

Piano dei Controlli della

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

"AGLIO DI VOGHIERA"

Redatto da: RS	Verificato da: RQ	Approvato da: DIR
-------------------	----------------------	----------------------

Indice Generale

1.	PREMESSA	3
2.	RIFERIMENTI DOCUMENTALI	3
3.	TERMINI E DEFINIZIONI	6
4.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	7
5.	GENERALITA'	8
5.1	Soggetti coinvolti	8
5.2	Adesione al sistema dei controlli	8
5.2.1	Domanda di accesso (I° Anno).....	8
5.2.2	Comunicazione di eventuali modifiche alle situazioni descritte nella domanda di accesso iniziale.....	10
5.3	Registrazione e riconoscimento dei soggetti aderenti al sistema di controllo.....	10
5.3.1	Valutazione della domanda di accesso e registrazione	10
5.3.2	Verifica Ispettiva Iniziale	10
5.3.3	Rilascio della certificazione di conformità (Riconoscimento).....	11
5.3.4	Validità della registrazione e della certificazione di conformità (riconoscimento) ..	12
5.4	Attività di mantenimento e verifiche ispettive di sorveglianza	12
5.5	Mantenimento della certificazione e conferma di Adesione al Sistema di Controllo (Anni successivi al primo).....	14
5.6	Recesso dal sistema di controllo (rinuncia).....	15
6.	REQUISITI DI CONFORMITA'	15
6.1	Etichettatura e presentazione del prodotto	15
6.2.2	Adempimenti documentali degli operatori	18
6.2.3	Registro raccolte.....	18
6.2.4	Registro di acquisto.....	18
6.2.5	Registro di confezionamento	19
6.2.6	Quote dovute.....	19
7.	CONTROLLI DI CONFORMITA'	20
7.1	Controlli di prodotto da parte degli Operatori	20
7.2	Controlli di prodotto da parte di Check Fruit.....	20
7.3	Esito dei controlli di prodotto e conseguenze.....	21
8.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	21
8.1	Gestione delle non conformità da parte degli Operatori.....	21
8.2	Gestione delle Non conformità da parte di CHECK FRUIT.....	22
9.	RECLAMI	22
10.	RICORSI	23
11.	RISERVATEZZA	24
12.	ALLEGATI	24
13.	SCHEMA DEI CONTROLLI.....	24

	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 3 di 24
---	--	--

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) 1151/12 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione Protetta siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CHECK FRUIT non offre e non svolge, né direttamente né mediante azienda controllata o collegata, attività di consulenza per la progettazione e realizzazione di prodotti, né per la progettazione, la realizzazione e la verifica interna di sistemi di gestione del prodotto.

CHECK FRUIT, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare Aglio di Voghiera DOP, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo della DOP.

Il presente documento descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché i prodotti possano essere identificati come Aglio di Voghiera DOP.

L'insieme dei controlli è costituito dall'autocontrollo (Controlli interni), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e controlli svolte presso i propri siti produttivi dalle aziende agricole, dagli intermediari e dai confezionatori e dalle verifiche ispettive svolte dall'organismo di controllo autorizzato.

Il disciplinare approvato dall'Unione Europea contiene tutti gli elementi che caratterizzano l'Aglio di Voghiera DOP e in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione del prodotto, nel cui territorio devono essere ubicate le aziende agricole della filiera disciplinata;
- la descrizione del metodo di ottenimento del prodotto;
- la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- le modalità di presentazione e designazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Il presente piano dei controlli richiama il suddetto disciplinare per gli elementi che caratterizzano l'Aglio di Voghiera DOP e sottolinea aspetti fondamentali per l'ottenimento del prodotto in particolare:

- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ulteriori elementi di presentazione e designazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, le attività di autocontrollo implementate dai soggetti della filiera disciplinati danno origine a registrazioni, le quali sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CHECK FRUIT, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da CHECK FRUIT.

2. RIFERIMENTI DOCUMENTALI

UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012 "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi"

UNI CEI 70006 "Regole generali per un sistema tipo di certificazione di prodotti da parte di un organismo indipendente";

Regolamento (CE) 442/2010 del 21/05/2010 (GUCE L. 126 del 22/05/2010) relativo all'iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" dell'Aglio di Voghiera DOP;

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 4 di 24
---	--	--

Provvedimento 26 maggio 2010 (GU n.136 del 14 giugno 2010): Iscrizione della denominazione "Aglio di Voghiera" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche

D.M. 07/08/2015 (GU Serie Generale n.194 del 22-8-2015) modifica minore del Disciplinare di produzione della denominazione "Aglio di Voghiera"

REG UE 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

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

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

Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) n.668/2014 (GUUE L 39/23 del 14 febbraio 2015);

Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 - articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15;

DM 15/04/2013 – Procedimento per l'autorizzazione degli OdC per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari

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

Legge 27.12.2006 n.296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – Art.1 comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;

D.Lgs 19 novembre 2004 n. 297 disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) 2081/1992, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 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;

Reg. (CE) N. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 – relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

D. L.vo 15 dicembre 2017, n. 231 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».

Reg. UE 543/2011 della Commissione del 07/06/2011 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) 1234/2007 nel settore degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 5 di 24
---	--	--

D.M. 271 del 12/03/2015 istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza

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

Nota MIPAAF n.22966 del 30.11.2007 – separazione produzioni agroalimentari a indicazione protetta da quelle generiche;

Nota MIPAAF n. 3071 del 10/02/2010 – etichettatura prodotti DOP e IGP

Nota MIPAAF n. 6892 del 18/03/2010 – Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 Art. 3, comma 5.

Nota MIPAAF n. 9352 del 20/04/2010 – ulteriori specifiche in relazione a Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 Art. 3, comma 5.

Nota MIPAAF n° 19730 del 11/09/09 – precisazioni in merito alla etichettatura dei prodotti IGP-DOP – non è possibile far riferimento all'OdC autorizzato o all'entità pubblica designata nella designazione/presentazione dei prodotti IGP/DOP;

Nota MIPAAF N° 8081 del 15/03/2012 concernente controllo annuale dei requisiti degli impianti frutticoli

Nota MIPAAF N° 9189 del 23/03/2012 concernente controllo annuale dei requisiti degli impianti frutticoli. Precisazione

Nota MIPAAF N°25742 del 05/10/2012 concernente l'utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF"

Nota MIPAAFT N°11924 del 3 agosto 2018 "Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaft su prodotti a indicazione geografica".

Nota MIPAAFT N°12812 del 4 settembre 2018 "Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaft su prodotti a indicazione geografica".

Nota MIPAAFT N°13289 del 11 settembre 2018 "Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaft su prodotti a indicazione geografica".

Nota MIPAAF N° 14769 del 17 ottobre 2019. DL 21 settembre 2019, n.104 "Modifica denominazione Mipaaft in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica".

Nota MIPAAF N° 38970 del 27 gennaio 2021. "autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo".

Nota MIPAAF N° 0105162 del 4 marzo 2021. "autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo".

Manuale della Qualità di Check Fruit.

