

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

# ***PIANO DI CONTROLLO***

## **KIWI LATINA** **Indicazione Geografica Protetta**

Redatto ASD:	Approvato DG:
-----------------	------------------

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## INDICE

1.	PREMESSA	4
2.	RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI	5
3.	SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE	10
4.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	11
4.1	CAMPO DI APPLICAZIONE	11
4.2	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	11
4.3	MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	11
4.3.1	La richiesta di riconoscimento	12
4.3.2	Contenuti della richiesta di riconoscimento	12
4.3.3	La richiesta presentata tramite il Consorzio di Tutela	12
4.4	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE	13
4.4.1	Requisiti iniziali applicabili ai produttori per il riconoscimento	13
4.4.2	Requisiti iniziali applicabili ai confezionatori per il riconoscimento	14
4.4.3	Validità del riconoscimento e della registrazione	15
4.4.4	Condizioni di mantenimento	15
4.4.5	Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale	15
4.5	EVENTUALE CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'	16
5.	CONTROLLI E VERIFICHE PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI	17
5.1	NOTE METODOLOGICHE GENERALI	17
5.2	CRITERI GENERALI PER I PRODUTTORI	17
5.3	CRITERI GENERALI PER I CONFEZIONATORI	18
6.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI	19
6.1.1	ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL PRODUTTORE	19
a)	Rispetto alla gestione e alle caratteristiche degli impianti	19
b)	Rispetto alla gestione ed irrigazione dell'impianto	20
c)	Rispetto al diradamento	20
d)	Rispetto alla raccolta	20
6.1.2	VERIFICHE DI INEQ	22
6.2.1	ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL CONFEZIONATORE	24
a)	Rispetto al ricevimento dei kiwi	25
b)	Rispetto alla conservazione, movimentazione e rintracciabilità	25
c)	Rispetto alla preparazione per l'immissione al consumo	26
d)	Rispetto alla presentazione	27
e)	Rispetto alla cessione dei kiwi e della rintracciabilità	27
6.2.2	VERIFICHE DI INEQ	27
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEI FRUTTI	30
7.1	AUTOCONTROLLO DEL CONFEZIONATORE	30
7.2	VERIFICA DI CONFORMITA' DI INEQ	32
8.	ADEMPIMENTI FINALI	35

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

9.	DESIGNAZIONE PRESENTAZIONE	36
9.1	ADEMPIMENTI DEI CONFEZIONATORI	36
9.2	VERIFICHE DI INEQ	37
10.	DISCIPLINA APPLICATIVA GENERALE	38
11.	OBBLIGHI GENERALI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI	39
12.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	40
13.	GIUNTA DI APPELLO	45
14.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	46

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP/IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (Articolo 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri (Articolo 37).

INEQ ha adottato il presente documento che costituisce la rappresentazione del sistema di controllo e schema di certificazione della IGP Kiwi Latina (di seguito: Piano di controllo) il cui Disciplinare è stato registrato con Regolamento (CE) n. 1486/2004 del 20 agosto 2004.

Il Piano di controllo redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il MIPAAF descrive tutti gli elementi essenziali del Disciplinare che caratterizzano il Kiwi Latina e l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché lo stesso possa essere certificato ai fini della IGP.

INEQ conserva copia della vigente edizione del Piano di controllo a disposizione di tutti i produttori di kiwi e i confezionatori che intendono avvalersi di tale denominazione.

A tutti i fini previsti dal presente Piano di controllo, l'Organismo di controllo autorizzato è l'Istituto Nord Est Qualità, con sede in via Rodeano n. 71, 33038 – San Daniele del Friuli (Udine).

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- **Manuale della Qualità** di INEQ
- **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. 1486/04 della Commissione del 20 agosto 2004** (GUUE L 237/9 del 21.8.2004) relativo alla iscrizione della denominazione Kiwi Latina come indicazione geografica protetta
- **Decreto 2 settembre 2004** – Iscrizione della denominazione “Kiwi Latina” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (GU n. 223 del 22 settembre 2004)
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012**: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **D. Lvo 19 novembre 2004, n. 297** “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”
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”
- **Decreto MIPAAF del 7 giugno 2016** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
- **Nota MIPAAF del 13 settembre 2016 (prot. 0016739)**: cambio struttura di controllo
- **Disciplinare di produzione della IGP “Kiwi Latina”** – [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

### ART. 1

#### Denominazione

*L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “KIWI LATINA” è riservata esclusivamente al kiwi rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.*

### ART. 2

#### Descrizione

*Frutti della specie botanica Actinidia deliciosa, cultivar Hayward, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore.*

*Il frutto ha forma-cilindrica-ellissoidale con altezza superiore al diametro, buccia di colore bruno chiaro con fondo verde chiaro, tomentosità morbida, calice leggermente infossato; polpa verde smeraldo chiaro, columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri.*

*I frutti selezionati per la commercializzazione, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere:*

- interi (ma senza peduncolo);
- sani, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili: sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

- privi di odore e/o sapore estranei.

I frutti devono avere un grado di maturazione minimo pari a 6,20Brix al momento della raccolta e commercialmente sono classificati in due categorie.

- Categoria "Extra"

peso: > 90 g

I kiwi di questa categoria devono essere ben sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione della varietà.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non pregiudichino la qualità e l'aspetto del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio.

- Categoria I

peso: > 80 g

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità.

I frutti devono essere sodi e la polpa non deve presentare difetti. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Tuttavia, sono ammessi i difetti seguenti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- un lieve difetto di forma (esclude protuberanze o malformazioni);

- un lieve difetto di colorazione.

Tolleranze di calibro

Nei limiti del 10%, in numero o in peso, il peso dei frutti della categoria Extra può variare da 85 a 89 g; il peso dei frutti della categoria I può variare da 77 a 79 g.

### **Art. 3**

#### **Zona geografica**

La zona di produzione comprende 24 comuni in due province (Latina e Roma).

Per la Provincia di Latina n° 9 comuni di cui 7 per l'intero territorio e 2 in parte; per la provincia di Roma n° 15 Comuni di cui 3 in parte e 12 per l'intero territorio. Nella cartografia su base CTR 1:100.000 il perimetro dell'intera zona è marcato in nero grassetto, mentre sono delimitati con reticolo i confini amministrativi comunali.

Per i comuni compresi parzialmente, la parte delimitante la zona viene riportata in particolari su base IGM 1:25.000, così da evidenziare i punti del limite, che normalmente è rappresentato da un elemento facilmente individuabile come strade, fossi ecc.

La tavola n°5 riporta i particolari dei comuni di Sabaudia, Latina e Aprilia; la tavola n°6 i particolari di Ardea e Pomezia, la tavola n°7 il particolare del Comune di Artena.

**PROVINCIA DI LATINA:** Sabaudia (parte), Latina, Pontina, Priverno, Sezze, Cori, Sermoneta, Cisterna di Latina, Aprilia.

**PROVINCIA DI ROMA:** Ardea (parte), Pomezia (parte), Marino, Castel Gandolfo, Albano Laziale, Ariccia, Genzano di Roma, Lanuvio, Velletri. Lariano. Artena (parte), Palestrina, Zagarolo. San Cesareo, Colonna.

Si parte dal vertice sud-ovest e proseguendo in senso orario si ha : incrocio della SS 148 (già strada Mediana) con la Migliara 53 all'altezza di Borgo Vodice; da qui si prosegue verso nord-ovest lungo la SS 148 fino ad incrociare la Migliara 49; dall'incrocio si prosegue verso sud-ovest fino ad incontrare la strada Litoranea, quindi, si prosegue su questa verso nord-ovest lungo la Litoranea; si attraversa Borgo Sabotino e si continua lungo la Strada Alta fino a raggiungere il fosso Astura; si sale lungo l'Astura per circa 400 metri; si taglia trasversalmente "Valle D'Oro" in linea retta immaginaria con direzione ovest fino al confine provinciale Latina-Roma; si prosegue verso N-O seguendo il confine provinciale che delimita prima il Comune di Latina, indi quello di Aprilia da quello di Nettuno.

Si prosegue sempre lungo il confine provinciale Roma-Latina fino ad incontrare la Strada Ardeatina; su questa con andamento nord nord-ovest, si attraversa Torre della Moietta, C.le la Fossa, il confine di Ardea-Pomezia, si raggiunge Borgo Santa Rita da dove ci si dirige a Nord fino al Bivio per Pratica di Mare; che si attraversa e si prosegue fino al confine Comunale di Pomezia con Roma; da qui seguendo il confine comunale verso nord-est, si rincontra il confine con Ardea.

Si segue questo confine fino allo spigolo nord e ci si collega con il confine Sud-Ovest di Albano; si incontra e si segue con andamento a zeta il confine di Castel Gandolfo e si collega con il confine sinuoso di Marino in direzione dapprima verso Nord poi verso Est e quindi verso Sud ove raggiunge Castel Gandolfo; prosegue su quest'ultimo in direzione Sud-Est fino a riincontrare Albano Laziale; segue questo in direzione Sud-Est

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

*fino ad Ariccia, indi in direzione Est, raggiunge il confine di Genzano di Roma che segue in direzione sud sud-est, fino ad incontrare il confine territoriale di Velletri.*

*Da qui si dirige verso nord fin dove incontra il confine del comune di Lariano; prosegue lungo questo confine fino a quello di Artena sul quale, in direzione nord, si raggiunge il confine di Lariano e si procede su questo fino ad immettersi sul confine di Palestina.*

*Incontrato il confine di San Cesario ne segue l'andamento sinuoso verso ovest; si raggiunge il confine di Colonna e proseguendo verso nord-ovest si riimmette sul confine nord di San Cesario, fino ad incontrare il confine di Zagarolo.*

*Segue il perimetro di questo verso nord e va ad incontrare il confine del Comune di Palestina, che segue prima verso nord e continua fino ad incrociare il confine di Artena, lo attraversa e, seguendo lo stradone di campagna, prima in direzione sud e quindi sud-ovest raggiunge il confine di Artena con Lariano.*

*Prosegue verso sud sullo stesso fino ad incontrare il limite provinciale Roma-Latina con il vertice dei Comuni Lariano, Cori ed Artena; prosegue lungo il confine provinciale in direzione sud-est fino al confine comunale tra Norma e Cori, che segue verso sud fino ad incontrare il confine di Cisterna di Latina, che segue in direzione sud-est fino al confine ovest del Comune di Sermoneta che percorre verso sud-est. Prende il confine verso sud-est e percorrendo tutto il semiperimetro nord del Comune di Sezze raggiunge il Comune di Priverno che con andamento prima verso est poi verso sud e sud-ovest incontra il Comune di Pontinia. Percorre tutto il lato est, attraversa la ss 7 Appia e raggiunge il confine di Sabaudia sul Fiume Sisto; da qui si dirige verso nord fino alla miglaira 53 che, percorsa in direzione sud-ovest raggiunge sulla SS 148 la rotonda all'altezza di Borgo Vodice da cui si è partiti.*

#### **Art. 4**

##### **Prova dell'origine**

*La provincia di Latina è stata tra le prime ad ospitare impianti specializzati della coltura dell'actinidia, a partire dai primi anni 70.*

*Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli alla specie hanno consentito un rapido sviluppo della coltura che già alla fine degli anni 70 era diventata un punto di riferimento nazionale per frutticoltori, commercianti e studiosi.*

*Nel 1978 è stato organizzato a Torino il primo convegno sull'actinidia, nel corso del quale la zona dell'Agro Pontino è stata menzionata quale zona italiana particolarmente vocata per la produzione del kiwi, vero e proprio frutto simbolo dell'agricoltura pontina.*

*Nel 1981, a distanza di tre anni, è stato realizzato un secondo convegno a livello nazionale a cura della Camera di Commercio I.A.A. di Latina. A questo si sono susseguiti, ad intervalli regolari, altri convegni, seminari e mostre-mercato, non solo nel capoluogo pontino ma anche a Cisterna di Latina ed Aprilia; tali incontri hanno consacrato la città di Latina e l'intero territorio circostante, compresa la parte meridionale della provincia di Roma, quale rilevante polo produttivo di kiwi in Italia, per buona qualità e pezzatura.*

