato-

Formato predisposto per la registrazione e la tracciabilità del prodotto idoneo approvvigionato-Controllato ai fini della denominazione Aglio Bianco Polesano.

#### MOD 005 – Registro confezionamento DOP Aglio Bianco Polesano

Formato predisposto per l'annotazione e la tracciabilità delle produzioni immesse al consumo con la denominazione Aglio Bianco DOP.