IS03 Istruzioni per il prelievo di campioni di prodotto e codifica

IS07 Istruzione per il controllo del prodotto

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 6 di 24
---	--	--

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Denominazione di origine protetta: nome che identifica un prodotto: originario di un luogo, regione, o paese; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; le cui fasi di produzione, trasformazione o elaborazione si svolgono nella zona geografica delimitata.

Zona di Produzione: zona delimitata per la produzione dell'Aglio di Voghiera DOP prevista dal Disciplinare.

Richiedente/Operatore: azienda agricola, intermediario o confezionatore che richiede a CHECK FRUIT di accedere al sistema di controllo.

Soggetto registrato: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione Check Fruit a seguito di valutazione positiva della domanda di accesso;

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione CHECK FRUIT, che ha ricevuto la Certificazione di Conformità.

Certificazione di Conformità della DOP Aglio di Voghiera: atto mediante il quale CHECK FRUIT dichiara che l'Aglio di Voghiera ed il relativo processo di ottenimento, sono conformi ai requisiti applicabili riportati nel presente piano e nel Disciplinare della DOP Aglio di Voghiera approvato dalle competenti autorità.

Appezzamento: unità produttiva omogenea per specie orticola e varietà coltivata.

Partita: quantità di prodotto omogenea per varietà, luogo di produzione e tecniche colturali raccolta e conferita da un unico soggetto in una o più soluzioni per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Lotto: "un insieme di unità di vendita 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).

Azienda Agricola: soggetto registrato e riconosciuto che, attraverso la coltivazione, produce aglio delle varietà autorizzate e ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.

Intermediario: soggetto registrato e riconosciuto che svolge solamente attività di raccolta e/o conservazione o stoccaggio e/o trasporto del prodotto successivamente destinato al confezionatore (operando interventi diretti sul prodotto – rif. Nota MIPAAF 10297 del 20/05/14). Relativamente al **prodotto destinato alla trasformazione industriale** l'intermediario può fornire tale prodotto all'industria di trasformazione solo dopo aver accertato la rispondenza ai parametri del Disciplinare DOP.

Confezionatore: soggetto registrato e riconosciuto che conserva, lavora, confeziona e immette il prodotto finito nel circuito tutelato della DOP e dotato di stabilimento di confezionamento. Si precisa che anche in merito al **prodotto destinato alla trasformazione industriale** il confezionatore può fornire tale prodotto all'industria di trasformazione solo dopo aver accertato la rispondenza ai parametri del Disciplinare DOP.

Stabilimento di confezionamento: struttura adibita alla lavorazione e confezionamento del prodotto che soddisfa i requisiti previsti dalla normativa cogente.

Autocontrollo: verifica del rispetto dei requisiti di conformità dell'Aglio di Voghiera DOP attuata e registrata da parte del soggetto della filiera che la mette in atto.

Controllo di Conformità: atto mediante il quale CHECK FRUIT verifica il rispetto dei requisiti di conformità di un lotto di Aglio di Voghiera, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 7 di 24
---	--	--

Prodotto finito: il prodotto che dopo aver subito il processo di condizionamento e lavorazione viene inviato alle operazioni di confezionamento e risulta idoneo all' apposizione del contrassegno distintivo della DOP.

Prodotto destinato alla trasformazione industriale: il prodotto che, dopo aver subito eventuale processo di condizionamento, risulta idoneo ai parametri del Disciplinare DOP e viene inviato alle operazioni di confezionamento alla rinfusa in contenitori (bins, casse, sacchi, ecc..) atti al trasporto verso la trasformazione industriale opportunamente identificati.

Prodotto controllato: il prodotto acquisito da Intermediari/Confezionatori e proveniente da aziende agricole inserite nel sistema di controllo DOP (vedi quantitativi registrati all'interno di Allegato 7 Registro raccolte e/o Allegato 6 Registro di acquisto).

Prodotto certificato: prodotto conforme a tutti i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e pertanto immesso nel circuito tutelato della DOP da parte dei confezionatori.

Aglio di Voghiera DOP: prodotto appartenente ad alcune varietà di aglio coltivate rispettando i requisiti riportati nel Disciplinare di Produzione che è stato approvato dalla Commissione Europea con Reg. CE n. 442/2010 del 21 maggio 2010.

Non conformità: mancato rispetto di requisiti specificati. Le non conformità possono essere:

- **gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso.
- **lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto.

Reiterazione: ripetizione del mancato rispetto di un requisito specificato.

Azione Correttiva: attività volta alla correzione di una non conformità.

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

ICQRF: Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Disciplinare dell'Aglio di Voghiera DOP: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della denominazione Aglio di Voghiera e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

Etichettatura: le diciture, le indicazioni, i marchi di fabbrica o di commercio, le immagini o i simboli presenti su imballaggi, documenti, cartoncini, etichette, nastri e fascette che accompagnano o concernono i prodotti a Indicazione.

Consorzio di Tutela: Consorzio di tutela incaricato con decreto del MIPAAF ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

Autorità di vigilanza: Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Regione Emilia Romagna.

4. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano persegue la finalità di identificare ed assicurare attraverso attività di valutazione documentale, ispezioni e prove di conformità, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione della Aglio di Voghiera DOP e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti che intendono avvalersi di tale denominazione.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 8 di 24
---	--	--

5. GENERALITA'

5.1 Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Sistema di Controllo le aziende agricole, gli intermediari e i confezionatori (complessivamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di un lotto di aglio che si vuole identificare come Aglio di Voghiera DOP.

Gli Operatori che intendono produrre per l'Aglio di Voghiera DOP devono far pervenire a CHECK FRUIT le adesioni al sistema dei controlli e adeguarsi alle prescrizioni previste nel disciplinare e nel presente sistema di controllo approvato dal MIPAAF.

È cura di CHECK FRUIT procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente documento.

5.2 Adesione al sistema dei controlli

5.2.1 Domanda di accesso (I° Anno)

Al primo anno di adesione, ciascun soggetto che prevede di partecipare alla filiera produttiva dell'Aglio di Voghiera DOP, deve far pervenire a CHECK FRUIT, personalmente o delegando il Consorzio di Tutela riconosciuto (ove presente), la Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (Allegato 1), redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente e corredata dalla documentazione prevista.

Per le aziende agricole la domanda di accesso deve pervenire a Check Fruit entro e non oltre il 30 aprile di ogni campagna.

In deroga al termine sopra previsto, verranno valutate solamente eventuali domande di accesso:

- presentate con debito anticipo rispetto alla fase di raccolta del prodotto. Tale anticipo dovrà infatti permettere a Check Fruit srl di poter effettuare la valutazione documentale e la pianificazione della verifica ispettiva iniziale
- per le quali l'operatore sia in grado di documentare la parte delle attività colturali già svolte

Per Intermediari e Confezionatori le domande di accesso possono essere inoltrate a Check Fruit in qualsiasi momento dell'anno ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione del prodotto DOP. Tali soggetti potranno infatti iniziare la gestione del prodotto DOP solamente a seguito del rilascio della certificazione di conformità da parte di Check Fruit.