*L'importanza dell'actinidia laziale (e, dunque, pontina) nell'area frutticola italiana è stata testimoniata anche fuori dai confini nazionali nel corso di un seminario tenutosi a Santiago del Cile il 25 e 26 ottobre 1988: un dato di fatto, questo, già risultato nello "Studio conoscitivo sull'actinidia in Italia", datato 1986 e curato dall'allora Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste cui ha fatto seguito anche una tavola rotonda organizzata dall'ERSAL (Ente regionale di Sviluppo Agricolo nel Lazio) il 22 giugno 1988, a Roma.*

*Inoltre, uno studio condotto nel 1990 dall'Istituto Sperimentale per la Valorizzazione Tecnologica dei Prodotti Agricoli di Milano (Gorini et al, 1987), documentava in modo sperimentale le innegabili caratteristiche del Kiwi di Latina.*

*Nel corso di questi 30 anni, sia la stampa quotidiana sia le riviste specializzate del settore a tiratura nazionale ed internazionale (Il Messaggero, Latina Oggi, Economia Pontina, L'Informatore Agrario, Terra e Vita, Italia Agricola, Lazio Agricola, Rivista di Frutticoltura, Asiafrait Magazine, solo per citarne alcuni) hanno seguito e dedicato ampi articoli al progressivo sviluppo dell'actinidia nella provincia di Latina, la quale offre un habitat pedoclimatico ottimale e produzioni quanti-qualitative altamente competitive. Nel tempo, inoltre, si è registrato un potenziamento delle strutture di frigoconservazione e di lavorazione dei frutti nonché una metodologia di coltivazione innovativa che ha come conseguenza frequenti visite a Latina da parte di frutticoltori provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo (Corea del Sud, Nuova Zelanda e Giappone).*



 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

Nella prova di valutazione sensoriale condotta con l'ausilio di un "panel taste", dopo 3 mesi di conservazione frigorifera, i frutti maturi sono stati valutati per il grado di accettabilità che teneva conto dell'aspetto della polpa, del sapore e della sensazione di piacevolezza. I frutti di Latina hanno registrato un grado di accettabilità molto elevato (Gorini et al, 1987).

Questa maggiore piacevolezza e sapidità tipica di dolce-acidulo gradevole a completa maturazione deriva dalla combinazione di più fattori favorevoli alla coltura quali clima e suoli molto simili a quelli della zona di origine.

È noto ed accertato che in alcune zone di Latina Borgo Flora, Borgo Grappa, la bontà dei frutti e lo stato vegetativo delle piante supera quelli di origine. La maggiore radiazione globale e la mancanza o quasi di gelate precoci dà la possibilità di posticipare la raccolta fino alla seconda decade di novembre ed anche oltre, permettendo il raggiungimento nei frutti di un contenuto zuccherino di 6,5-7 gradi Brix. Il maggior grado zuccherino, consentendo l'abbassamento della temperatura di conservazione di alcuni decimi di gradi centigradi, assicura una conservazione, anche in atmosfera normale, di almeno due o tre mesi in più rispetto alla media.

Il legame con l'ambiente è comprovato dai seguenti adempimenti cui si sottopongono i produttori e/o confezionatori:

- iscrizione ad apposito elenco dei produttori di "Kiwi Latina";
- catasto di tutti i terreni sottoposti alla coltivazione di "Kiwi Latina";
- tenuta di appositi registri di produzione e condizionamento.

#### **Art. 5**

##### **Metodo di ottenimento**

Gli impianti sono realizzati con piante innestate su Franco, di 1 anno di innesto, oppure con piante autoradicate sempre di un anno di moltiplicazione.

Le forme di allevamento adottate sono:

- il tendone: distanza di impianto 4-5 m x 4-5 m
- pergoleta: distanza di impianto 5 m x 3-5 m

Il terreno, a seconda della natura fisica, è coltivato nell'interfilare e diserbato lungo il filare, oppure inerbito con taglio periodico della vegetazione erbacea.

La dotazione naturale di acqua è integrata dalla irrigazione praticata mediante la tecnica della aspersione o nebulizzazione sottochioma. I volumi irrigui variano da 6000 a 8000 m<sup>3</sup>/ha/anno.

La raccolta del frutto, senza il peduncolo, avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. Questa, coincide con un grado Brix superiore al valore di 6.2° e la durezza (con puntale di 8 mm) non inferiore a 6 kg.

- La potatura invernale è fatta in modo da lasciare 100-120.000 gemme per ettaro.
- Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio si effettua il diradamento che provvede sia ad eliminare i frutti multipli che quelli deformi e con difetti di buccia in modo da lasciare per un totale di 800-1000 frutti per pianta.
- Il limite massimo di produzione per ettaro deve essere non superiore a 330 quintali.

#### **Art. 6**

##### **Rapporto con la zona**

##### Clima

Il clima è temperato-umido, simile a quello della zona di origine della specie (area della Cina dello Yang Tzechiang) caratterizzato da una temperatura media di 13-15°C, da una minima media di 8-10°C, da una massima media di 28-30°C e una umidità relativa media, nei mesi estivi, del 75-80%, assenza di gelate precoci che consente di raccogliere i frutti al giusto grado di maturazione (mediamente 6,50Brix, e, in ogni caso, mai inferiore ai 6,20Brix) sia per il raggiungimento delle migliori caratteristiche qualitative che per la ottimale conservazione frigorifera fino ai mesi di maggio/giugno e il raggiungimento di un grado zuccherino al consumo non inferiore a 12°Brix, con durezza non superiore a 3 kg misurata con puntale da 8 mm.

- Scarsissima incidenza di danni da gelate invernali e primaverili che, in altre aree del Paese, provocano importanti riduzioni della produzione nelle stagioni seguenti non consentendo la continuità di approvvigionamento nel tempo.



 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO KIWI LATINA IGP</b></p> <hr/> <p align="center">Stato: ESECUTIVO APPROVATO</p>	<p align="center">PC – KL Rev. 0</p> <p align="center">1 agosto 2017 © INEQ</p>
---	--	---

- Elevata radiazione luminosa globale che caratterizza l'area pontina e consente di raggiungere più precocemente il grado di maturazione ottimale per la vendita.

#### Suolo

I suoli dell'area di coltivazione sono di origine alluvionale, vulcanica-rimaneggiata, poggianti su sottosuoli pozzolanici e tufacei caratterizzati da elevata fertilità e si sono dimostrati, da subito, particolarmente adatti alla coltivazione dell'actinidia.

#### Professionalità

L'area dove l'Actinidia si è insediata aveva una lunga tradizione di coltivazione dell'uva da tavola, specie che, come l'Actinidia ha un portamento sarmentoso che richiede una struttura di sostegno e una tecnica di coltivazione molto simile. Ciò ha consentito un facile adattamento alle tecniche più idonee alla nuova coltura e l'ottenimento di un prodotto tipico di elevate qualità.

### **Art. 7**

#### **Struttura di controllo**

Il prodotto sarà assoggettato al controllo di una struttura conforme all'art. 10 del Reg. CEE 2081/92 e successive integrazioni e modifiche.

### **Art. 8**

#### **Etichettatura**

Denominazione "Kiwi Latina".



Il marchio ha la forma di un cerchio con al centro la rappresentazione grafica del Colosseo, al cui interno c'è la sezione trasversale dei frutti di kiwi di colore verde smeraldo tipico con semi e columella. Nella corona circolare tra la figura del Colosseo ed il cerchio esterno è riportata la denominazione "KIWI LATINA" di colore verde e in carattere romano in composizione circolare suddivisa in due parti, KIWI in alto e LATINA nella parte bassa della figura. A destra della parola kiwi è raffigurata una coccinella rossa puntata di nero. La rivendicazione dei colori è la seguente: rosso pantone, verde pantone, marrone e nero.

Imballaggio: sono gli stessi utilizzati per il commercio nazionale ed internazionale.

Il marchio deve essere apposto sulla confezione e può anche essere apposto sui singoli frutti. Il marchio può essere utilizzato solamente dalle ditte che confezionano nell'area di produzione del Kiwi Latina al fine di garantire la tracciabilità ed assicurare i controlli.

### **Art. 9**

#### **Commercializzazione prodotti trasformati**

I Prodotti per la cui preparazione è utilizzata la IGP Kiwi Latina, anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta denominazione senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a denominazione protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica
- gli utilizzatori del prodotto a denominazione protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della IGP riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della denominazione protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

- L'utilizzazione non esclusiva della denominazione protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

### 3. SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE

Ai fini della consultazione del sistema di controllo si richiamano le sigle di seguito utilizzate per altrettante definizioni e classificazioni ufficiali:

<b>DDT</b>	Documento di trasporto
<b>IGP</b>	Indicazione geografica protetta
<b>Co. Ce.</b>	Comitato di Certificazione
<b>INEQ</b>	Istituto Nord Est Qualità
<b>MIPAAF</b>	Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
<b>ICQRF</b>	Ispettorato Centrale Qualità Repressione Frodi
<b>DIFFIDA</b>	Misura che invita formalmente il soggetto interessato ad assumere misure correttive al fine di ripristinare condizioni conformi
<b>STOP / IGP</b>	Misura che comporta una sospensione delle operazioni ai fini della IGP dei kiwi raccolti e/o confezionati fino ad accertamento della conformità
<b>NO / IGP</b>	Misura che accerta la carenza dei requisiti per la IGP
<b>EX / IGP</b>	Misura che esclude il prodotto già autocertificato con la IGP
<b>MCR</b>	Misure di controllo rinforzato

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

### 4.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono assoggettati alle prescrizioni del sistema di controllo i produttori di kiwi (di seguito indicati solo come: produttori) e i confezionatori, che intervengono nella filiera produttiva del prodotto che si vuole identificare come Kiwi Latina IGP.

### 4.2 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

I soggetti che intendono operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo devono presentare apposita richiesta di riconoscimento presso l'Organismo di controllo (di seguito: INEQ).

Con l'atto della presentazione della richiesta di riconoscimento e, quindi per effetto dell'esercizio del medesimo, tutti i soggetti richiedenti accettano integralmente i contenuti del presente Piano di controllo ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

I produttori che intendono aderire al sistema di controllo della IGP Kiwi Latina devono inviare la richiesta di riconoscimento a INEQ entro il 30 maggio, fatta salva la possibilità per INEQ di accettare le richieste di riconoscimento oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica degli adempimenti per il loro inserimento nel sistema di controllo.

Le procedure di riconoscimento sono descritte al successivo punto 4.4

I soggetti riconosciuti si impegnano a collaborare con INEQ facilitando l'attività di controllo, svolta con o senza preavviso dai suoi ispettori per la verifica di conformità degli adempimenti di loro competenza, del prodotto e del suo processo di elaborazione, anche mettendo a disposizione di INEQ tutti i documenti e le registrazioni pertinenti (compresi, su richiesta i documenti di trasporto e di vendita).

### 4.3 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

La richiesta di riconoscimento, redatta e sottoscritta direttamente dal soggetto richiedente, deve essere recapitata presso INEQ.

In presenza del Consorzio di tutela autorizzato, questi potrà consegnare la richiesta di riconoscimento in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente nel caso in cui la delega riguardi anche i rapporti economici. La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela dettagliando e/o evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun soggetto sulla base del sistema tariffario in vigore.

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

#### 4.3.1 La richiesta di riconoscimento

Il soggetto che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo, deve presentare la richiesta di riconoscimento secondo le istruzioni ed i modelli che seguono:

Per il produttore	Richiesta di riconoscimento	<b>Allegato n. 1</b>
Per il confezionatore	Richiesta di riconoscimento	<b>Allegato n. 2</b>

#### 4.3.2 Contenuti della richiesta di riconoscimento

La richiesta di riconoscimento formalizzata utilizzando gli appositi moduli e i corrispondenti schemi deve essere compilata in ogni sua parte ed integrata da tutta la documentazione prescritta per il singolo soggetto da riconoscere nell'ambito del sistema di controllo.

