



ICEA
PdC10

IGP “Patata della Sila”
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

“I.G.P. - Patata della Sila”

ALLEGATO 1 MODULISTICA

Redazione	Verifica	Approvazione	Tipo di revisione	Data	Pagina/e	Ed.	Rev.
RCPT	RAQ	DIR	totale	05/12/2019	-	03	00



A cura dell'ufficio ricevente

Prot. del

RICHIESTA DI INSERIMENTO NEL SISTEMA DI CONTROLLO IGP "PATATA DELLA SILA"

(Reg. CE n. 1151/2012)

SEZIONE A - INFORMAZIONI GENERALI

CATEGORIA DI ATTIVITA'		CAUSE DI VARIAZIONE	
Produttore (sezioni A, B, C, D)	<input type="checkbox"/>	PRIMA RICHIESTA	<input type="checkbox"/>
Trasformatore (sezioni A,C,D)	<input type="checkbox"/>		
Intermediario (sezioni A, C, D)	<input type="checkbox"/>	COMUNICAZIONE	
Confezionatore (sezioni A,C,D)	<input type="checkbox"/>	DI VARIAZIONE	<input type="checkbox"/>
		Modifica dati dichiarante o rappr. legale	<input type="checkbox"/>
		Modifica terreni	<input type="checkbox"/>
		Modifica strutture aziendali	<input type="checkbox"/>
		Modifica categoria attività	<input type="checkbox"/>
		Altro : _____	<input type="checkbox"/>

DICHIARANTE	CODICE FISCALE	P.IVA	
az. individuale <input type="checkbox"/>	società <input type="checkbox"/>	cooperativa <input type="checkbox"/>	
COGNOME O RAGIONE SOCIALE (solo per persone giuridiche)	NOME		
COMUNE DI NASCITA	PR.	DATA DI NASCITA	SESSO
	<input type="text"/>	<input type="text"/>	M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>

DOMICILIO O SEDE SOCIALE			
COMUNE	PR.	via	n.
	<input type="text"/>		
C.A.P.	Tel.	Fax	e-mail
<input type="text"/>			

RAPPRESENTANTE LEGALE	CODICE FISCALE
COGNOME	NOME
COMUNE DI NASCITA	PR.
	<input type="text"/>
COMUNE DI RESIDENZA	PR.
	<input type="text"/>
C.A.P.	Tel.
<input type="text"/>	

SEZIONE B - INFORMAZIONI SUI TERRENI												
N	comune	riferimenti catastali		superficie catastale			titolo di possesso	superficie agricola utilizzata			N APPEZZAME NTO	5
		foglio	particella	ha	a	ca		ha	a	ca		
		1		2			3	4			5	note
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												

(1) riferimenti catastali (2) superficie catastale (3) P-proprietà A-affitto C-altro (4) superficie utilizzata al netto delle tare (5) n appezzamento facoltativo

Il sottoscritto _____

CHIEDE

ad ICEA con sede in Bologna, via Giovanni Brugnoli ,15

-di essere assoggettato ai Controlli previsti dal Reg. CE 1151/2012 e dal Piano dei Controlli della IGP "Patata della Sila".

A tal fine

DICHIARA

-di autorizzare ICEA all' impiego ,per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema di controllo della IGP, dei dati aziendali forniti (autorizzazione ai sensi del D.LGs 196 del 30 giugno 2013);

-di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Disciplinare di Produzione della IGP "Patata della Sila";

-di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Piano di Controllo di ICEA relativo alla IGP "Patata della Sila" compreso il relativo tariffario;

- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al disciplinare e al Piano dei Controlli;

-che quanto affermato nella presente notifica è completo e risponde al vero.

SI IMPEGNA

-ad accettare integralmente quanto previsto dal Piano di Controllo della IGP "Patata della Sila";,

-a dare libero accesso al personale incaricato dei controlli, ai luoghi di produzione, di lavorazione e di magazzinaggio nonché ai registri ed ai documenti giustificativi necessari ai fini dell'ispezione;

-a comunicare ad ICEA tutte le informazioni necessarie ai fini dell'ispezione;

-a comunicare ad ICEA eventuali variazioni dei dati contenuti nella presente richiesta;

-al rispetto degli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

In fede

DATA

(firma del dichiarante)



ICEA
A01

Autorizzazione al Confezionamento
IGP "Patata della Sila"
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Data

**AUTORIZZAZIONE AL
CONFEZIONAMENTO**

Numero Autorizzazione

Il presente documento autorizza l'Operatore _____ con sede Legale in via _____ n° _____, Comune di _____ Prov. _____, inserito nel sistema di controllo di ICEA relativo alla IGP "Patata della Sila" con codice operatore _____, al confezionamento delle quantità indicate di IGP "Patata della Sila" :