Il Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali può infatti presentare a CHECK FRUIT la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità della DOP con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati.

Se le adesioni al sistema dei controlli sono consegnate a CHECK FRUIT dal Consorzio di Tutela, questi deve essere comunque delegato a tale scopo. La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze del soggetto delegante nella conduzione delle attività di produzione relative all' Aglio di Voghiera DOP sono di esclusiva sua responsabilità così come gli obblighi che ne derivano.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che CHECK FRUIT emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore.

Successivamente è cura di CHECK FRUIT procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dal presente documento.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 9 di 24
---	--	--

Per le aziende agricole si dovranno inoltre allegare alla Domanda di Accesso al sistema di controllo Aglio di Voghiera DOP (Allegato 1):

- L'elenco identificativo degli appezzamenti destinati alla produzione dell'Aglio di Voghiera DOP, utilizzando il modulo Scheda Colturale (Allegato 3);

Gli Intermediari ed i confezionatori dovranno allegare alla Domanda di Accesso al sistema di controllo Aglio di Voghiera DOP (Allegato 1):

- L'elenco identificativo degli stabilimenti destinati allo stoccaggio/lavorazione/confezionamento dei prodotti a denominazione (Allegato 2);

- Una descrizione degli impianti e dei locali di lavorazione, conservazione e confezionamento (Layout) con indicazione delle linee dedicate alle lavorazioni di prodotto DOP (in caso venga attuata una separazione spaziale dei cicli di lavorazione);

- Copia dell'autorizzazione sanitaria/Denuncia di Inizio Attività e/o di documento sostitutivo se richiesto in conformità a quanto previsto dalla legislazione locale;

Le informazioni richieste dagli Allegati 2 e 3 potranno essere inoltrate dal richiedente a Check Fruit utilizzando la modulistica in oggetto oppure registri propri anche in formato elettronico purché siano previste tutte le voci incluse nei sopra citati modelli.

Gli Operatori che intendono immettere prodotto nel circuito tutelato della DOP devono inoltre inviare il materiale di confezionamento ed etichettatura del prodotto. Qualora il suddetto materiale non fosse disponibile al momento della domanda, dovrà comunque essere oggetto di successiva integrazione.

Con la sottoscrizione della domanda di adesione al sistema di controlli il richiedente si impegna a:

- mantenere il proprio sistema di gestione ed il prodotto conforme ai requisiti specificati nel Disciplinare DOP e nel Piano dei Controlli in vigore e ad eventuali modifiche della suddetta documentazione
- effettuare le attività di autocontrollo del prodotto certificato rispettando le frequenze previste dal Piano dei Controlli (par. 6.2.1 iv)
- rispettare le norme cogenti (Reg. UE 1151/12 e ulteriori regolamenti applicativi) e i requisiti elencati nel Disciplinare di produzione DOP e nel Piano dei Controlli (par. 6.1 F) in merito alla presentazione del prodotto tutelato e all'utilizzo della denominazione in ulteriori mezzi di comunicazione (materiale pubblicitario, etc.);
- assoggettarsi ai controlli previsti dall'art. 37 del Reg. UE 1151/12;
- dare libero accesso agli ispettori di Check Fruit per lo svolgimento delle attività di controllo relative alla produzione IGP/DOP. Collaborare e rendere disponibile la documentazione richiesta durante le attività di controllo
- dare libero accesso ad eventuali Osservatori e ai Valutatori degli Enti di Accreditamento ACCREDIA anche per le attività di MSV (market surveillance visit);
- iniziare le attività di immissione al consumo dei prodotti IGP/DOP solo dopo la data di emissione della certificazione di conformità;
- rispettare gli obblighi finanziari ed amministrativi connessi con l'attività di controllo e descritti nel tariffario approvato dal MIPAAF ed in vigore;
- inviare all'Organismo di certificazione la documentazione allegata alla domanda di accesso (par 5.2.1) e/o alla conferma di adesione (par 5.5) entro i termini previsti dai singoli Piani di Controllo;
- inviare all'Organismo di certificazione la documentazione relativa all'attività svolta entro i termini previsti dai singoli Piani di Controllo (par.6.2.3 - 6.2.4 - 6.2.5);
- attuare le azioni correttive al proprio sistema di gestione/prodotto a seguito delle carenze rilevate e/o di reclami ricevuti relativamente alla conformità del prodotto certificato
- tenere una registrazione dei reclami dei clienti relativamente al prodotto certificato e rendere disponibili tali registrazioni all'Organismo di certificazione

- qualora fornisca documenti di certificazione (es. certificati) ad altri soggetti, a riprodurre tali documenti nella loro interezza o come specificato nel Piano di Controllo (par. 5.3.3)
- informare l'Organismo di certificazione, in maniera tempestiva, di modifiche che possano influenzare la capacità di soddisfare i requisiti di certificazione (es. modifiche all'organizzazione, al processo o al prodotto, al sito di produzione ecc.).
- rispettare le prescrizioni del MIPAAF per l'utilizzo della certificazione in caso di sospensione o revoca e rispettare i requisiti del par. 5.6 in caso di recesso dal sistema di controllo IGP/DOP.

5.2.2 Comunicazione di eventuali modifiche alle situazioni descritte nella domanda di accesso iniziale

Qualora le situazioni documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di certificazione (o nelle eventuali integrazioni) e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali concernenti elementi disciplinati, i soggetti della filiera interessati sono tenuti a comunicare formalmente entro 15 giorni dal loro accadimento le modifiche intervenute.

Check Fruit valuterà la documentazione pervenuta, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive.

5.3 Registrazione e riconoscimento dei soggetti aderenti al sistema di controllo

5.3.1 Valutazione della domanda di accesso e registrazione

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, Check Fruit ne verifica adeguatezza, completezza e conformità entro 30 giorni dal ricevimento della stessa.

In caso di valutazione positiva della domanda, il richiedente viene registrato e Check Fruit dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale.

In caso di documentazione incompleta o non adeguata, CHECK FRUIT richiederà integrazione al richiedente della documentazione aggiuntiva necessaria.

L'iter di riconoscimento rimane sospeso fino al ricevimento delle integrazioni richieste.

5.3.2 Verifica Ispettiva Iniziale

Nel corso della verifica ispettiva iniziale, gli ispettori Check Fruit verificano la corrispondenza delle condizioni rispetto a quanto comunicato nella documentazione presentata con la domanda nonché la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti.

Inizialmente, vengono effettuate verifiche ispettive sul 100% dei soggetti coinvolti.

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

per le aziende agricole:

- effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso;
- caratteristiche colturali (varietà, rotazione colturale, preparazione del terreno, produzione del seme, epoca e modalità di semina, ecc.);
- tecniche di coltivazione (es. registrazione interventi colturali, irrigazione, concimazione, ecc);
- predisposizione di documenti per la registrazione della movimentazione del prodotto DOP (vedi per. 6.2).