Nella richiesta di riconoscimento il richiedente dichiara:

- 1) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare senza eccezione alcuna tutte le prescrizioni disposte dal sistema di controllo della IGP approvato dal MIPAAF;
- 2) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare il sistema tariffario approvato dal MIPAAF e di corrispondere a INEQ tutte le somme che gli saranno singolarmente addebitate in applicazione del medesimo;
- 3) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente legislazione;
- 4) di impegnarsi:
  - a) ad operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione della IGP;
  - b) a dare esecuzione a tutte indistintamente le prescrizioni impartite da INEQ in dipendenza del sistema di controllo che il medesimo è stato autorizzato a sviluppare nonché delle corrispondenti istruzioni e/o procedure operative;
  - c) ad accettare le misure di trattamento delle eventuali non conformità che INEQ accerterà in applicazione del sistema di controllo; il soggetto interessato può promuovere ricorso entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione del trattamento di non conformità nei confronti di tutte le decisioni assunte dall'Organismo stesso, presentandolo all'organo di revisione costituito dalla Giunta di Appello competente, che lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla specifica presentazione; nessun altro ricorso può essere presentato a INEQ e le spese di appello sono a carico del soccombente;
  - d) ad autorizzare INEQ all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema di controllo della IGP;
  - e) a comunicare in forma scritta ad INEQ, entro 15 giorni lavorativi dal loro accadimento tutte le variazioni ai dati ed alle informazioni rilevanti riportati nella richiesta di riconoscimento;
  - f) a fornire al personale di INEQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

#### 4.3.3 La richiesta presentata tramite il Consorzio di tutela

Il soggetto che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo, può presentare domanda tramite il Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

Nel caso di richiesta di riconoscimento consegnata tramite il Consorzio di tutela in forza di specifica delega, la stessa dovrà essere formalizzata utilizzando la medesima modulistica ed essere compilata in ogni sua parte, nonché contenere tutta la documentazione prescritta dal modello per il singolo soggetto da riconoscere nell'ambito del sistema di controllo.

Alla richiesta di riconoscimento, deve essere allegata anche la specifica delega rilasciata al Consorzio di tutela così come prevista al precedente punto 4.3.

#### 4.4 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE

INEQ, ricevuta la richiesta di riconoscimento, verifica la correttezza, la completezza e l'ammissibilità della documentazione trasmessa (anche attraverso il Consorzio di Tutela), richiedendo se necessario eventuali integrazioni e/o modifiche della stessa.

Conclusa positivamente la verifica documentale, INEQ provvede ad apposito sopralluogo ispettivo per la verifica delle dichiarazioni e informazioni trasmesse dal richiedente, redigendo apposito verbale.

In caso di esito positivo del sopralluogo, INEQ rilascia il corrispondente provvedimento di riconoscimento, che comporta l'attribuzione di un codice che identifica il soggetto riconosciuto nell'ambito di un determinato insediamento produttivo, consentendogli di operare ai fini del sistema di controllo. I riconoscimenti sono validati e confermati dal Co. Ce. secondo le modalità dallo stesso previste.

Al contrario, il soggetto non viene riconosciuto fino a che non vengono rimosse le cause che ostacolano il riconoscimento, previa corrispondente estensione dell'attività istruttoria.

Il codice di identificazione è costituito da un codice alfanumerico attribuito da INEQ.

Il provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del corrispondente codice sono trasmessi al soggetto interessato e per conoscenza al Consorzio di Tutela con apposite comunicazioni.

INEQ ordina un elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti e ne cura il costante aggiornamento.

##### 4.4.1 Requisiti iniziali applicabili ai produttori per il riconoscimento

I produttori già riconosciuti nel sistema di controllo del Kiwi Latina IGP conservano la propria identificazione anagrafica senza alcuna soluzione di continuità ai fini applicativi del sistema di controllo.

A tal fine formalizzano per iscritto l'accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti attraverso l'**Allegato n. 3** che deve pervenire ad INEQ possibilmente entro il 31/12/2017 per la pubblicazione dell'elenco dei produttori riconosciuti dal sistema di controllo.

I produttori non riconosciuti seguono invece le procedure per loro descritte per l'accesso ed il riconoscimento così come previsto dal presente Piano di controllo.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nel territorio delimitato; che la richiesta di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica, che sia compilata in ogni sua parte e che la documentazione fornita ad integrazione della richiesta di riconoscimento sia adeguata alle prescrizioni.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicatovi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale (qualora nel corso della verifica non emergano situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria) notifica al produttore i documenti rappresentativi del sistema di controllo, la notifica è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Nel corso dell'audit iniziale, INEQ verifica la sostanziale coerenza delle informazioni riportate nella richiesta di riconoscimento e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento agli impianti di produzione e che siano presenti adeguati sistemi di gestione per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento di riconoscimento del produttore e di attribuzione di un codice di identificazione, identificando il singolo insediamento produttivo sulla base di una sigla alfanumerica, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet lo schema per la redazione del registro degli impianti iscritti alla IGP (**Allegato n. 4**) e del registro della coltivazione (**Allegato n. 5**).

I registri possono essere tenuti sia su supporto cartaceo sia su supporto informatico e devono essere resi disponibili ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ ed essere conservati, integri, completi e consultabili.

#### **4.4.2 Requisiti iniziali applicabili ai confezionatori per il riconoscimento**

I confezionatori già riconosciuti nel sistema di controllo del Kiwi Latina IGP conservano la propria identificazione anagrafica senza alcuna soluzione di continuità ai fini applicativi del sistema di controllo.

A tal fine formalizzano per iscritto l'accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti attraverso l'**Allegato n. 6** che deve pervenire ad INEQ entro 30 giorni dalla pubblicazione del D.M. di autorizzazione di INEQ sul sito internet del Ministero.

I confezionatori non riconosciuti seguono invece le procedure per loro descritte per l'accesso ed il riconoscimento così come previsto dal presente Piano di controllo.

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nel territorio delimitato; che la richiesta di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica, che sia compilata in ogni sua parte e che la documentazione fornita ad integrazione della richiesta di riconoscimento sia adeguata alle prescrizioni.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicatovi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale (qualora nel corso della verifica non emergano situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria) notifica al confezionatore i documenti rappresentativi del sistema di controllo, la notifica è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

Nel corso dell'audit iniziale, INEQ verifica la sostanziale coerenza delle informazioni riportate nella richiesta di riconoscimento e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento alla disponibilità di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità (cartaceo e/o informatico) delle produzioni, tale da implementare compiutamente tutti i riscontri della rintracciabilità delle produzioni.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento di riconoscimento del confezionatore e di attribuzione di un codice di identificazione, identificando il singolo insediamento produttivo sulla base di una sigla alfanumerica, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet lo schema per la redazione del registro di ricevimento e conservazione (**Allegato n. 7**) e del registro del confezionamento (**Allegato n. 8**).

I registri possono essere tenuti sia su supporto cartaceo sia su supporto informatico e devono essere resi disponibili ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ ed essere conservati, integri, completi e consultabili.

#### **4.4.3 Validità del riconoscimento e della registrazione**

La validità del riconoscimento ad operare ai fini del sistema di controllo della IGP Kiwi Latina, fatti salvi i casi di cessazione o di recesso o di sospensione volontaria dell'attività, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a INEQ da parte del MIPAAF.

Il riconoscimento e il mantenimento negli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti da INEQ ai fini della IGP sono automaticamente rinnovati fino all'eventuale presentazione formale della richiesta di recesso del soggetto interessato, così come previsto dal successivo punto 4.5

#### **4.4.4 Condizioni di mantenimento**

Positivamente conclusa l'istruttoria di riconoscimento secondo le procedure precedentemente descritte, i soggetti riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità con le modalità e le frequenze indicate dal sistema di controllo.

#### **4.4.5 Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale**

Qualora delle situazioni aziendali fossero oggetto di variazione (quali, a titolo di esempio non esaustivo: variazioni relative alla proprietà o all'anagrafica aziendale, variazioni strutturali e/o produttive, organizzative, variazione dei terreni asseverati, fornitori, eccetera) rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento per l'accesso al sistema di controllo della IGP (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa), devono essere formalmente comunicate per iscritto a INEQ da parte del soggetto riconosciuto entro 15 giorni lavorativi dal loro accadimento.

Nei casi dianzi considerati, INEQ, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare



 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti e ad emettere un provvedimento integrativo/modificativo dell'originale provvedimento di riconoscimento.

#### **4.5 EVENTUALE CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ**

Il soggetto riconosciuto che cessa la propria attività o che intende recedere dall'attività ai fini della IGP informa INEQ per iscritto.

Perfezionate le procedure connesse alla cessazione dell'attività, INEQ emette specifico provvedimento di revoca del riconoscimento.

La cessazione dell'attività ai fini del sistema di controllo interviene a decorrere dalla documentata ricezione da parte del soggetto interessato del corrispondente provvedimento di revoca. L'emissione del provvedimento di revoca del riconoscimento comporta la cancellazione del soggetto dall'elenco dei soggetti riconosciuti.

La sospensione temporanea e volontaria dell'attività per la IGP, senza la cessazione della stessa, non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica ma deve essere comunicata dal soggetto riconosciuto in forma scritta a INEQ per essere fatta valere ai fini delle procedure previste dal sistema di controllo, aspetti tariffari compresi.

Conseguentemente il soggetto interessato sospende i propri adempimenti autocertificativi ai fini del sistema di controllo della IGP.

Il soggetto che sospende volontariamente l'attività non è tenuto a comunicare le eventuali modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale di cui al precedente paragrafo 4.4

INEQ prende atto della comunicazione pervenuta e conferma, trasmettendo una nota scritta all'interessato, l'intervenuta corrispondente temporanea sospensione della propria attività di controllo e verifica presso il soggetto medesimo. L'eventuale ripresa dell'attività ai fini della IGP deve essere sempre comunicata, anticipatamente e per iscritto, ad INEQ da parte del soggetto interessato comprensiva delle variazioni eventualmente intervenute durante il periodo di sospensione.

L'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo – già cessato o revocato – comporta invece la presentazione di una nuova richiesta di riconoscimento e l'attribuzione conseguente di un nuovo codice di identificazione, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso presso la medesima Azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo, laddove non si prefigurino ipotesi di confusione o errore e ferme le procedure di controllo comunque previste per il riconoscimento.

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 5. CONTROLLI E VERIFICHE PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI

### 5.1 NOTE METODOLOGICHE GENERALI

Il soggetto interessato al controllo deve fornire al personale di INEQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

Per l'esecuzione degli audit, il personale incaricato utilizza per la rilevazione di misure connesse all'attività di controllo dei requisiti della materia prima strumenti verificati con apposite procedure. Nel caso siano utilizzati strumenti reperiti presso il soggetto controllato e dallo stesso messi a disposizione, il personale incaricato acquisisce evidenza della relativa taratura o della più recente verifica.

I controlli sono generalmente distinti in:

- controlli ordinari in esecuzione del sistema di controllo;
- controlli ispettivi supplementari, originati da visite di accertamento a seguito di non conformità riscontrate e/o da visite per la verifica delle azioni correttive.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata per la Ditta nelle mani della persona che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni Ditta.

### 5.2 CRITERI GENERALI PER I PRODUTTORI

L'attività di controllo ordinaria per i produttori prevede per ogni campagna produttiva almeno una verifica presso il 35%. Il criterio mira ad indirizzare l'attività in guisa che un produttore, se operativo, venga di norma verificato almeno una volta ogni tre anni, senza escludere l'eventualità di poter essere controllato anche più di una volta nell'arco del medesimo triennio.

Operativo è il produttore che coltiva, raccoglie e consegna kiwi per il confezionamento ai fini della IGP.

Il produttore che risulta cessato (revocato dal sistema di controllo) nell'intertempo o che ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione dell'attività ai fini IGP, è automaticamente escluso dalla programmazione, previa cancellazione dal corrispondente rateo annuale.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare la conformità:

- del processo di coltivazione, delle procedure di autocertificazione poste in essere e del processo di raccolta dei kiwi per ogni campagna produttiva (periodo compreso tra fine ottobre e l'inizio di novembre);

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

- b) delle cessioni dei kiwi ai confezionatori e la congruità e corretta compilazione della relativa documentazione;
- c) degli adempimenti dei diversi obblighi del produttore per quanto di sua specifica competenza ai fini del sistema di controllo.