PRODOTTO	KG

Il presente documento:

- è di proprietà di ICEA al quale deve essere restituito su richiesta
- valido solo se in versione originale o in copia conforme all'originale

**Il responsabile Ufficio
Certificazione**

**Il Presidente ICEA
(o suo delegato)**



ICEA
A02

Autorizzazione alla Stampa Etichette
IGP "Patata della Sila"
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Data

**AUTORIZZAZIONE ALLA
STAMPA ETICHETTE**

Numero Autorizzazione

Il presente documento autorizza l'operatore _____ con
sede legale in via _____ n° _____, Comune di _____ Prov.
_____, inserito nel sistema di controllo relativo all'IGP

"Patata della Sila"

Con codice operatore _____, alla stampa di etichette come di seguito specificato:

PRODOTTO	FORMATO	TIPO IMBALLAGGIO

conformemente alle bozze di etichetta allegate.

Si ricorda che l'utilizzo delle etichette autorizzate non è consentito senza aver preventivamente richiesto ed ottenuto la necessaria autorizzazione al confezionamento.

Il presente documento:

- è di proprietà di ICEA a cui deve essere restituito su richiesta
- è valido solo se in versione originale o in copia conforme all'originale

**Il responsabile Ufficio
Certificazione**

**Il Presidente ICEA
(o suo delegato)**



ICEA
D01

Dichiarazione di Produzione
IGP "Patata della Sila"
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

(Città)..... lì

DICHIARAZIONE DI PRODUZIONE

Il sottoscritto _____, in qualità di Legale
Rappresentante dell'operatore _____, inserito nel
sistema di controllo di ICEA relativo alla IGP "Patata della Sila" con codice operatore

DICHIARA

-di aver prodotto in conformità al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della
IGP "Patata della Sila", le seguenti produzioni

PRODOTTO	KG

- che il prodotto presenta un R.m.a. (*residuo massimo ammesso di principi attivi*) inferiore
al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente verificato con rapporto di analisi
allegato del protocollo laboratorio di analisi e che tutte le prove sono accreditate.
- di cedere il prodotto dichiarato al seguente Intermediario/confezionatore regolarmente
inserito nel sistema di controllo di ICEA (*consegnare originale della presente dichiarazione
all'acquirente*):

_____ codice operatore
n. _____ con documenti fiscali _____

Il Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

**La dichiarazione di produzione (mod. D01), deve accompagnare il prodotto ad I.G.P
con allegato rapporto di analisi ed inoltre essere inviata ad ICEA entro il 31 gennaio
con indicate le quantità totali di prodotto a IGP ottenute nell'anno precedente**



ICEA
D02

Dichiarazione di Conformità Prodotto
IGP "Patata della Sila"
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

(Città)..... lì

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PRODOTTO

Il sottoscritto _____, in qualità di Legale
Rappresentante dell'operatore _____
_____, inserito nel sistema di controllo di ICEA Relativo
alla IGP "Patata della Sila" con codice operatore _____;

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA'

-che il seguente quantitativo di:

PRODOTTO	KG

Proviene da operatori regolarmente inseriti nel sistema di controllo di ICEA relativo alla IGP "Patata della Sila" è stato ottenuto conformemente al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della IGP stessa e i relativi modelli D01 sono stati da me controllati ed acquisiti con particolare riguardo alla dichiarazione relativa al rispetto del parametro *R.m.a. (residuo massimo ammesso di principi attivi)* inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente.

-di cedere il quantitativo indicato al seguente Intermediario/confezionatore regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA:

_____ codice operatore _____
documenti fiscali _____

Il Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)



ICEA
I01

**Richiesta Autorizzazione al
Confezionamento
IGP "Patata della Sila"**
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

(Città)..... lì

Riservata all'Ufficio Competente
Data di arrivo

Recapito telefonico per eventuali
richieste di chiarimenti:

Referente:

Spett.le

ICEA Calabria

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE AL CONFEZIONAMENTO

Il sottoscritto _____, in qualità
di Legale Rappresentante dell'operatore _____, inserito
nel sistema di controllo relativo alla IGP

IGP "Patata della Sila"

come confezionatore con codice operatore _____, richiede l'autorizzazione al
confezionamento per i quantitativi di seguito specificati

QUANTITA' KG	PERIODO PRESUMIBILE DI CONFEZIONAMENTO

Il sottoscritto,

dichiara di essere regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA relativo alla IGP
"Patata della Sila" e che le produzioni per le quali viene richiesta autorizzazione sono state
ottenute conformemente al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della
Denominazione stessa e che il prodotto presenta un tenore di sostanza secca superiore od
uguale al 19%.