Checkfruit <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 11 di 24
---	--	---

per gli intermediari e i confezionatori:

- l'effettiva collocazione dei siti di stoccaggio/confezionamento all'interno della zona delimitata;
- adeguatezza strutture ed impianti;
- la predisposizione dei registri di carico/scarico ed elenco delle aziende agricole fornitrici;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;
- l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita.

Per poter valutare tutti gli aspetti descritti precedentemente la verifica ispettiva iniziale verrà svolta presso le aziende agricole prima della fase di raccolta e presso gli intermediari, confezionatori in prossimità al periodo di gestione del prodotto.

Per agevolare le operazioni di controllo presso le aziende agricole, queste possono trasmettere la documentazione (es: quaderno di campagna e registrazioni agronomiche delle fasi già svolte, ecc) a CHECKFRUIT che provvederà ad inoltrarla all'auditor incaricato per una valutazione preliminare prima che questi si rechi fisicamente in audit per condurre la verifica ispettiva iniziale.

5.3.3 Rilascio della certificazione di conformità (Riconoscimento)

A seguito di esito positivo della verifica ispettiva iniziale, CHECK FRUIT delibera il rilascio della certificazione di conformità al soggetto richiedente, al quale viene inviata comunicazione di riconoscimento (certificazione di conformità).

La certificazione di conformità contiene le seguenti informazioni:

- l'identificativo del certificato di conformità;
- la ragione sociale dell'Organizzazione, con indicazione della sede legale;
- le norme di riferimento
- la produzione tutelata oggetto di certificazione
- il sito/i siti produttivo/i
- la data di emissione
- la firma del Presidente di CHECK FRUIT.

Gli Operatori riconosciuti idonei ed iscritti all'apposito elenco, possiedono quindi i requisiti strutturali e funzionali (adeguatezza di strutture ed impianti ed adeguatezza delle procedure di produzione) per concorrere alla produzione del prodotto agricolo e dimostrano di poter ottenere un prodotto finito conforme ai requisiti del disciplinare di riferimento.

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sulle confezioni della DOP del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della DOP, i confezionatori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e dal presente Piano di Controllo.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP Aglio di Voghiera gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)".

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 12 di 24
---	--	---

Prima di impiegare/utilizzare le etichette ed i materiali per la designazione e presentazione gli operatori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di Tutela riconosciuto che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva anche al fine di evitare violazioni del disciplinare.

Check Fruit verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della denominazione protetta Aglio di Voghiera DOP, preventivamente alla sua immissione in commercio.

I soggetti riconosciuti devono comunicare formalmente (in maniera scritta) a CHECK FRUIT la data di inizio delle attività di confezionamento e di immissione al consumo del prodotto DOP.

Tale comunicazione deve pervenire a Check Fruit preferibilmente almeno 3 giorni prima rispetto alla data di inizio delle attività di confezionamento al fine di permettere la pianificazione delle attività di sorveglianza di cui al punto 5.4.

La sospensione della procedura di riconoscimento e di rilascio della certificazione di conformità relativa Aglio di Voghiera DOP potrà essere comminata nei casi indicati nello Schema dei Controlli della denominazione Aglio di Voghiera di cui al paragrafo 13, alla colonna "Trattamento delle non conformità".

La sospensione della procedura di riconoscimento e il mancato rilascio della certificazione di conformità verrà deciso dall'Organo Deliberante. La sospensione della procedura di riconoscimento viene comunicata ai Soggetti Registrati in forma scritta, specificando le motivazioni che hanno condotto alla mancata concessione della certificazione di conformità e i termini entro cui l'operatore dovrà implementare adeguate azioni correttive per soddisfare i requisiti del Disciplinare e del presente Piano dei Controlli.

5.3.4 Validità della registrazione e della certificazione di conformità (riconoscimento)

La registrazione e la certificazione di conformità ai fini della DOP, inizialmente deliberati, rimangono valide fatti salvi i casi di richiesta di recesso dal sistema dei controlli (vedi par. 5.6) o mancata conferma di adesione al sistema dei controlli (vedi par. 5.5.).

In ogni caso, la validità della certificazione è correlata all'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a CHECK FRUIT da parte dell'Autorità nazionale di controllo.

5.4 Attività di mantenimento e verifiche ispettive di sorveglianza

A seguito delle attività di riconoscimento, i soggetti della filiera DOP registrati e riconosciuti, sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze descritte al paragrafo 7 e 13; pertanto nel corso del periodo di validità della certificazione di conformità, tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un'attività di sorveglianza consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

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

Quando la verifica non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Check Fruit.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 13 di 24
---	--	---

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

Al termine delle fasi di raccolta/ritiro del prodotto destinato alla denominazione Aglio di Voghiera DOP, attraverso il controllo dei dati inseriti negli allegati 5 (vedi par. 6.2.5), 6 (vedi par. 6.2.4) e 7 (vedi par. 6.2.3) inviati dagli operatori, o attraverso il controllo dei dati registrati nei registri di carico degli intermediari e/o confezionatori, viene valutato il rispetto della produzione unitaria massima ad ettaro mettendo in relazione la produzione totale della singola azienda agricola con la superficie DOP totale dichiarata.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che Check Fruit intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Ogni anno i soggetti già riconosciuti devono comunicare formalmente (in maniera scritta) a CHECK FRUIT la data di inizio delle attività di confezionamento e di immissione al consumo del prodotto DOP.

Tale comunicazione deve pervenire a Check Fruit preferibilmente almeno 3 giorni prima rispetto alla data di inizio delle attività di confezionamento al fine di permettere la pianificazione delle attività di sorveglianza di cui al punto 5.4.

Nello schema dei controlli di cui al successivo paragrafo 13 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 puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di Check Fruit ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare dell'Aglio di Voghiera DOP.

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 Check Fruit come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia attività effettuate da Check Fruit al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della denominazione Aglio di Voghiera DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

Le attività di sorveglianza effettuate da CHECK FRUIT consistono in:

Aziende agricole

Verifiche ispettive annuali sul 35% delle aziende agricole già certificate, inteso come il 33% del totale di tali soggetti a rotazione annua + 2% di tali soggetti già controllati. Oggetto della valutazione saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda di accesso o successive integrazioni;
- caratteristiche colturali (varietà, rotazione colturale, preparazione del terreno, produzione del seme, epoca e modalità di semina, ecc.);
- tecniche di coltivazione (es. registrazione interventi colturali, irrigazione, concimazione, ecc);
- registrazioni date di inizio raccolta;
- verifica delle registrazioni dei quantitativi raccolti e conferiti/venduti e della loro corrispondenza.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 14 di 24
---	--	---

Intermediari e confezionatori

Per quanto riguarda intermediari e confezionatori vengono eseguite annualmente verifiche ispettive di sorveglianza sul 100% dei soggetti coinvolti.

Le verifiche ispettive annuali di mantenimento vengono effettuate presso gli operatori che hanno comunicato la data di inizio delle operazioni di confezionamento e/o immissione di prodotto nel circuito tutelato della DOP di cui al precedente punto 5.4. A carico di tali operatori verranno altresì effettuate le verifiche analitiche sul prodotto come riportate al successivo punto 7.2.