### 5.3 CRITERI GENERALI PER I CONFEZIONATORI

L'attività di controllo ordinaria per i confezionatori prevede almeno n. 1 (una) visita ispettiva per ogni campagna produttiva.

Operativo è il confezionatore che autocertifica propri adempimenti nel corso del singolo anno, che non ha comunicato la temporanea sospensione dell'attività ai fini IGP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

L'attività è finalizzata ad accertare la conformità della provenienza dei kiwi destinati alla IGP, delle procedure di autocertificazione poste in essere dal fornitore e il corretto adempimento degli altri diversi obblighi del confezionatore per quanto di sua specifica competenza ai fini del sistema di controllo.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 6. REQUISITI DI CONFORMITA' DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

### 6.1.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL PRODUTTORE

L'autocontrollo del produttore deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del sistema di controllo.

In particolare il produttore deve gestire e/o implementare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'attività di coltivazione/raccolta e per l'identificazione e la rintracciabilità dei kiwi destinati al circuito tutelato e, quindi che sia aggiornata e presente la documentazione attestante le quantità raccolte e consegnate, specificamente:

- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- il rispetto delle modalità di coltivazione con particolare riguardo alla cultivar;
- l'identificazione del prodotto raccolto sino al conferimento al condizionatore;
- la quantità di kiwi idonei alla IGP ceduti (per le quantità di prodotto idoneo venduto deve essere prodotta e conservata adeguata documentazione – quali DDT e/o fatture di vendita – comprensiva della quantità dichiarata idonea alla IGP oggetto della singola transazione e lo stabilimento di destinazione).

#### a) Rispetto alla gestione e alle caratteristiche degli impianti

Per ogni singolo impianto da destinare alla coltivazione dei kiwi, il produttore deve utilizzare esclusivamente piante di *Actinidia deliciosa* cultivar Hayward innestate su franco di un anno di innesto.

A tal fine verifica che le piante che compongono la partita acquisita siano accompagnate da un DDT e dal certificato di origine.

Effettuati gli accertamenti preliminari descritti, il produttore per ogni nuovo impianto trascrive le informazioni essenziali relative ai dati identificativi e di omologazione di ogni partita di piante ricevute negli appositi spazi del registro degli impianti iscritti alla IGP (Allegato n. 4).

Il produttore deve a notificare a INEQ per ogni nuovo impianto messo a dimora, mediante fax o posta elettronica all'indirizzo [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it), l'identificazione dei terreni interessati dalla IGP con specifico riferimento alle informazioni di dettaglio riportate in Allegato n. 4: denominazione/codice impianto, comune, foglio, particella, superficie catastale in ettari, superficie utilizzata in ettari, varietà, anno di impianto, sistema di allevamento, numero piante, numero piante per ettaro, sistema di irrigazione (come da par. 4.4.5).

Sono ammesse piante auto-radicale sempre di un anno di moltiplicazione.

Le trascrizioni effettuate dal produttore costituiscono atto di attestazione dell'idoneità delle piante rispetto alle prescrizioni del Disciplinare.

Le forme di allevamento da adottare devono essere:

- a tendone con una distanza di impianto di 4-5 m per 4-5 m
- a pergoleta con una distanza di impianto di 5 m per 3-5 m

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

La potatura invernale deve essere eseguita in modo tale da lasciare 100-120.000 gemme per ettaro.

Per documentarne la sua esecuzione, il produttore deve registrare l'intervento negli appositi spazi del registro della coltivazione (Allegato n. 5).

#### **b) Rispetto alla gestione ed irrigazione dell'impianto**

L'impianto deve essere coltivato nell'interfilare e diserbato lungo il filare, oppure inerbito con taglio periodico della vegetazione.

La dotazione naturale di acqua è integrata dall'irrigazione praticata mediante le tecniche ammesse:

- aspersione, o
- nebulizzazione sotto-chioma.

I volumi irrigui possono variare da 6.000 a 8.000 m<sup>3</sup> / ettaro / anno e devono essere registrati in ordine alla data di effettuazione ed al volume di acqua (espresso in m<sup>3</sup>) impiegato negli appositi spazi del registro della coltivazione (Allegato n. 5).

#### **c) Rispetto al diradamento**

Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio deve essere effettuato il diradamento al fine di eliminare dalla produzione i frutti multipli, deformi e con difetti di buccia in modo da lasciarne un totale compreso tra 800-1.000 frutti per pianta.

Per documentarne la sua esecuzione, il produttore deve registrare l'intervento negli appositi spazi del registro della coltivazione (Allegato n. 5).

#### **d) Rispetto alla raccolta**

Per ogni impianto, il produttore deve assicurarsi che i kiwi da raccogliere rispettino i requisiti di conformità prescritti e, quindi che:

- siano senza peduncolo;
- abbiano un grado Brix superiore a 6,2 e una durezza (puntale di 8 mm) non inferiore a 6 kg.

Su base annua, tali parametri devono essere accertati in autocontrollo al momento della raccolta mediante idonea strumentazione, a tal fine, a prescindere dai propri schemi di rappresentatività applicati, il produttore deve documentare il seguente numero di test minimi:

Numero di impianti	Numerosità test
1	1
da 2 a 5	2
oltre 5	3

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

mediante un processo di validazione dei riscontri su un campione:

<b>m<sup>2</sup> impianto</b>	<b>Numerosità dei frutti da testare</b>
fino a 5.000	8
da 5.001 a 10.000	13
da 10.000 a 20.000	20
oltre i 20.000	32

Il produttore è tenuto a produrre, conservare e rendere disponibile alle verifiche la documentazione prodotta in autocontrollo a evidenza dei test effettuati con i riferimenti identificativi degli impianti oggetto di verifica. Il produttore deve inviare a INEQ mediante fax o posta elettronica all'indirizzo [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it) entro il 31 dicembre di ogni anno copia degli stessi ad informazione dell'avvenuto adempimento.

In caso di mancato rispetto della numerosità dei test da effettuare in autocontrollo, INEQ darà luogo all'effettuazione di tante verifiche in MCR, a compensazione di quanto non effettuato dal produttore e con costi a suo carico.

La raccolta del frutto, senza peduncolo, avviene tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre.

A tal fine il produttore deve inviare a INEQ mediante fax o posta elettronica all'indirizzo [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it) la data di inizio raccolta per ogni impianto iscritto alla IGP (**Allegato n. 9**) entro il giorno stesso dell'inizio delle operazioni.

La produzione per ettaro non deve superare i 330 quintali.

Al termine della raccolta il produttore deve inviare a INEQ mediante fax o posta elettronica all'indirizzo [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it) entro il giorno stesso del termine delle operazioni di raccolta l'**Allegato n. 10**

L'invio dell'**Allegato n. 9 e n. 10** costituisce un adempimento obbligatorio, nei tempi e nei modi indicati e, la relativa omissione costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione delle seguenti misure: INEQ solleciterà il produttore ad adempiere entro il termine di 3 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico del produttore per il recupero della documentazione mancante.

Per ogni impianto, il produttore deve trascrivere le informazioni essenziali relative alla raccolta negli appositi spazi del registro della coltivazione (**Allegato n. 5**).

Una volta raccolti i kiwi devono essere avviati alla fase di frigo-conservazione entro 48 ore.

Il produttore per ogni singola consegna di kiwi ad un confezionatore riconosciuto, rilascia un DDT comprensivo del proprio codice di identificazione, della data di raccolta, del peso e della rintracciabilità dei kiwi consegnati, integrato dalla dicitura riportata in forma estesa: ***“prodotto idoneo per la IGP Kiwi Latina”*** o dicitura equivalente.

In applicazione degli adempimenti di cui alla lettera a), b), c) e d) il produttore deve trasmettere ad INEQ, mediante fax o posta elettronica all'indirizzo [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it), con frequenza trimestrale ed entro i primi 10 giorni del mese successivo, le pagine oggetto di registrazione nel periodo di riferimento del registro della coltivazione (**Allegato n. 5**). L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

relativa omissione costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione delle seguenti misure: INEQ solleciterà il produttore ad adempiere entro il termine di 2 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico del produttore, per il recupero della documentazione mancante.

Tutte le registrazioni devono essere effettuate entro il terzo giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono.

### 6.1.2 VERIFICHE DI INEQ

Le operazioni di verifica prevedono che l'incaricato di INEQ, in via preliminare, accerti a livello documentale: la titolarità del produttore, ovvero il legittimo detentore/conducente che ha la responsabilità degli impianti ovvero il proprietario dei medesimi, la denominazione/ragione sociale/sede del produttore.

La verifica può essere svolta in qualsiasi momento ed è finalizzata al riscontro del processo di coltivazione e raccolta e della relativa conformità.

- **gestione e caratteristiche degli impianti**

Se operativamente la verifica viene eseguita "in campo" durante:

- a) la fase di messa a dimora delle piante
- b) la fase di potatura,

l'incaricato di INEQ accerta per la lettera a) la tipologia di piante utilizzate e la forma di allevamento adottata e, per la lettera b) che venga eseguita in modo tale da lasciare 100-120.000 gemme per ettaro previo riscontro diretto delle condizioni in atto, delle cui verificabilità è dato conto nel rapporto di controllo.

Se operativamente la verifica non può essere eseguita "in campo" durante la fase di messa a dimora o di potatura, l'incaricato accerta la tipologia di piante utilizzate con facoltà di accesso alla documentazione di tipo amministrativo (fatture e/o DDT) così come resa disponibile in autocontrollo dal produttore oltre alla valutazione delle informazioni trascritte nel registro delle superfici iscritte alla IGP (Allegato n. 4);

- **preparazione ed irrigazione del terreno** accerta che sia coltivato nell'interfilare e che sia diserbato oppure inerbito con taglio periodico della vegetazione lungo il filare; inoltre, che l'irrigazione (se effettuata) sia applicata esclusivamente con le tipologie ammesse dal Disciplinare.

Le verifiche possono essere effettuate "in campo" previo riscontro diretto delle condizioni in atto, delle cui verificabilità è dato conto nel rapporto di controllo o previa valutazione delle informazioni che il produttore deve trascrivere nel registro della coltivazione (Allegato n. 5);

- **diradamento** accerta che sia effettuato in conformità al Disciplinare; la verifica può essere effettuata, laddove possibile, "in campo" previo riscontro diretto delle condizioni in atto, delle



 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

cui verificabilità è dato conto nel rapporto di controllo o previa valutazione delle informazioni che il produttore deve trascrivere nel registro della coltivazione (Allegato n. 5);

• **raccolta**; verifica “in campo” che la stessa venga effettuata:

- a) senza peduncolo;
- b) quando presenta i seguenti requisiti:

- (1) un grado Brix superiore a 6,2
- (2) una durezza (con puntale di 8 mm) non inferiore a 6 kg

La verifica è effettuata prendendo in considerazione i m<sup>2</sup> di superficie dell'impianto oggetto di verifica; accertata la superficie, il numero dei frutti da verificare per la misurazione del parametro (1) e (2) è desunto dal seguente schema (corrispondente al piano di campionamento “semplice ordinario”, con livello di collaudo corrente II e LQA (livello qualità accettabile) = 10 di cui alla norma UNI ISO 2859/1 (1):

m <sup>2</sup> impianto	Numerosità dei frutti da testare	Numero di accettazione (frutti)	Numero di rifiuto (frutti)
fino a 5.000	8	2	3
da 5.001 a 10.000	13	3	4
da 10.001 a 20.000	20	5	6
oltre i 20.000	32	7	8

La norma UNI ISO 2859/1 precisa il piano di campionamento ed il procedimento di collaudo indicizzato secondo il livello di qualità accettabile (LQA). Il livello di qualità accettabile (LQA) dei frutti in raccolta subentra quando una successione continua di frutti dà un livello di qualità dei stessi soddisfacente in funzione del numero dei frutti esaminati con esiti positivi (accettazione) rispetto al numero dei frutti esaminati con esiti negativi (rifiuto).

E, quindi se il numero di frutti non conformi riscontrato nel campione è uguale o inferiore al numero di accettazione, il lotto in raccolta oggetto della verifica è considerato accettabile (conforme). Se il numero di frutti non conformi è uguale o superiore al numero di rifiuto, il lotto in raccolta oggetto della verifica è considerato non accettabile (NO / IGP per carenza dei requisiti prescritti dal Disciplinare).