Allega modello D01 e/o modello D02.

Il Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)



ICEA
I02

**Richiesta Autorizzazione Stampa
Etichette**
IGP "Patata della Sila"
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

(Città)..... lì

Riservata all'Ufficio Competente

Data di arrivo

Recapito telefonico per eventuali
richieste di chiarimenti:

Referente:

Spett.le

ICEA Calabria

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Il sottoscritto _____, in qualità
di Legale Rappresentante dell'operatore _____,
inserito nel sistema di controllo di ICEA relativo alla IGP "Patata della Sila" come
Confezionatore con codice operatore _____, richiede autorizzazione alla stampa di
etichette per i formati e tipologie di imballaggio di seguito specificati:

PRODOTTO	Formato (1)	Imballaggio tipo (2)

(1) Es Kg. 1, ecc.

(2) Carta/Cartone, ecc.

Il sottoscritto,

-allega bozza delle etichette per le quali richiede autorizzazione alla stampa;
**-si impegna sotto la propria personale responsabilità al corretto uso delle etichette nel
rispetto del disciplinare di produzione e del piano di controllo IGP "Patata della Sila".**

Il Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)



ICEA
P01

Programma Annuale di Produzione
IGP "Patata della Sila"
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Riservata all'Ufficio Competente

**Data di
arrivo.....**

(Città)..... lì

Recapito telefonico per eventuali
richieste di chiarimenti:
Referente:

Spett.le

ICEA CALABRIA

☐ **Prima comunicazione**

☐ **Comunicazione successiva**

PROGRAMMA ANNUALE DI PRODUZIONE (*)

Il sottoscritto _____, in qualità
di Legale Rappresentante dell'operatore _____,
inserito nel sistema di controllo di ICEA relativo alla I.G.P. "PATATA DELLA SILA" con codice
operatore _____,

DICHIARA

di prevedere, per l'anno _____, la produzione, in conformità al Disciplinare di Produzione
ed al Piano di Controllo della I.G.P. "PATATA DELLA SILA", la produzione di prodotto I.G.P.
sui seguenti terreni
che nei terreni coltivati a I.G.P. "PATATA DELLA SILA non sono state coltivate solanacee
nei due anni precedenti consecutivi.

comune	Fg	p.lla	Varietà	Ha	Produzione prevista kg

Il Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

(*) Da compilare e spedire entro il 31 maggio

OPERATORE

INDIRIZZO

CODICE OPERATORE

[illegible]

PRODUTTORE

INDIRIZZO

CODICE OPERATORE

E _____

[illegible]

OPERATORE

INDIRIZZO

CODICE OPERATORE

data	data autorizzazione al confezionamento	lotto	KG confezionati	formato	numero pezzi	note	conformità al disciplinare	firma per verifica conformità
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
							si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	
COPIA DEL REGISTRO DEVE ESSERE INVIATO AD ICEA ENTRO IL 31 GENNAIO								

In caso di separazione temporale nel campo note indicare l'ora di confezionamento

PRODUTTORE

--

INDIRIZZO

--

CODICE OPERATORE

E

[illegible]

PRODUTTORE

INDIRIZZO

CODICE OPERATORE

reclamo n°	data del reclamo	pervenuto da	oggetto del reclamo	Azione Correttiva	chiusura del reclamo col cliente in data	firma
1	___/___/201___				___/___/201___	
2	___/___/201___				___/___/201___	
3	___/___/201___				___/___/201___	
4	___/___/201___				___/___/201___	
5	___/___/201___				___/___/201___	
6	___/___/201___				___/___/201___	
7	___/___/201___				___/___/201___	
8	___/___/201___				___/___/201___	
9	___/___/201___				___/___/201___	
10	___/___/201___				___/___/201___	

Ora inizio ispezione	<input type="text"/>	Ora fine ispezione	<input type="text"/>	prot.	<input type="text"/>	del	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Data ispezione	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Tecnico Controllore			<input type="text"/>	<input type="text"/>	
	gg	mm	aa				cognome	nome	
Produttore	<input type="text"/>								
	cognome o ragione sociale						nome		
Indirizzo	<input type="text"/>								
	via	n.		cap		comune		codice operatore	

Verifica conformità dei terreni:

[illegible]



ICEA
V01

**Verbale di Verifica Ispettiva d'ingresso
presso produttore
IGP "Patata della Sila"**
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Note del Tecnico Controllore