Durante le verifiche ispettive, oggetto della valutazione saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- l'effettiva collocazione dei siti di stoccaggio/confezionamento all'interno della zona delimitata;
- adeguatezza strutture ed impianti;
- verifica delle registrazioni dei quantitativi in entrata, conservati e commercializzati e della loro corrispondenza;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e successive integrazioni;
- l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino al confezionamento/immissione nel circuito tutelato della DOP;
- la verifica della corretta applicazione delle modalità di designazione e presentazione del prodotto DOP;
- verifica dell'attuazione delle frequenze previste per l'autocontrollo.

Nell'allegato Schema dei Controlli dell'Aglio di Voghiera DOP di cui al paragrafo 13, sono descritti, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione dell'Aglio di Voghiera DOP, i controlli e le attività che aziende agricole, intermediari e confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come Aglio di Voghiera DOP e la tipologia e le frequenze dei controlli svolti da CHECK FRUIT.

5.5 Mantenimento della certificazione e conferma di Adesione al Sistema di Controllo (Anni successivi al primo)

Per gli anni successivi al primo, i soggetti registrati/certificati dovranno inoltrare a CHECK FRUIT la Conferma di Adesione al Sistema di Controllo (Allegato 4) entro il 30 aprile di ogni anno.

Anche in questa fase il Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali può presentare a CHECK FRUIT le Conferme di Adesione al Sistema di Controllo DOP con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati.

Le informazioni richieste dagli Allegati 2 e 3 potranno essere inoltrate dal richiedente a Check Fruit utilizzando la modulistica in oggetto oppure registri propri anche in formato elettronico purché siano previste tutte le voci incluse nei sopra citati modelli.

In caso non venga ricevuta Conferma di adesione al Sistema di Controllo (Allegato 4), il soggetto verrà cancellato dagli elenchi relativi ai soggetti certificati e pertanto autorizzati all'immissione di prodotto nel circuito tutelato dell'Aglio di Voghiera DOP.

Pertanto, a seguito di mancato invio della conferma di adesione (Allegato 4), il soggetto che intende accedere nuovamente al sistema di controllo della DOP, dovrà attenersi a quanto previsto al paragrafo 5.2 del presente Piano dei Controlli, dovrà pertanto attuare un nuovo iter di riconoscimento.

5.6 Recesso dal sistema di controllo (rinuncia)

Il soggetto registrato e/o riconosciuto che intende recedere dal sistema dei controlli, dovrà inoltrare a CHECK FRUIT richiesta scritta per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento dell'elenco della DOP.

A seguito della rinuncia, il soggetto è obbligato a:

- non utilizzare i segni identificativi dell'Aglio di Voghiera DOP (etichette, confezioni, ecc.);
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da Check Fruit.

A seguito di recesso, il soggetto che intende accedere nuovamente al sistema di controllo della DOP, dovrà attenersi a quanto previsto al paragrafo 5. 2 del presente Piano dei Controlli, dovrà pertanto attuare un nuovo iter di riconoscimento.

6. REQUISITI DI CONFORMITA'

I soggetti che intendono usufruire della Denominazione di Origine Protetta "Aglio di Voghiera" devono assoggettarsi al controllo attuato da CHECK FRUIT e operare in conformità al Disciplinare dell'Aglio di Voghiera DOP e al piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Il Disciplinare di produzione dell'Aglio di Voghiera DOP, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 194 del 22 agosto 2015 è consultabile nel sito ufficiale del M.I.P.A.A.F. all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

6.1 Etichettatura e presentazione del prodotto

L'Aglio di Voghiera viene immesso al consumo nelle seguenti tipologie:

Treccia: bulbi di 1° categoria da min.5 a max 18 bulbi, peso compreso fra 400 g. e 900 g.

Treccia extra: bulbi di categoria extra, da min.8 a max 80 bulbi; peso compreso fra 1 kg. e 5 kg.

I bulbi di queste due lavorazioni devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto così confezionato è inserito in una rete color bianco identificato con una etichetta che riporta il logo della DOP.

Retino: bulbi in numero variabile; peso compreso tra 100g. e 500g. I bulbi sono posti in singoli sacchetti di rete color bianco o in altri contenitori di materiale consentito dalle vigenti norme. Sulla singola confezione va apposto il logo della DOP.

Sacchi: bulbi in un numero variabile; peso compreso tra 1 e 5 kg. Vanno utilizzati sacchi di colore bianco; ognuno di essi deve riportare il logo della DOP.

Treccina: bulbi da un min. di 3 a un max di 5; peso compreso fra un max di 150 g. e 500 g. I bulbi devono essere intrecciati con il loro stesso stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo. Il prodotto così confezionato è inserito in una rete color bianco identificato con un'etichetta che riporta il logo della DOP.

Bulbo singolo: peso compreso fra un min. di 50g. e un max di 100g. I bulbi hanno lo stelo reciso e devono avere le radici recise completamente oppure di pochi millimetri. I bulbi

Checkfruit <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 16 di 24
---	--	---

possono essere confezionati in rete riportando il logo della DOP oppure sfusi riportando su ogni bulbo il bollino adesivo con il logo della DOP.

Su ogni confezione deve essere apposta un'etichetta riportante la Denominazione "Aglio di Voghiera" con la scritta D.O.P., il logo comunitario, il logo dell'Unione e il nome/ragione sociale o il codice identificativo univoco, attribuito dalla struttura di controllo, del produttore.

Le confezioni sopra descritte vengono immesse al consumo anche in imballi di legno, plastica, cartone, carta e materiali vegetali naturali.

Ciascun imballaggio deve recare, in scritte raggruppate sullo stesso lato, leggibili e indelebili, le indicazioni che consentano di identificare l'imballatore o lo speditore. Sugli imballaggi dovrà inoltre essere indicata la denominazione "Aglio di Voghiera" e denominazione di origine protetta DOP in caratteri superiori a qualunque altra indicazione presente sull'imballaggio e il logo comunitario.

Nella designazione, in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine deve figurare il "logo", ovvero il simbolo distintivo della D.O.P. Aglio di Voghiera, come descritto nel Disciplinare di produzione dell'Aglio di Voghiera DOP, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 194 del 22 agosto 2015 e consultabile nel sito ufficiale del MIP.A.A.F. all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

Sulle confezioni è fatto obbligo di riportare in etichetta la dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF" o per esteso "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali" vedi Note Mipaaft prot. n. 11924 del 3 agosto 2018, n.12812 del 4 settembre 2018 e n. 13289 del 11 settembre 2018 e Nota Mipaaf prot. n. 14769 del 17 ottobre 2019.

6.2 Prescrizioni accessorie

Il prodotto deve essere opportunamente identificato al momento in cui viene raccolto e/o al momento dell'arrivo al centro di stoccaggio/confezionamento.

Occorre accertarsi della provenienza dell'aglio acquisito verificando la documentazione di trasporto.