La raccolta presso l'impianto oggetto di verifica sarà oggetto della misura di STOP / IGP, misura che comporta una sospensione delle operazioni di raccolta dei frutti fino al positivo riscontro dei parametri (gradi Brix e durezza) da parte di INEQ mediante l'effettuazione delle verifiche in MCR con costi a carico del produttore.

Per la verifica del contenuto zuccherino, si utilizza un rifrattometro digitale automatico, tramite l'utilizzo di una goccia ottenuta dalla compressione della polpa del frutto (volume del campione da 0.3 a 0.5 ml) da versare sul prisma di lettura dello strumento; mentre per la verifica della durezza, si utilizza un penetrometro con puntale da 8 mm, si procede poi togliendo, lungo la porzione equatoriale (la sezione più larga), una porzione di buccia di 3cm<sup>2</sup> e, su questa superficie mantenendo lo strumento in posizione perpendicolare, si determina il grado di resistenza alla pressione. Lo stesso procedimento viene effettuato sul lato opposto del frutto, andando a calcolare, quindi, la media dei due valori che viene

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

espressa in kg/cm<sup>2</sup>

- c) tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre di ogni anno;
- d) non superiori i 330 quintali / ettaro. Tale verifica è effettuata previa valutazione del documento in Allegato n. 10, ovvero delle trascrizioni prescritte relativamente alla redazione del registro della coltivazione (Allegato n. 5) ovvero dell'eventuale documentazione di tipo amministrativo (DDT e/o fatture).

L'incaricato al momento della verifica, accerta che i registri siano tenuti in modo corretto, completo ed aggiornato, con particolare riferimento alle varie registrazioni cronologicamente riportate negli appositi spazi e nello specifico che le registrazioni siano state effettuate entro il terzo giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono e che le correzioni di eventuali errori di registrazione siano state apportate secondo le procedure prescritte.

### 6.2.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL CONFEZIONATORE

L'autocontrollo del confezionatore deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare relativamente all'identificazione e la rintracciabilità della totalità dei kiwi acquisiti, provvedere all'apposizione della IGP e ad adeguate modalità di conservazione del prodotto, alla corretta e completa compilazione e rendicontazione della documentazione prescritta e verificare la sussistenza dei requisiti finali, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del sistema di controllo.

In particolare, il confezionatore deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco di produttori agricoli riconosciuti dai quali viene acquisito/raccolto il prodotto medesimo. Le variazioni a detto elenco devono essere comunicate a INEQ possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i 15 giorni dall'accadimento.

Il confezionatore utilizza per la rilevazione di misure operate in autocontrollo dei requisiti del prodotto, strumenti verificati per la taratura in applicazione di apposito programma di messa a punto; la relativa taratura o la più recente verifica deve essere resa disponibile, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ.

Il confezionatore è tenuto a dare corso all'immediata esecuzione delle operazioni di rimozione della IGP in tutti i casi in cui venga disposto dal personale di INEQ per l'avvenuto accertamento di non conformità del prodotto stesso o quando esso stesso ravvisi analoghe circostanze.

Nei casi di ricorso da parte del confezionatore, lo stesso è altresì tenuto ad osservare tutte le prescrizioni impartite da INEQ per la custodia del prodotto oggetto di opposizione, fino all'acquisizione di un giudizio risolutivo ai sensi degli ordinamenti osservati.

Il confezionatore deve inviare a INEQ ogni anno prima dell'inizio delle lavorazioni, tramite posta elettronica all'indirizzo: [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it) una comunicazione relativa all'inizio dell'attività per la IGP.

Il confezionatore che nel singolo mese non ha effettuato lavorazioni ai fini della IGP deve inviare all'indirizzo: [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it) una dichiarazione nella quale conferma "l'assenza di lavorazioni ai fini della IGP Kiwi Latina". La comunicazione deve essere inviata per ogni mese in cui non sussistono lavorazioni, per evitare l'accertamento di non conformità.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

#### a) **Rispetto al ricevimento dei kiwi**

All'atto del ricevimento dei kiwi il confezionatore **se acquisiti da un produttore**: verifica che la singola consegna sia contraddistinta dal suo codice identificativo e che sia accompagnata da un DDT comprensivo del peso, della data della raccolta, della rintracciabilità e che sia riportata in forma estesa la dicitura: **“prodotto idoneo per la IGP Kiwi Latina”** o diciture equivalenti; a seguire, provvede ad identificare i contenitori da usare per la loro eventuale conservazione mediante appositi segni distintivi della IGP. **se prodotti da lui stesso**, provvede a gestire tutte le registrazioni atte a dare continuità alla rintracciabilità aziendale.

Per documentare le operazioni ai fini della IGP, il confezionatore deve compilare il registro di ricevimento e conservazione (Allegato n. 7) per l'identificazione dei lotti.

Il registro deve essere compilato entro il terzo giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferisce la consegna dei kiwi.

L'invio del registro costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione comporterà l'assunzione a carico del confezionatore delle seguenti misure: INEQ solleciterà il confezionatore ad adempiere entro il termine di 3 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico del confezionatore.

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al confezionamento, le produzioni destinate ai fini della IGP devono essere opportunamente identificate (esempio mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a kiwi generico.

Per le stesse fasi il confezionatore deve prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente all'eventuale stoccaggio delle produzioni destinate alla IGP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di riconoscimento o alle, eventuali, successive segnalazioni di variazione.

Le operazioni di confezionamento ai fini IGP 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 confezionatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati ai fini della IGP.

Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale sul registro di confezionamento dovranno essere annotate puntuali indicazioni sull'inizio di ogni operazione di condizionamento della IGP.

Il rispetto della separazione spaziale e/o temporale sarà oggetto di verifica da parte di INEQ.

#### b) **Rispetto alla conservazione, movimentazione e rintracciabilità**

I kiwi sono avviati alla conservazione frigorifera fino ai mesi di maggio/giugno.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

La conservazione, la movimentazione e lo stoccaggio ai fini della IGP deve avvenire in modo che i contenitori (bin) risultino sempre identificabili e distinguibili all'interno dei locali aziendali anche durante la lavorazione. In particolare ogni singolo contenitore (bin) deve essere corredato da una identificazione, che consenta di determinare facilmente, chiaramente ed in maniera univoca la sua rintracciabilità ai fini della IGP.

### c) **Rispetto alla preparazione per l'immissione al consumo**

I frutti selezionati per la commercializzazione, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere:

- interi (ma senza peduncolo)
- sani, sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli
- praticamente privi di parassiti e di danni provocati da parassiti
- privi di umidità esterna anormale, odore e/o sapore estranei.

I frutti sono classificati in due categorie:

- **categoria "Extra", il singolo frutto deve:**  
pesare > 90 g  
essere ben sviluppato  
presentare tutte le caratteristiche e la colorazione della varietà.  
Essere privo di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non pregiudichino la qualità e l'aspetto del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio;
- **categoria "prima", il singolo frutto deve:**  
pesare > 80 g  
essere di buona qualità, sodo e la polpa non deve presentare difetti  
presentare le caratteristiche tipiche della varietà.  
Tuttavia, sono ammessi lievi difetti di forma (si escludono protuberanze o malformazioni) e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione;
- **tolleranze di calibro**, nei limiti del 10%, in numero o in peso dei frutti;  
il peso della categoria Extra non può essere inferiore a 85 g  
il peso dei frutti della categoria "prima" non può essere inferiore a 77 g

Anche dopo la preparazione per l'immissione al consumo, la conservazione/movimentazione/stoccaggio ai fini della IGP deve avvenire in modo che i contenitori risultino sempre identificabili e distinguibili all'interno dei locali aziendali; in particolare ogni singolo lotto predisposto per l'immissione al consumo deve essere corredato da una identificazione, che consenta di determinare facilmente, chiaramente ed in maniera univoca la sua rintracciabilità ai fini della IGP.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DI CONTROLLO KIWI LATINA IGP</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;">Stato: ESECUTIVO APPROVATO</p>	PC – KL Rev. 0  1 agosto 2017 © INEQ
--	--	--

#### **d) Rispetto alla presentazione**

Sugli imballaggi e/o sulle confezioni realizzate con i sistemi consentiti dalla legge, devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme correnti, unitamente a:

- il seguente marchio:



Il marchio può essere applicato anche sui singoli kiwi.

La sua applicazione certifica la piena sussistenza dei requisiti di conformità dei kiwi.

- il logo comunitario per le produzioni IGP
- la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF”.

#### **e) Rispetto alla cessione dei kiwi e della rintracciabilità**

Per la vendita dei kiwi non è proposto alcun condizionamento particolare; essa deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti ed utilizzando adeguate condizioni di trasporto e di refrigerazione.

I kiwi identificati secondo le modalità prescritte dalla precedente lettera d), devono essere accompagnati a destinazione da un DDT implementato da una menzione che li qualifichi come “Kiwi Latina IGP”, descrittivo della singola consegna con l’indicazione del loro peso e categoria.

Per documentare le operazioni ai fini della IGP, il confezionatore deve compilare il registro del confezionamento (Allegato n. 8) per l’identificazione dei lotti.

L’invio del registro costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione comporterà l’assunzione a carico del confezionatore delle seguenti misure: INEQ solleciterà il laboratorio ad adempiere entro il termine di 3 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all’effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico dello stabilimento.

Tutte le registrazioni devono essere effettuate entro il terzo giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono.

#### **6.2.2 VERIFICHE DI INEQ**

Le verifiche possono essere svolte in qualsiasi momento e sono finalizzate al riscontro della relativa conformità sui lotti in corso di lavorazione. Tali verifiche hanno per fine il controllo delle condizioni di processo applicate dal confezionatore ad un determinato lotto in corso di lavorazione con riferimento ad una o più fasi di lavorazione.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

Durante tali controlli, l'incaricato di INEQ provvede alla verifica:

- **dei kiwi approvvigionati:**

- a) accerta che i kiwi consegnati provengano da un produttore riconosciuto e che la singola consegna sia accompagnata da un DDT completo ai fini della IGP, ovvero da un documento di rintracciabilità aziendale se il confezionatore è anche produttore dei kiwi, comprensivo del peso, della data di raccolta e della loro rintracciabilità;
- b) che i kiwi siano conformi.  
Il requisito relativo alla conformità viene eseguito solo se presenti in conservazione; in tal caso, all'interno di un contenitore (bin) di kiwi in conservazione, indipendentemente dal numero di contenitori che compongono il lotto in conservazione, si verificano casualmente a campione almeno n. 20 (venti) kiwi dei seguenti parametri:

- |                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| (1) grado Brix                    | superiore a 6,2      |
| (2) durezza (con puntale di 8 mm) | non inferiore a 6 kg |

per la verifica del contenuto zuccherino, si utilizza un rifrattometro digitale automatico, tramite l'utilizzo di una goccia di campione ottenuta dalla compressione della polpa del frutto (volume del campione da 0.3 a 0.5 ml) da versare sul prisma di lettura dello strumento; mentre per la verifica della durezza, si utilizza un penetrometro con puntale da 8 mm, si procede poi togliendo, lungo la porzione equatoriale (la sezione più larga), una porzione di buccia di 3cm<sup>2</sup> e, su questa superficie mantenendo lo strumento in posizione perpendicolare, si determina il grado di resistenza alla pressione. Lo stesso procedimento viene effettuato sul lato opposto del frutto, andando a calcolare, quindi, la media dei due valori che viene espressa in kg/cm<sup>2</sup>

Nel caso in cui il campione (n. 20 kiwi) verificato definisca esiti di non conformità superiore a n. 10 kiwi, l'incaricato procede all'estensione del corrispondente controllo ad un ulteriore campione di n. 20 kiwi prelevati da un altro contenitore (bin) del medesimo lotto.

Restando superiore a n. 10 kiwi il riscontro di esiti non conformi, l'incaricato procede alla negazione della certificazione ai fini della IGP dell'intero lotto di raccolta approvvigionato.