Note del responsabile aziendale

Durante la riunione iniziale, l'operatore dichiara di aver informato il tecnico in merito alle regole di sicurezza applicabili nella propria azienda SI ☐ NO ☐
Qualora non vengano rilevate non conformità e l'operatore non riceva comunicazioni entro i successivi 60 giorni, gli esiti dell'attività ispettiva sono da considerarsi conclusi positivamente.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale



ICEA
V01

**Verbale di Verifica Ispettiva d'ingresso
presso produttore
IGP "Patata della Sila"**
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

REQUISITI DI CONFORMITA'

**PC 3: Zona di produzione
(art. 3 del Disciplinare)**

La zona di produzione della I.G.P. "PATATA DELLA SILA" comprende, i terreni idonei ricadenti nel territorio amministrativo, tutto o in parte, dei seguenti comuni calabresi: La zona di produzione della "Patata della Sila" comprende esclusivamente il territorio dei seguenti comuni: Acri, Aprigliano, Bocchigliero, Celico, Colosimi, Longobucco, Parenti, Pedace, Rogliano, San Giovanni in Fiore, Serra Pedace, Spezzano della Sila, Spezzano Piccolo, in provincia di Cosenza ed i comuni di Albi, Carlopoli, Cicala, Confluenti, Decollatura, Magisano, Martirano, Martirano Lombardo, Motta S. Lucia, Serrastretta, Sorbo San Basile, Soveria Mannelli, Taverna in provincia di Catanzaro.

Ora inizio ispezione	<input type="text"/>	Ora fine ispezione	<input type="text"/>	prot.	<input type="text"/>	del	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Data ispezione	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Tecnico Controllore		<input type="text"/>	<input type="text"/>		
	gg	mm	aa			cognome	nome		
Produttore	<input type="text"/>								
	cognome o ragione sociale						nome		
Indirizzo	<input type="text"/>								
	via	n.		cap		comune		codice operatore	

Verifica conformità superficie dichiarata, varietà, semina e preparazione del terreno, fertilizzazioni, irrigazione e post raccolta

[illegible]

Verifica conformità di separazione, identificazione, tracciabilità PC13, raccolta PC11, conservazione post raccolta PC12 e presenza analisi PC16

[illegible]



ICEA
V02

**Verbale di Verifica Ispettiva di controllo
presso produttore
IGP "Patata della Sila"**
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Note del Tecnico Controllore

Note del responsabile aziendale

Durante la riunione iniziale, l'operatore dichiara di aver informato il tecnico in merito alle regole di sicurezza applicabili nella propria azienda SI ☐ NO ☐
Qualora non vengano rilevate non conformità e l'operatore non riceva comunicazioni entro i successivi 60 giorni, gli esiti dell'attività ispettiva sono da considerarsi conclusi positivamente.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale



ICEA
V02

Verbale di Verifica Ispettiva di controllo presso produttore IGP "Patata della Sila" Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

REQUISITI DI CONFORMITA'

PC4 Tuberi seme (art. 5 del Disciplinare)

La I.G.P. "Patata della Sila" deve provenire da tuberi-seme certificati secondo le norme sementiere nazionali. Questi devono essere seminati per un ciclo produttivo nel territorio di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione e descritto al PC 3. E' ammesso l'utilizzo di semi autoriprodotti, per non più di un ciclo produttivo, dall'azienda agricola produttrice. Le dimensioni dei tuberi-seme devono essere di calibro compreso tra 28-55 mm. I tuberi-seme devono essere conservati in ambienti aerati con finestre e/o con sistemi di ventilazione forzata, con umidità superiore all'80% e temperatura statica compresa 4 e 12 °C. È ammessa la frigoconservazione alla temperatura tra 4 e 6 °C nel periodo dal 1° marzo al 31 maggio, al fine di evitare la germogliazione. È ammessa una pre-germogliazione dei tuberi-seme, allo scopo di stimolare un anticipo del ciclo produttivo della tuberificazione. Il periodo di pre-germogliazione può variare da 10 a 20 giorni prima della messa a dimora (semina), al termine del quale i germogli devono raggiungere una lunghezza compresa tra 1 e 1,5 cm.

Per i tuberi-seme di dimensione superiore ai 45 mm è ammesso il taglio manuale o meccanico, rispettando rigorosamente un periodo di almeno 4 giorni di cicatrizzazione prima della messa a dimora.

Sono ammessi trattamenti concianti al seme con principi attivi registrati.

PC 5 Varietà (art. 2 del Disciplinare)

La I.G.P. "Patata della Sila" designa il tubero della specie *Solanum tuberosum*, della famiglia delle Solanacee ottenuto dalla varietà *Agria*, *Desirée*, *Majestic*, *Marabel* e *Nicola*.