La rintracciabilità dell'Aglio DOP deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

6.2.1 Autocontrollo e tenuta delle registrazioni

i) Autocontrollo

È responsabilità degli Operatori mantenere attivo un sistema di autocontrollo, inteso come le attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte da aziende agricole, intermediari e confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel Disciplinare e nel presente Piano di Controllo.

ii) Tenuta della rintracciabilità dei lotti di confezionamento

Ogni confezionatore deve inviare a CHECK FRUIT il registro di confezionamento recante le informazioni relative al prodotto effettivamente immesso nel circuito tutelato della DOP (vedi paragrafo 6.2.5).

Checkfruit <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 17 di 24
---	--	---

È, inoltre, responsabilità di ciascun operatore tenere opportune registrazioni, disponibili per ispezione, relative a:

- Documenti di trasporto (DDT) che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di Aglio di Voghiera DOP. Nel caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna di prodotto all'intermediario o al confezionatore sarà testimoniata da un documento equivalente contenente gli elementi previsti per il DDT. I Documenti Di Trasporto (DDT) devono chiaramente indicare, oltre alle indicazioni previste dalle normative di legge, una dicitura/codifica che permetta di identificare il prodotto DOP e mantenerne la rintracciabilità;
- cartellini identificativi delle partite di prodotto a denominazione;
- dati relativi alle attività di carico, calibrazione, selezione e lavorazione, che mostrino i trattamenti subiti dal prodotto ed eventuali movimentazioni nei magazzini di stoccaggio utilizzati;
- tenuta di registri di carico e scarico dei lotti di prodotto a denominazione debitamente compilati.

Tale documentazione, permetterà di ricostruire "la storia" della produzione dei lotti e di verificarne la rintracciabilità. CHECK FRUIT non consentirà l'immissione nel circuito tutelato della denominazione di partite di prodotto di cui non siano disponibili i documenti che ne dimostrano la rintracciabilità. Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni relative alla gestione del prodotto DOP, possono essere fornite con documentazione qualsiasi (su supporto cartaceo o informatico), purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto, nel rispetto del presente Piano dei Controlli.

Le registrazioni prodotte saranno, inoltre, oggetto di verifica ispettiva da parte di CHECK FRUIT, al fine di valutare, in particolare, la congruità delle quantità immesse in commercio rispetto a quelle ritirate (bilancio di massa).

iii) Separazione delle Linee Produttive

Nel caso in cui gli operatori gestiscano sia prodotto convenzionale che prodotto DOP, separati "spazialmente", è necessaria una netta e identificata distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP, dal ricevimento del prodotto idoneo e fino alla fase di confezionamento da ogni altra linea di lavorazione accompagnata da planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle attrezzature e degli impianti dedicati alla DOP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento sia DOP che non DOP.

Le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione. Ogni variazione deve essere preventivamente notificata.

Ove non è possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali o degli impianti) può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni. Il sistema di gestione relativo alla separazione temporale delle lavorazioni (convenzionali/DOP) dovrà essere descritto in una procedura scritta che dettaglia le modalità secondo le quali il soggetto riconosciuto gestisce e separa temporalmente le lavorazioni di prodotto destinato alla denominazione da tutte le altre. Tale procedura documentata dovrà essere messa a disposizione dell'auditor per la sua valutazione in occasione delle verifiche ispettive condotte da Check Fruit.

iv) Controlli interni di conformità del prodotto immesso nel circuito tutelato della DOP

Ogni operatore che immetta prodotto nel circuito tutelato nel corso delle operazioni di lavorazione/e confezionamento e apposizione del contrassegno distintivo della DOP, deve verificare la qualità del prodotto e registrare tali controlli.

È cura e responsabilità del confezionatore ma anche degli altri operatori (es. intermediari) che conferiscono solo prodotto alla trasformazione, rispettare le frequenze minime di controllo previste di seguito:

Frequenza del controllo	N. dei controlli di conformità interni da effettuare
Ogni giorno di confezionamento	1 lotto
Ogni giorno di consegna all'industria di trasformazione	1 controllo

I controlli sopra descritti devono essere effettuati solo dagli operatori che immettono prodotto nel circuito tutelato della DOP o che forniscono prodotto all'industria di trasformazione.

I controlli devono essere documentati, determinando eventuali esclusioni del prodotto non conforme ai requisiti previsti dal disciplinare.

6.2.2 Adempimenti documentali degli operatori

i) Documentazione dell'attività

È responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, per le specifiche attività effettuate e disciplinate ai fini della denominazione Aglio di Voghiera DOP.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di Check Fruit e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e 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 tutelato dell' Aglio di Voghiera DOP.

6.2.3 Registro raccolte

Le aziende agricole devono compilare ed inviare a CHECK FRUIT il registro raccolte (Allegato 7 – FD 303) entro il giorno 10 del mese successivo al mese di pertinenza.

La prescrizione di cui sopra, relativa alla compilazione del registro raccolte, non si applica nei casi in cui la rintracciabilità del prodotto sia garantita da evidenze oggettive in merito all'esclusività del conferimento/vendita del prodotto DOP ad un intermediario/confezionatore (es. accordi di fornitura firmati da entrambe le parti, etc...).

6.2.4 Registro di acquisto

Il confezionatore/intermediario, con frequenza mensile, è tenuto alla compilazione di un Allegato 6 (registro di acquisto) (Allegato 6 – FD 304) indicando il dettaglio delle diverse acquisizioni di prodotto effettuate.

Checkfruit <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 19 di 24
---	--	---

Il soggetto acquirente è tenuto a conservare i Registri di Acquisto, provvedendo ad inviare a Check Fruit copie degli stessi entro il giorno 10 del mese successivo al mese di pertinenza.

6.2.5 Registro di confezionamento

Ciascun Operatore che immette prodotto nel circuito tutelato della DOP, deve inviare a CHECK FRUIT il registro di confezionamento (Allegato 5 – FD 305) entro il giorno 10 del mese successivo al mese di pertinenza.

Ciascun Operatore che fornisce prodotto DOP all'industria di trasformazione, deve inviare a CHECK FRUIT il registro di scarico prodotto destinato alla trasformazione (Allegato 5 bis) entro il giorno 10 del mese successivo al mese di pertinenza.

In caso di mancata comunicazione dei dati sopra citati (Allegati 7,6 e 5 e/o 5bis) anche a seguito di solleciti verrà disposta l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare allo scopo di reperire direttamente le informazioni non trasmesse.

Qualora nel corso di tale verifica ispettiva fossero riscontrate situazioni di non conformità (lievi o gravi) verranno applicati le modalità di gestione (trattamento e azione correttiva) previsti in dettaglio all'interno dello schema dei controlli.

Le informazioni richieste dagli allegati 7,6 e 5 e/o 5 bis potranno essere inoltrate dall'operatore a Check Fruit utilizzando la modulistica in oggetto oppure registri propri anche in formato elettronico purché siano previste tutte le voci incluse nei sopra citati modelli.