Il lotto di raccolta non idoneo sarà identificato mediante l'apposizione (effettuata sui bin utilizzati per il suo stoccaggio in cella frigo) di segni distintivi che identificano l'incaricato che ha effettuato il controllo che obbligheranno il confezionatore a distoglierlo dal ciclo della lavorazione ai fini della IGP;

- **della conservazione, movimentazione e rintracciabilità**, accerta che la conservazione sia conforme alle condizioni prescritte dalla legislazione vigente e che sia attuato un sistema di identificazione che consenta di determinare facilmente, chiaramente ed in maniera univoca la rintracciabilità dei kiwi (ogni singolo contenitore) da identificare con la IGP conservati nei locali aziendali;
- **delle operazioni per la preparazione per l'immissione al consumo**, verifica direttamente la regolare esecuzione delle operazioni di preparazione degli imballaggi e delle confezioni, per l'accertamento di esiti conformi alle prescrizioni del Disciplinare. Inoltre accerta che sia attuato un sistema di identificazione che consenta di determinare facilmente, chiaramente ed in

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

maniera univoca la rintracciabilità dei kiwi confezionati con la IGP e conservati temporaneamente nei locali aziendali;

- **delle operazioni di certificazione e di presentazione**, verifica direttamente la regolare esecuzione delle operazioni di applicazione e veicolazione della IGP sugli imballaggi e sulle confezioni;
- **della cessione dei kiwi e della rintracciabilità**, accerta che il DDT emesso dal confezionatore sia conforme alle prescrizioni relative alla sua redazione e veicolazione ad altro soggetto. Inoltre, con il fine di verificare la movimentazione dei kiwi IGP “in entrata” con quelli autocertificati “in uscita” sotto forma di confezioni, INEQ individuato un periodo di una settimana lavorativa (5 giorni), acquisisce il registro di confezionamento e valuta la compatibilità e congruità delle relative evidenze, con particolare riferimento ai quantitativi provenienti dal produttore ed introdotti in azienda e i quantitativi in uscita sotto forma di confezioni;
- **dei registri**, accerta l'avvenuta, corretta e aggiornata compilazione dei riferimenti necessari all'individuazione del prodotto, con particolare riferimento alle varie registrazioni cronologicamente riportate.



 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 7. REQUISITI DI CONFORMITA' DEI FRUTTI

### 7.1 AUTOCONTROLLO DEL CONFEZIONATORE

Il singolo frutto della specie botanica *Actinidia deliciosa* cultivar Hayward, per poter essere identificato con la IGP deve essere fornito allo stato fresco al consumatore e rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere di forma-cilindrica-ellissoidale con altezza superiore al diametro
  - buccia di colore bruno chiaro con fondo verde chiaro
  - tomentosità morbida e calice leggermente infossato
  - (al taglio) polpa verde smeraldo chiaro, columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri
  - sia intero (ma senza peduncolo)
  - sano (è escluso il frutto affetto da marciume o che presenti alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo)
  - pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili
  - sufficientemente sodo, né mollo, né avvizzito, né impregnato di acqua
  - ben formato (è escluso il frutto doppio o multiplo)
  - praticamente privo di parassiti e di danni provocati da parassiti
  - privo di umidità esterna anormale, odore e/o sapore estranei
- un grado Brix non inferiore a 12
  - una durezza (con puntale di 8 mm) non superiore a 3 kg

I frutti commercialmente sono classificati in due categorie:

- **categoria "Extra", il singolo frutto deve:**  
pesare > 90 g  
essere ben sviluppato  
presentare tutte le caratteristiche e la colorazione della varietà.  
Essere privo di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non pregiudichino la qualità e l'aspetto del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio
- **categoria "prima", il singolo frutto deve:**  
pesare > 80 g  
essere di buona qualità, sodo e la polpa non deve presentare difetti  
presentare le caratteristiche tipiche della varietà.  
Tuttavia, sono ammessi lievi difetti di forma (si esclude protuberanze o malformazioni) e di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione
- **tolleranze di calibro**, nei limiti del 10%, in numero o in peso dei frutti;  
il peso della categoria Extra non può essere inferiore a 85 g  
il peso dei frutti della categoria "prima" non può essere inferiore a 77 g

Tutte le caratteristiche prescritte sono correntemente accertate e riscontrate nell'ambito dell'autocontrollo del confezionatore (secondo i propri schemi di autocontrollo) per un determinato lotto di frutti verificato per l'attribuzione della IGP.

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

Per ogni campagna produttiva (tra fine ottobre e fine giugno), a prescindere dagli schemi di rappresentatività statistico-quantitativa applicati, le caratteristiche dei frutti devono essere accertate in autocontrollo mediante espertizzazione da parte del confezionatore, il quale deve documentare il seguente numero di test minimi:

<b>Numero giornate di confezionamento</b>	<b>Numerosità test</b>
fino a 20	3
tra 21 e 50	5
oltre 50	10

Il confezionatore è tenuto a registrare, conservare e rendere disponibile alle verifiche la documentazione prodotta in autocontrollo a evidenza dei test effettuati con i riferimenti identificativi della giornata di confezionamento e al lotto testato. Il confezionatore deve inviare a INEQ mediante fax o posta elettronica all'indirizzo [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it) entro il 31 dicembre di ogni anno copia dei test effettuati ad informazione dell'avvenuto adempimento.

In caso di mancato rispetto della sopraindicata procedura di autocontrollo, INEQ applicherà un proprio programma di controllo su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

<b>Numero giornate di confezionamento</b>	<b>Numerosità test</b>
fino a 20	1
tra 21 e 50	3
oltre 50	5

con le medesime modalità descritte al successivo § 7.2.

Accertata la sussistenza di tutte le caratteristiche prescritte, il confezionatore emette apposita dichiarazione di autocertificazione (**Allegato n. 11**) per ogni lotto lavorato a cui ha attribuito la IGP.

La dichiarazione di autocertificazione è compilata nello stesso giorno lavorativo in cui sono state completate le predette operazioni di verifica della conformità al fine di consentire lo sviluppo degli adempimenti prescritti.

Ogni dichiarazione di autocertificazione emessa nel mese precedente, deve essere trasmessa all'indirizzo di posta elettronica: [info@ineq.it](mailto:info@ineq.it) mediante una scansione in formato .pdf entro i primi cinque (5) giorni del mese successivo.

L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione delle seguenti misure: INEQ solleciterà lo stabilimento ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico dello stabilimento, per il recupero della documentazione mancante.

Alcune delle informazioni in essa contenute devono essere trascritte negli spazi del registro del confezionamento (**Allegato n. 8**).

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 7.2 VERIFICHE DI INEQ

Recatosi presso il confezionatore interessato, l'incaricato verifica la documentazione aziendale relativa all'espertizzazione delle caratteristiche dei frutti prodotte in autocontrollo, poi, individua il lotto oggetto di verifica, acquisisce la corrispondente dichiarazione di autocertificazione e verifica che la stessa sia stata correttamente compilata, a seguire:

- a) prende in considerazione la categoria assegnata al lotto oggetto di verifica;
- b) accerta che il singolo frutto abbia una altezza superiore al diametro e abbia un peso:
  - superiore a 90 g per la categoria "Extra"; ovvero
  - superiore a 80 g per la categoria "prima"

sono ammesse le seguenti tolleranze:

- il peso della categoria Extra non può essere inferiore a 85 g
- il peso dei frutti della categoria "prima" non può essere inferiore a 77 g

l'accertamento avviene mediante la misurazione e la pesatura di un campione:

- non inferiore a 20 frutti per lotti inferiori a 10.000 kg; ovvero
- non inferiore a 30 frutti per lotti compresi tra 10.000 a 50.000 kg; ovvero
- non inferiore a 40 frutti per lotti oltre i 50.000 kg;

- c) accerta, mediante ispezione diretta sulla stessa numerosità campionata alla lettera b) che il singolo frutto:
  - sia di forma-cilindrica-ellissoidale
  - abbia buccia di colore bruno chiaro con fondo verde chiaro
  - abbia tomentosità morbida e calice leggermente infossato
  - sia intero (ma senza peduncolo)
  - sano (è escluso il frutto affetto da marciume o che presenti alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo)
  - pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili
  - sufficientemente sodo, né mollo, né avvizzito, né impregnato di acqua
  - ben formato (è escluso il frutto doppio o multiplo)
  - praticamente privo di parassiti e di danni provocati da parassiti
  - privo di umidità esterna anormale, odore e/o sapore estranei
- d) riscontra, utilizzando gli stessi frutti campionati per le verifiche di cui alle precedenti lettere b) e c), che presentino i seguenti di contenuto zuccherino e di durezza prescritti:
  - un grado Brix non inferiore a 12

per la verifica del contenuto zuccherino, si utilizza un rifrattometro digitale automatico, tramite l'utilizzo di una goccia ottenuta dalla compressione della polpa del frutto (volume del campione da 0.3 a 0.5 ml) da versare sul prisma di lettura dello strumento;

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

- una durezza (con puntale di 8 mm) non superiore a 3 kg

per la verifica della durezza, si utilizza un penetrometro con puntale da 8 mm, si procede poi togliendo, lungo la porzione equatoriale (la sezione più larga), una porzione di buccia di 3cm<sup>2</sup> e, su questa superficie mantenendo lo strumento in posizione perpendicolare, si determina il grado di resistenza alla pressione. Lo stesso procedimento viene effettuato sul lato opposto del frutto, andando a calcolare, quindi, la media dei due valori che viene espressa in kg/cm<sup>2</sup>

- e) riscontra, utilizzando gli stessi frutti campionati per le verifiche di cui alle precedenti lettere b) e c), che presentino le caratteristiche visive – organolettiche prescritte dell'aspetto al taglio:

	<b>Requisito di conformità</b>	<b>Descrizione di alcuni possibili pregiudizi</b>
<b>La polpa verde smeraldo chiaro, columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>polpa verde smeraldo chiaro</li> <li>columella biancastra, morbida circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>la polpa non è verde omogeneo</li> <li>la columella non è biancastra</li> <li>la corona è privi di semi</li> </ul>
<b>Metodo di accertamento:</b> si taglia il frutto a metà; ottenute due metà si valuta il suo grado di morbidezza mediante il metodo empirico della prova sulla parte che sottoposta a palpazione mediante pressione manuale provoca il suo pronto ripristino. A seguire si verifica visivamente che la polpa si presenti di colore verde smeraldo chiaro; se necessario si utilizza la scala colori PANTONE® specificamente dedicata al colore verde per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore		

Nel caso in cui i frutti verificati definiscano esiti di non conformità secondo la seguente tabella:

<b>Numerosità del campione</b>	<b>Numero di accettazione (1)</b>	<b>Numero di rifiuto (1)</b>
20	3	4
30	5	6
40	10	11

**Nota (1):**

a norma UNI ISO 2859/1 precisa il piano di campionamento ed il procedimento di collaudo indicizzato secondo il livello di qualità accettabile (LQA). Il livello di qualità accettabile (LQA) del confezionamento subentra quando una successione continua di lotti dà un livello di qualità del prodotto soddisfacente in funzione del numero dei campioni esaminati con esiti positivi (accettazione) rispetto al numero dei campioni esaminati con esiti negativi (rifiuto). E, quindi ad esempio per l'azienda che è stata oggetto di 20 test, il suo LQA sarà positivo (accettato) se i test non conformi (numero di accettazione) non sono superiori a 3 su 20, viceversa il suo LQA sarà negativo (non accettato) se i test non conformi (numero di rifiuto) sono superiori a 3 su 20.

l'incaricato procede alla negazione della certificazione ai fini della IGP dei frutti valutati non conformi e procede all'estensione della verifica ad un ulteriore campione:

- non inferiore a 20 frutti per lotti inferiori a 10.000 kg; ovvero
- non inferiore a 30 frutti per lotti compresi tra 10.000 e 50.000 kg; ovvero
- non inferiore a 40 frutti per lotti oltre i 50.000 kg;

nel caso in cui i frutti verificati continuino a definire esiti di non conformità secondo la tabella sopra rappresentata, l'incaricato nega la certificazione ai fini della IGP dei frutti valutati non

	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

conformi e procede alla negazione della certificazione ai fini della IGP dell'intero lotto confezionato.