6.2.6 Quote dovute

Le tariffe per il controllo dell'Aglio di Voghiera DOP sono pubbliche e sono stabilite dal Consiglio di Amministrazione di CHECK FRUIT, previa approvazione dell'Autorità nazionale deputata alla vigilanza.

In caso di variazione delle tariffe, queste vengono comunicate all'Autorità nazionale competente per l'approvazione e successivamente al Richiedente e/o agli Operatori. Le tariffe comprendono un importo per l'esame preliminare della domanda, un importo annuo fisso legato ai costi di immissione e mantenimento nel sistema (costo amministrativo) ed una quota variabile legata alla quantità di prodotto controllato.

Per ogni altra verifica ispettiva supplementare, ritenuta necessaria da parte di CHECK FRUIT, al fine di verificare la corretta attuazione delle azioni correttive richieste, è prevista una quota aggiuntiva.

Check Fruit è tenuto a comunicare eventuali inadempienze relative agli obblighi previsti dal tariffario dell' Aglio di Voghiera DOP all'Ispettorato Centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del Decreto Legislativo n. 297/2004 (Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari) .

7. CONTROLLI DI CONFORMITA'

7.1 Controlli di prodotto da parte degli Operatori

Il confezionatore si accerta in autocontrollo che il prodotto ottenuto ai fini della DOP Aglio di Voghiera presenti i requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

La rispondenza alle caratteristiche disciplinate è verificata in autocontrollo (secondo le frequenze previste al par. 6.2.1 punto iv) mediante valutazione del prodotto prima della sua immissione in commercio.

Con l'annotazione nel registro di confezionamento (Allegato 5 – FD 305) o nel registro di scarico (Allegato 5bis) per il solo prodotto destinato alla trasformazione delle quantità di prodotto certificato il confezionatore dichiara, sotto la propria responsabilità, la conformità del prodotto.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, il detentore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito della DOP Aglio di Voghiera registrando opportunamente i quantitativi oggetto di tali interventi, cause e trattamenti delle non conformità.

Il confezionatore deve produrre, conservare e rendere disponibili ai controlli le registrazioni relative alle attività di autocontrollo, sulle quali deve essere chiaramente identificato il prodotto sottoposto a controllo ed il relativo lotto di appartenenza. I documenti di autocontrollo devono essere prodotti secondo le frequenze previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

7.2 Controlli di prodotto da parte di Check Fruit

CHECK FRUIT esegue campionamento e controllo del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, secondo le frequenze riportate nella tabella, tali frequenze possono variare in funzione del riscontro di non conformità.

Freuenza dei controlli	N. controlli di prodotto da effettuare
Fino a 50 tonnellate di prodotto certificato da consumo fresco	1 controllo ogni 25 tonnellate* di prodotto immesso nel circuito tutelato
Oltre le 50 tonnellate di prodotto certificato da consumo fresco	1 controllo ogni 50 tonnellate di prodotto immesso nel circuito tutelato
Ogni 100 tonnellate* di prodotto certificato destinato all'industria di trasformazione.	1 controllo su prodotto destinato a industria

*e comunque con almeno 1 controllo in caso di produzioni inferiori a detti limiti di 25 e 100 ton a seconda della tipologia di prodotto.

I controlli possono avvenire nel corso della verifica ispettiva di sorveglianza prevista annualmente c/o il confezionatore e vengono effettuati mediante valutazione visiva delle difettosità merceologiche di un campione di prodotto appartenente ad un singolo lotto di prodotto finito.

Il campionamento viene effettuato in conformità a quanto previsto dalla IS03 – Istruzioni per il prelievo di campioni di prodotto e codifica - e dalla IS 07 - Istruzione per il controllo di prodotto.

Nel caso in cui durante la verifica ispettiva non vi sia lavorazione/confezionamento di prodotto, ovvero prodotto in scorta già confezionato, o prodotto destinato all'industria di trasformazione, il controllo avverrà su base documentale e su di una aliquota di prodotto non ancora confezionato.

Checkfruit <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 21 di 24
---	--	---

7.3 Esito dei controlli di prodotto e conseguenze

In caso di esito negativo del controllo di prodotto, si procede all'esclusione dal circuito tutelato della DOP Aglio di Voghiera del lotto da cui proviene il campione valutato. L'ispettore procederà quindi effettuando un altro controllo al fine di accertare la conformità di un altro lotto di prodotto in fase di lavorazione/confezionamento se disponibile.

Nel caso in cui, a seguito di tale ulteriore controllo, sia rilevato un altro esito negativo, verrà escluso dal circuito tutelato della DOP Aglio di Voghiera anche il suddetto lotto e si procederà al controllo di tutti i lotti di prodotto finito presenti c/o il confezionatore al momento della verifica ispettiva.

In assenza di ulteriori lotti al momento della verifica ispettiva, sarà necessario effettuare un controllo di conformità previa immissione nel circuito tutelato della DOP di altri lotti di prodotto.

Per le modalità di gestione della non conformità si faccia riferimento a quanto riportato nello Schema dei Controlli ed al paragrafo 8. 2 del presente piano.

8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ'

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare Non Conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Piano dei Controlli cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (aziende agricole, intermediari e confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come Aglio di Voghiera DOP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione del prodotto a denominazione lungo tutta la filiera produttiva, sia da CHECK FRUIT quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per effettuare i controlli di conformità.

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 Aglio di Voghiera DOP. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità riscontrate.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della Indicazione Aglio di Voghiera DOP, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

8.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera dell'Aglio di Voghiera DOP, rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto/processo non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/confezionamento ed immissione al consumo dell'Aglio di Voghiera DOP. Qualora il prodotto fosse già stato immesso al consumo, del fatto viene informata Check Fruit e l'Autorità di vigilanza.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 22 di 24
---	--	---

8.2 Gestione delle Non conformità da parte di CHECK FRUIT

Gli Ispettori CHECK FRUIT durante i controlli di conformità possono rilevare delle non conformità. Le non conformità possono essere classificate, come:

- **non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di determinare la conformità del prodotto al disciplinare o al presente Piano dei Controlli o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare o dal Piano dei Controlli, ovvero manifestano la non conformità di fasi critiche del processo produttivo. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come Aglio di Voghiera DOP;
- **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente sistema di controllo. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto ma può nel tempo comprometterla. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come Aglio di Voghiera DOP.

Per la classificazione delle non conformità e delle modalità per la loro gestione, si rimanda allo Schema dei Controlli Aglio di Voghiera DOP, ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al trattamento delle non conformità ed alle azioni correttive di cui al successivo paragrafo 13 del presente piano dei controlli.

Per la verifica dell'applicazione delle azioni correttive, CHECK FRUIT procederà come segue:

- i) In caso non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, Check Fruit pianificherà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva. Inoltre, in seguito al riscontro di esiti negativi dei controlli di prodotto, CHECK FRUIT seguirà le modalità operative indicate al par. 7.3.
- ii) Nel caso di non conformità lievi, CHECK FRUIT valuterà l'efficacia delle azioni correttive intraprese sulla base di evidenze documentali o attraverso la conduzione di una verifica ispettiva supplementare (nel caso in cui non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali).