Per ogni verifica l'incaricato redige il rapporto in **Allegato n. 12**

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata al confezionatore e/o nelle mani del rappresentante aziendale che ha assistito alla verifica.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni confezionatore.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 8. ADEMPIMENTI FINALI

INEQ, acquisita l'attività di autocertificazione dell'Azienda per ogni lotto di prodotto a cui ha attribuito la IGP, verifica la congruità di tale attività aziendale e, per ogni lotto per il quale l'insieme delle verifiche concorrono a definire condizioni di idoneità rispetto a tutte le prescrizioni del Disciplinare di produzione e del sistema di controllo, emette un documento che, riepilogando l'attività di autocertificazione come da schema-tipo in **Allegato n. 13**, ne certifica la conformità all'utilizzo della denominazione tutelata anche ai fini della prescritta immissione delle informazioni corrispondenti nel sistema informativo del MIPAAF

Il documento riepilogativo dell'attività di autocertificazione può essere rilasciato anche per una pluralità di lotti, purché riferiti allo stesso mese. Della circostanza deve esserne dato atto nel documento insieme con le necessarie specifiche.

Il documento è redatto in duplice copia, una delle quali è inviata al soggetto interessato.

INEQ istituisce un apposito archivio, con riferimento ad ogni singolo soggetto riconosciuto, dei documenti riepilogativi rilasciati.

INEQ accerta che eventuali operazioni di declassamento di prodotto (da confezionare o confezionato) siano effettuate in modo inequivocabile, che di esse sia depositata adeguata documentazione che specifichi le procedure adottate e le relative circostanze.

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 9. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Poiché il Disciplinare di produzione detta prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

È cura di ogni soggetto titolare di una o più etichette inviare, al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF, le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto Kiwi Latina IGP ed attenersi alle indicazioni fornite dal Consorzio di tutela per renderle conformi al Disciplinare.

Il Consorzio di tutela approvata la bozza definitiva invierà a INEQ una etichetta per ognuna delle etichette approvate.

In mancanza del Consorzio di Tutela riconosciuto le funzioni di cui sopra vengono svolte da INEQ.

### 9.1 ADEMPIMENTI DEI CONFEZIONATORI

Sugli imballaggi e/o sulle confezioni realizzate con i sistemi consentiti dalla legge, devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme correnti, unitamente a:

- il seguente marchio:



Il marchio può essere applicato anche sui singoli kiwi.

La sua applicazione certifica la piena sussistenza dei requisiti di conformità dei kiwi.

- il logo comunitario per le produzioni IGP
- la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF”.

Ogni etichetta acquisita da INEQ viene poi registrata ed identificata da un codice.

Ogni singola etichetta è posta sul prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal sistema di controllo, a cura e sotto la responsabilità del confezionatore interessato, comunque prima della relativa immissione al consumo.

Per immissione al consumo si intende generalmente il momento in cui il prodotto viene allontanato definitivamente, a qualsiasi titolo, dagli ambiti delimitati dal sistema di controllo.

Per ognuna delle etichette utilizzate ai fini IGP, il confezionatore deve detenere presso la sede produttiva, a disposizione di INEQ, apposito dossier comprovante l'avvenuta omologa delle stesse e copia dei documenti di consegna/trasporto inviategli dalla ditta fornitrice della etichetta.



 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

Il confezionatore è tenuto ad esibire a richiesta di INEQ la documentazione amministrativa relativa alle consegne di etichette recanti i segni distintivi della denominazione. Inoltre conserva le proprie dotazioni di etichette disponibili in modo ordinato e costante, al fine di dare immediata evidenza dell'effettiva numerosità.

## 9.2 VERIFICHE DI INEQ

INEQ verifica a campione che le etichette utilizzate per la commercializzazione della IGP siano quelle autorizzate e che contengano gli elementi obbligatori di designazione e presentazione del prodotto, secondo la disciplina prescritta dal sistema di controllo.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 10. DISCIPLINA APPLICATIVA GENERALE

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e tal fine riconosciuti, sono tenuti, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, a consentire ogni forma di controllo, ispezione e verifica esercita da INEQ, con o senza preavviso, volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti anche ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento di INEQ e della vigilanza sull'attività dello stesso.

Tutte le prestazioni fornite da INEQ in attuazione del sistema di controllo, gravano sui soggetti obbligati e riconosciuti secondo i criteri e le procedure stabilite da INEQ e contemplati dal sistema tariffario.

I documenti rappresentativi del sistema di controllo, sono notificati a tutti i soggetti interessati nelle forme che ne assicurano la migliore e più completa divulgazione, anche parziale in funzione del segmento produttivo per il quale opera il singolo soggetto riconosciuto. La corrispondente diffusione può essere assicurata anche dalla riprova del ricevimento di note informative ufficiali.

Per quanto riguarda le registrazioni ad eccezione degli allegati predisposti per ogni categoria di operatore per l'invio a INEQ della richiesta di riconoscimento, gli altri allegati proposti (es. Allegati n. 4, n. 5, n. 6 e n. 7) hanno carattere esemplificativo; questi possono essere impiegati tal quali oppure essere sostituiti da altra documentazione aziendale (anche su supporto informatico) purché le informazioni contenute siano complessivamente equivalenti.

L'invio ed il deposito dei documenti prescritti dal sistema di controllo può sempre essere operato mediante posta elettronica, purché il recapito e l'archiviazione avvengano presso indirizzi appositamente resi disponibili da INEQ. In questo caso le modalità di redazione, spedizione, recapito ed archiviazione dei documenti devono corrispondere alle istruzioni in proposito impartite da INEQ e, quindi, possono essere implementate a cura dei soggetti interessati solo dopo la diffusione ufficiale di apposite istruzioni.

INEQ può allestire un portale per la trasmissione via internet dei medesimi documenti e per la relativa archiviazione in appositi database, con modalità distinte e riconsultabili per ogni singolo soggetto interessato e per la stessa Autorità nazionale di controllo. In questa ipotesi, trascorsi gli eventuali periodi di sperimentazione generalizzata, le procedure previste dal sistema di controllo potranno essere adempiute unicamente attraverso l'implementazione del portale.

Gli schemi-tipo e i modelli possono essere aggiornati attraverso idonea implementazione delle corrispondenti informazioni anche nell'ambito del portale per consentire il miglior trasferimento delle informazioni, sulla base di apposite istruzioni.

	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 11. OBBLIGHI GENERALI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti:

- accertare i requisiti di conformità previsti dal sistema di controllo e dal Disciplinare di produzione ed effettuare adeguate ed idonee registrazioni;
- registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrare le non conformità e fornire evidenza oggettiva che le materie prime e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato della IGP;
- gestire ed archiviare la documentazione prevista dal sistema di controllo in modo da agevolare le verifiche da parte dell'incaricato dell'Organismo di controllo e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- assicurare la conservazione, presso i propri archivi, di tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- registrare le date e gli orari di lavorazione della produzione ai fini della IGP nel caso in cui le produzioni contestuali generiche vengano separate temporalmente;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a INEQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla IGP nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento.

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che i kiwi coltivati e/o raccolti e/o confezionati non rispondenti alle prescrizioni del Disciplinare di produzione siano immessi nel circuito della IGP.

La gestione delle non conformità si applica sulla base delle seguenti definizioni, procedure e soluzioni organizzative di carattere generale.

### NON CONFORMITÀ:

si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti nel Disciplinare di produzione per il processo di coltivazione e/o i frutti raccolti e/o confezionati.

In esecuzione delle istruzioni ministeriali, lo “SCHEMA DEI CONTROLLI” attribuisce alle non conformità le seguenti definizioni:

- L – lieve: mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal Disciplinare di produzione che non pregiudicano la certificabilità per i kiwi coltivati e/o raccolti e/o confezionati;
- G – grave: mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal Disciplinare di produzione che pregiudicano la certificabilità per i kiwi coltivati e/o raccolti e/o confezionati; rientrano in questa fattispecie le non conformità che comportano l'assunzione di misure di esclusione del prodotto ai fini della IGP.

La non conformità classificata come “grave” darà luogo alla segnalazione alla competente Autorità nazionale di controllo, cui compete l'emissione di provvedimenti sanzionatori ai fini previsti dal D. Lgs. n. 297/2004 alle condizioni idonee per la relativa adozione. La trasmissione della segnalazione non sospende l'applicazione delle specifiche misure di trattamento previste dal sistema di controllo.

Non sono inserite nello “SCHEMA”, ma a pieno titolo comprese nell'applicazione del sistema di controllo, le seguenti fattispecie per il soggetto interessato che:

- pone in essere un comportamento diretto a non consentire le verifiche e/o a impedire il prelievo di campioni e/o ad ostacolare l'attività di verifica e/o rifiuta o omette deliberatamente di ricevere le comunicazioni e/o le notifiche da parte di INEQ e/o opponga inerzia o carenza di collaborazione nell'applicazione delle misure previste da un provvedimento per il trattamento di una non conformità, sarà oggetto di una segnalazione che lo invita formalmente a non interporre le cause inibenti accertate e, con l'informazione accessoria che in caso mancata rimozione delle stesse, *“INEQ provvederà a presentare rapporto presso l'Autorità nazionale di controllo per l'applicazione delle corrispondenti previsioni sanzionatorie dell'art. 3, comma 2 del D. Lgs. n. 297/2004”*. Gli effetti della segnalazione possono essere annullati laddove il soggetto interessato consenta l'esecuzione delle misure prima della corrispondente segnalazione all'Autorità nazionale di controllo;
- non corrisponde nei termini prescritti le tariffe poste a suo carico da parte INEQ, sarà oggetto di una segnalazione che lo invita formalmente ad adempiere entro 30 giorni dalla documentata ricezione della medesima e, con l'informazione accessoria che: *“Nel caso di inadempienza entro i termini indicati, INEQ provvederà a presentare rapporto presso*

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

*l'Autorità nazionale di controllo per l'applicazione delle corrispondenti previsioni sanzionatorie dell'art. 3, comma 3 del D. Lgs. n. 297/2004.*

Nel caso in cui il soggetto interessato rilevi in autocontrollo il ricorrere di una non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- comunicare a INEQ in forma scritta la non conformità rilevata;
- registrare la non conformità rilevata e definire le modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della IGP, nell'impossibilità di ripristinare le condizioni di conformità.

INEQ può disporre l'intervento di un proprio incaricato per un audit di verifica senza l'attribuzione di oneri specifici.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nella colonna denominata "Trattamento della non Conformità" e "Azioni correttive" di cui allo "SCHEMA DEI CONTROLLI".

#### **ACCERTAMENTO:**

azione documentata mediante una comunicazione scritta di segnalazione di una non conformità.

#### **PROVVEDIMENTO:**

il provvedimento è il documento con il quale INEQ notifica al soggetto interessato il trattamento di una determinata non conformità. Riporta tra l'altro:

- il tipo e la data di accertamento;
- la codifica della non conformità;
- la descrizione della non conformità;
- l'indicazione delle azioni correttive poste in essere da INEQ, corrispondenti a quanto previsto dallo "SCHEMA DEI CONTROLLI".

Il provvedimento può essere appellato presso la competente Giunta di Appello, che decide insindacabilmente circa l'ammissibilità delle opposizioni e osservazioni presentate (ricorsi), secondo le modalità previste da apposito regolamento.

Il ricorso alla Giunta di Appello deve essere presentato entro il termine di giorni sette (7) giorni dalla documentata ricezione del provvedimento che si intende appellare, sospende l'esecutività delle eventuali misure già assunte, che sono viceversa immediatamente applicabili in tutti i casi di rigetto del ricorso e, comunque, spirati i termini per la presentazione dello stesso.

Nella circostanza in cui si riscontri una non conformità non considerata nella ricognizione effettuata dal sistema di controllo, INEQ attua il relativo trattamento, misure correttive comprese, sottoponendo il caso al Co. Ce. Il provvedimento sarà formalmente segnalato all'Autorità nazionale di controllo per conseguire l'approvazione ministeriale ai fini del suo inserimento nello "SCHEMA DEI CONTROLLI".