La comunicazione alle autorità competenti (ICQRF) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, oppure alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi. Le sanzioni (sospensione e revoca) relative alla certificazione di conformità e la conseguente sospensione del diritto ad utilizzare la denominazione fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione, sono esclusivamente deliberate dall'Autorità Competente secondo le modalità previste dal Decreto Legislativo n. 297 19 novembre 2004 (Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Reg. CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari). Eventuali sanzioni amministrative sono di esclusiva competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

9. RECLAMI

L'Operatore che abbia motivi di insoddisfazione relativi al servizio svolto da CHECK FRUIT, può presentare reclamo.

 <small>ALL'ORIGINE DELLA QUALITÀ</small>	PIANO DEI CONTROLLI DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "AGLIO DI VOGHIERA"	FD_210 Rev. 06 del 08/04/2021 Pag. 23 di 24
---	--	---

Per reclamo si intende la segnalazione di una insoddisfazione relativa alla qualità del servizio di controllo e certificazione o alle modalità con cui questo è erogato.

Possono presentare reclamo anche altri soggetti portatori di interessi nell'ambito dei servizi di CHECK FRUIT.

Il reclamo viene considerato come una Non Conformità e, come tale, gestito secondo le modalità previste nella Procedura di CHECK FRUIT appositamente predisposta.

Il Direttore di CHECK FRUIT, entro 7 giorni dal ricevimento del reclamo, invierà al reclamante una comunicazione in cui illustra l'iter di gestione del reclamo stesso.

Successivamente le funzioni designate effettueranno tutte le verifiche necessarie a consentire una completa valutazione dei fatti.

A seconda del caso, il Direttore di CHECK FRUIT prenderà i provvedimenti più opportuni al fine di eliminare gli elementi che hanno causato l'insoddisfazione.

Il reclamante, al termine dell'iter e comunque entro 30 giorni dalla presentazione del reclamo, riceverà una comunicazione scritta in cui si specificano le azioni intraprese al fine di chiudere il reclamo e di prevenire il ripetersi del problema.

Il reclamo si intende chiuso con l'attuazione dei provvedimenti presi al fine di eliminare gli elementi che hanno causato l'insoddisfazione.

I reclami devono essere inoltrati a CHECK FRUIT in forma scritta.

10. RICORSI

L'operatore può fare ricorso contro le decisioni di CHECK FRUIT, inviando, entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso.

CHECK FRUIT, entro 7 giorni dal ricevimento del ricorso, invierà al ricorrente una comunicazione in cui illustra l'iter di gestione del ricorso stesso.

CHECK FRUIT invia la documentazione accompagnatoria del ricorso al Comitato Gestione Ricorsi che decide sul ricorso entro 30 giorni dalla ricezione della documentazione. CHECK FRUIT invia l'esito all'Operatore.

Qualora l'esito dell'iter del ricorso non fosse stato soddisfacente per l'operatore, questa potrà aprire un contenzioso con CHECK FRUIT. In tal caso si ricorrerà al giudizio di un Collegio Arbitrale.

Giudizio arbitrale

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione di CHECK FRUIT e dalla mancata soluzione in sede di trattazione dei ricorsi, sarà sottoposta ad un Collegio di tre Arbitri, scelti tra gli esperti in materia giuridica e tecnica, preferibilmente tra quelli indicati nell'elenco redatto dal Consiglio della Camera Arbitrale istituita presso la Camera di Commercio Industria Agricoltura e Artigianato di Bologna. Due Arbitri saranno nominati da ciascuna delle parti ed il terzo nominato d'accordo dai due arbitri così nominati; o, in mancanza di accordo, su istanza della parte più diligente, oppure dal Presidente del Tribunale di Bologna, il quale nominerà anche l'arbitro della parte che, seppur invitata, non abbia provveduto nei termini. Gli arbitri sederanno in Bologna, valuteranno il caso secondo equità, procederanno senza formalità, salvo l'obbligo di documentazione scritta dei provvedimenti e comunicheranno alle parti la loro motivata determinazione finale di merito, entro 90 giorni dall'accettazione del terzo arbitro. Per quanto non previsto, l'arbitrato si svolgerà secondo le norme del Regolamento della Camera Arbitrale di Bologna, che le parti dichiarano di conoscere ed accettare.

11. RISERVATEZZA

CHECK FRUIT, in riferimento ai contenuti degli art. 13 e 14 del Reg. UE 679/2016, si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori.

Fatta eccezione per il Registro dei soggetti inseriti nel sistema di controllo, reso disponibile su richiesta, tutta la documentazione relativa all'attività di certificazione del prodotto (registrazioni, documenti dell'Organizzazione, comunicazioni) è considerata riservata.

Si sottolinea inoltre che CHECK FRUIT è tenuta a:

- trasmettere alle Autorità competenti alcune informazioni obbligatorie (vedi Schema dei Controlli e specifiche note MIPAAF)
- rendere disponibile tutta la documentazione relativa alla certificazione alle Autorità competenti (Banca dati vigilanza) e all'Ente di Accreditamento.

Qualora CHECK FRUIT si trovi nelle condizioni di dover fornire, per legge, informazioni riservate, l'Organizzazione verrà informata preventivamente circa le informazioni che verranno fornite, a meno che la preventiva informazione non sia proibita dalle norme cogenti.

12. ALLEGATI

Le informazioni richieste dalla modulistica sotto elencata potranno essere inoltrate dall'organizzazione a Check Fruit utilizzando modulistica alternativa a quella appositamente predisposta da Check Fruit.

Il richiedente può infatti inoltrare a CHECK FRUIT registri propri (cartacei o elettronici) ai fini della comunicazione dei dati purché siano previste tutte le voci incluse nei sotto citati modelli.

Allegato 1 – FD 74 Domanda di Accesso al Sistema di Controllo DOP/DOP

Allegato 2 – FD 54 Elenco Stabilimenti di Stoccaggio/Confezionamento

Allegato 3 – FD 78 Scheda Colturale

Allegato 4 – FD 135 Conferma di Adesione al Sistema di Controllo DOP

Allegato 5 – FD 305 Registro di confezionamento

Allegato 5bis- registro di scarico IGP/DOP prodotto destinato alla trasformazione industriale

Allegato 6 – FD 304 Registro di acquisto

Allegato 7 – FD 303 Registro raccolte

Il Disciplinare di produzione dell'Aglione di Voghiera DOP, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 194 del 22 agosto 2015 è consultabile nel sito ufficiale del MIPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

13. SCHEMA DEI CONTROLLI

La tabella riporta, in riferimento alle diverse fasi del processo di produzione dell'Aglione di Voghiera DOP, i controlli e le attività che aziende agricole, intermediari e confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come Aglione di Voghiera DOP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da CHECK FRUIT.

Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche, pertanto se un'azienda inserita nel sistema di controllo svolge diverse fasi della filiera (ad es produzione agricola, lavorazione, confezionamento ed immissione al consumo), dovrà attenersi alle disposizioni previste per i soggetti della filiera descritti che svolgono dette fasi.