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## MISURE:

le misure da adottare a seguito di un accertamento si distinguono nella seguente casistica:

- 1) **DIFFIDA:**  
misura che invita formalmente il soggetto interessato ad assumere misure correttive al fine di ripristinare condizioni conformi.
- 2) **STOP / IGP:**  
misura che comporta una sospensione delle operazioni ai fini della IGP fino ad accertamento della conformità. Il prodotto oggetto della misura potrà proseguire nel circuito tutelato (liberalizzazione per l'attribuzione della IGP compresa) dopo completo e positivo esito dei riscontri effettuati.
- 3) **NO / IGP:**  
misura che esclude il prodotto dal circuito della IGP per la carenza dei requisiti.
- 4) **EX / IGP:**  
misura di esclusione del prodotto già autocertificato con la IGP.
- 5) **MISURE DI CONTROLLO RINFORZATO (MCR):**  
misura che applica verifiche ispettive supplementari ogni volta che ne ricorrono le condizioni sulla base di quanto previsto dallo "SCHEMA DEI CONTROLLI"; la misura è comunicata all'interessato con la descrizione della numerosità delle misure e l'indicazione dell'onere tariffario a suo carico derivante dalla relativa applicazione.

## REVOCA DEL RICONOSCIMENTO/CANCELLAZIONE:

può essere adottata direttamente da INEQ esclusivamente su istanza dell'interessato ovvero a seguito dell'attuazione di direttive impartite dal MIPAAF ovvero della avvenuta notifica da parte della Autorità competente di eventuali provvedimenti di sospensione o revoca anche parziale dell'autorizzazione sanitaria.

## PROCEDURE ACCESSORIE PER LA GESTIONE DI DETERMINATE POSIZIONI ANAGRAFICHE NON PIU' ATTIVE NEL SISTEMA DI CONTROLLO:

si applicano in tutti i casi in cui il soggetto abbia cessato l'attività senza darne formale comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante atto formale di INEQ – previa verifica diretta e redazione di rapporto – che attesti che il medesimo non opera più, per certo, nel sistema di controllo.

**Relativamente agli insediamenti produttivi (Aziende) non più esistenti:** è autorizzata la cancellazione d'ufficio del riconoscimento anagrafico; l'insediamento è considerato cessato a tutti gli effetti ed il codice non è più utilizzabile.

**Relativamente ad insediamenti produttivi (Aziende) di fatto dismessi, chiusi o abbandonati:**

- 1) è autorizzata la modifica d'ufficio della posizione anagrafica, mediante la disattivazione del codice e di tutti i riferimenti ad esso riferiti; l'insediamento è teoricamente ancora riconosciuto in potenza ed il codice può essere riattivato in caso di documentata ripresa dell'attività;
- 2) di fatto, l'Azienda "disattivata" compare nell'anagrafica ufficiale con la codifica "Inattiva"; all'Azienda, non vengono più trasmesse informazioni e/o istruzioni ed inoltre non vengono addebitate le tariffe così come specificamente definite dal sistema tariffario.

**Relativamente ad insediamenti produttivi (Aziende) che operano in un regime di prolungata sospensione dell'attività di lavorazione a causa di sopravvenute e perduranti procedure di carattere giudiziario (quali il fallimento o la liquidazione):**

- 3) l'Azienda "fallita" è considerata cessata a tutti gli effetti così come il suo riconoscimento; INEQ cancella d'ufficio il riconoscimento anagrafico;

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

- 4) l'Azienda "in liquidazione" rimane "riconosciuta in potenza" e il suo codice può essere riattivato in caso di documentata ripresa dell'attività; INEQ modifica d'ufficio la posizione anagrafica, mediante la sua disattivazione. L'Azienda "disattivata" compare nell'anagrafica ufficiale con la codifica "Inattiva" e non vengono più trasmesse informazioni e/o istruzioni ed inoltre non vengono addebitate le tariffe così come specificamente definite dal sistema tariffario.

#### **RIPETIZIONE NEL TEMPO DELLA MEDESIMA NON CONFORMITÀ (recidiva):**

per recidiva si intende la reiterazione della medesima non conformità nell'arco temporale di un biennio. L'operatività temporale della reiterazione è limitato al biennio precedente calcolato dal momento in cui viene notificato il provvedimento. Nello "SCHEMA DEI CONTROLLI" vengono specificamente indicati i casi in cui la recidiva determina la misura del controllo rinforzato.

#### **EFFICACIA DELLE MISURE NEI CASI DI VARIAZIONE ANAGRAFICO-SOCIETARIA:**

la sopravvenuta variazione della ragione sociale o il trasferimento di azienda (entrambi opportunamente documentati) per un soggetto interessato da un trattamento di una non conformità, ferma l'esecuzione delle misure in corso, può sospendere i relativi effetti per il computo di ulteriori accertamenti o di eventuali recidive.

In tal caso la sospensione degli effetti ha luogo solo su apposita decisione del Co. Ce., che acquisisce la documentata dimostrazione della variazione gestionale dell'azienda (unità produttiva) riconosciuta ed inserita nel sistema di controllo.

#### **ELENCO PRELIMINARE DEI CASI DI NON CONFORMITÀ**

##### **PRODUTTORI**

<b>Codifica</b>	<b>Descrizione dell'accertamento</b>
<b>KL101</b>	Mancata segnalazione del recesso o della cessazione o della sospensione dell'attività da parte di un produttore riconosciuto
<b>KL102</b>	Mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudizio di conformità per la coltivazione o per il processo B) con pregiudizio della conformità per la coltivazione e per il prodotto
<b>KL103</b>	La documentazione inviata non è completa
<b>KL104</b>	Variazioni che pregiudicano la conformità della coltivazione o del prodotto
<b>KL105</b>	Utilizzo di piante non conformi (varietà o innestate su franco o autoradicate)
<b>KL107</b>	Le registrazioni aziendali sono carenti ovvero non sono registrate correttamente A) tali da non compromettere la conformità B) tali da compromettere la conformità
<b>KL108</b>	Mancato invio ad INEQ della documentazione prescritta
<b>KL109</b>	Modalità di coltivazione dell'impianto non conforme (forme di allevamento o caratteristiche dell'interfilare o del filare)
<b>KL110</b>	Modalità di gestione dell'impianto non conforme (potatura o irrigazione o diradamento)
<b>KL111</b>	I kiwi in raccolta e/o raccolti non rispondono ai parametri prescritti
<b>KL112</b>	Mancato rispetto della frequenza prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo
<b>KL113</b>	Raccolta in periodo non ammesso
<b>KL114</b>	Superamento dei quantitativi prescritti per ettaro
<b>KL115</b>	Mancato invio ad INEQ della documentazione di inizio della raccolta
<b>KL116</b>	Mancato invio ad INEQ della documentazione di ultimazione della raccolta
<b>KL117</b>	Ultimata la raccolta i kiwi non stati avviati alla frigoconservazione
<b>KL118</b>	La documentazione (conferimento/vendita) è carente ovvero non è registrata correttamente A) senza pregiudizio della rintracciabilità B) con pregiudizio per la rintracciabilità
<b>KL119</b>	Il produttore consegna kiwi non conformi
<b>KL211</b>	Mancato rispetto dei tempi di compilazione del registro
<b>KL212</b>	Compilazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità



 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITÀ</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## CONFEZIONATORI

<b>Codifica</b>	<b>Descrizione dell'accertamento</b>
<b>KL112</b>	Mancato rispetto della frequenza prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo
<b>KL118</b>	La documentazione (conferimento/vendita) è carente ovvero non è registrata correttamente A) senza pregiudizio della rintracciabilità B) con pregiudizio per la rintracciabilità
<b>KL201</b>	Mancata segnalazione del recesso o della cessazione o della sospensione dell'attività da parte di un confezionatore riconosciuto
<b>KL202</b>	Variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto
<b>KL203</b>	Sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria
<b>KL204</b>	Mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il prodotto
<b>KL205</b>	La documentazione inviata non è completa
<b>KL211</b>	Mancato rispetto dei tempi di compilazione del registro
<b>KL212</b>	Compilazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
<b>KL220</b>	Mancata trasmissione ad INEQ nei tempi prescritti della comunicazione annuale di inizio attività
<b>KL221</b>	Il confezionatore riceve ed omologa frutti privi dei requisiti di conformità prescritti
<b>KL222</b>	Carenza nei sistemi di identificazione dei frutti conservati e/o movimentati nei locali del confezionatore A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
<b>KL223</b>	Modalità di confezionamento in assenza di separazione spaziale/temporale
<b>KL224</b>	Documentazione di fornitura non completa tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità
<b>KL225</b>	Assenza della documentazione di fornitura e/o acquisizione prodotto da fornitori non inseriti nel sistema di controllo della IGP
<b>KL226</b>	Tempi di conservazione dei frutti non conformi
<b>KL228</b>	Mancato invio a INEQ della dichiarazione nella quale si esplicita l'assenza di lavorazioni ai fini della IGP
<b>KL251</b>	Compilazione della dichiarazione di autocertificazione incompleta A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
<b>KL252</b>	Mancato rispetto dei tempi di compilazione della dichiarazione di autocertificazione
<b>KL270</b>	I frutti autocertificati non rispondono alle caratteristiche prescritte
<b>KL271</b>	I frutti autocertificati non rispondono ai parametri (gradi Brix e durezza) prescritti
<b>KL273</b>	Autocertificazione di frutti non conformi (circostanza accertata al ricorrere degli stessi pregiudizi classificati per KL270 e KL271) per frutti di un lotto autocertificato ma interamente presente in azienda e privo dell'attribuzione della IGP mediante un'etichetta)
<b>KL274</b>	Autocertificazione di frutti non conformi (circostanza accertata al ricorrere degli stessi pregiudizi classificati per KL270 e KL271) per frutti di un lotto autocertificato ma in parte o interamente già immesso al consumo ovvero ancora presente in azienda ma già con la IGP attribuita mediante un'etichetta)
<b>KL300</b>	Utilizzo di etichetta non autorizzata dal Consorzio di tutela A) per prodotto già commercializzato B) per prodotto non ancora commercializzato
<b>KL301</b>	Indisponibilità della documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di autocontrollo e di controllo di INEQ

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	<b>PIANO DI CONTROLLO</b> <b>KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

### 13. GIUNTA DI APPELLO

Tutti i provvedimenti, le misure di trattamento delle non conformità, le deliberazioni del Comitato di Certificazione, i rapporti di controllo e verifica emessi da INEQ nell'ambito dell'attività fin qui descritta possono essere appellati dagli interessati con apposito ricorso alla Giunta d'Appello presentato nelle forme previste dalla documentazione di sistema.

Il soggetto interessato può promuovere ricorso entro 7 giorni nei confronti di tutte le decisioni assunte dall'Organismo stesso, presentandolo all'organo di revisione costituito dalla Giunta di Appello competente, che lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla specifica convocazione; nessun altro ricorso può essere presentato a INEQ e le spese di appello sono a carico del soccombente.

La presentazione del ricorso sospende gli effetti del provvedimento appellato fino al pronunciamento della Giunta d'Appello.

La Giunta d'Appello, nominata secondo la documentazione di sistema vigente, può essere integrata da esperti tecnici revisori nominati per la funzione specifica.

Le decisioni della Giunta d'Appello sono inappellabili e vincolanti per INEQ e per il ricorrente.

 <b>ISTITUTO NORD EST QUALITA'</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO KIWI LATINA IGP</b>	PC – KL Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	1 agosto 2017 © INEQ

## 14. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento	Codifica
1	Richiesta di riconoscimento del produttore	mo PC – KL 1
2	Richiesta di riconoscimento del laboratorio	mo PC – KL 2
3	Dichiarazione di conferma del riconoscimento (per il produttore)	mo PC – KL 3
4	Registro degli impianti iscritti alla IGP	mo PC – KL 4
5	Registro della coltivazione	mo PC – KL 5
6	Dichiarazione di accettazione per la conferma del riconoscimento (per il confezionatore)	mo PC – KL 6
7	Registro di ricevimento e conservazione	mo PC – KL 7
8	Registro del confezionamento	mo PC – KL 8
9	Comunicazione di inizio raccolta	mo PC – KL 9
10	Comunicazione di fine raccolta	mo PC – KL 10
11	Dichiarazione di autocertificazione	mo PC – KL 11
12	Rapporto di controllo delle caratteristiche disciplinate per i frutti	mo PC – KL 12
13	Attestazione di conformità	mo PC – KL 13