PC 6 Preparazione del terreno (art. 5 del Disciplinare)

I terreni destinati alla coltivazione della IGP "Patata della Sila" devono essere preparati per facilitare lo sgrondo dell'acqua ed evitare la presenza di ristagni. L'aratura si deve praticare in autunno nel periodo che va dal 21 settembre al 21 dicembre o in primavera nel periodo che va dal 21 marzo al 21 giugno. È ammesso l'interramento della paglia o dei residui delle coltivazioni in modo da incrementare la sostanza organica nel terreno. È ammessa la fresatura del terreno.

PC 7 Fertilizzazione (art. 5 del Disciplinare)

Le unità azotate massime per ettaro non dovranno superare le 220 unità in caso di assenza di apporto di sostanza organica e le 150 unità in caso di apporto di sostanza organica.

PC 8 Epoca e tecnica di semina (art. 5 del Disciplinare)

Gli impianti della I.G.P. "Patata della Sila" devono essere realizzati su terreni ove si registra l'assenza della solanacea per almeno due anni precedenti consecutivi. Si consiglia in questo intertempo la coltivazione di cereali autunno-vernini, di erbai (a base leguminose) e di prati polifiti di montagna. La semina deve essere effettuata nel periodo compreso tra il 15 aprile ed il 30 giugno. Non può essere superata una densità massima di 80.000 tuberi/ha.

PC 9 Irrigazione (art. 5 del Disciplinare)

Le irrigazioni, effettuate con tecniche a pioggia, per scorrimento o gocciolatoio, devono essere effettuate a partire dall'epoca di tuberizzazione adottando volumi non superiori ai 45 mm.

PC 10 Difesa (art. 5 del Disciplinare)

Salvo condizioni favorevoli, i trattamenti dovranno iniziare alla chiusura delle file ed in via preventiva dovranno essere utilizzati prodotti di contatto, mentre in caso di attacco, si potranno utilizzare prodotti sistemici in miscela con citotropici o citotropici + contatticidi.

Il trattamento con piretroidi deve essere fatto su terreno umido.

La coltivazione della IGP "Patata della Sila" può essere eseguita secondo le modalità di coltivazione dell'agricoltura biologica e/o dell'agricoltura integrata, così come previsto dalla regolamentazione comunitaria e nazionale in materia.

PC 11 Raccolta (art. 5 del Disciplinare)

La raccolta della IGP "Patata della Sila" avviene manualmente o meccanicamente prelevando il tubero dal terreno esclusivamente nel seguente periodo: dal 20 di agosto fino al 30 di novembre. L'epoca precisa di raccolta viene determinata quando il periderma è completamente formato e consistente.

PC 12. Post raccolta (art. 5 del Disciplinare)

La conservazione della I.G.P. "Patata della Sila" avviene al coperto, in bins o in cumuli di altezza non superiore ai 4 metri. In questo secondo caso si deve prevedere l'arieggiamento del prodotto attraverso la creazione di cunicoli di aerazione forzata sia orizzontali che verticali.

Per favorire l'asciugatura e la cicatrizzazione del prodotto occorre arieggiare il locale per 10-15 giorni dalla raccolta attraverso l'apertura di finestre, oppure favorire l'immissione di aria tramite impianti di aerazione forzata. La I.G.P. "Patata della Sila" deve essere conservata al buio a temperatura ambiente per un periodo di massimo 8 mesi e comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo, oppure in apposite celle frigorifere con temperatura comprese tra 5° e 10° C e umidità pari a 93-98% per un massimo di 10 mesi e comunque non oltre il 30 maggio.

Non sono ammessi trattamenti antigerminanti con prodotti di sintesi chimica.

PC 13 Identificazione separazione e tracciabilità.

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

PC 16 R.m.a.

I tuberi devono avere un R.m.a. (residuo massimo ammesso di principi attivi) (%): inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente.

Ora inizio ispezione	<input type="text"/>	Ora fine ispezione	<input type="text"/>	prot.	<input type="text"/>	del	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Data ispezione	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Tecnico Controllore		<input type="text"/>		<input type="text"/>	
	gg	mm	aa			cognome		nome	
Produttore	<input type="text"/>								
	cognome o ragione sociale							nome	
Indirizzo	<input type="text"/>								
	via	n.		cap		comune		codice operatore	

VERIFICA CONFORMITÀ SITO DI STOCCAGGIO
(compilare solo nelle verifiche iniziali ed in caso di variazioni)

Comune	foglio	part.	Note
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
		C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Verifica conformità di separazione, identificazione, tracciabilità e conservazione post raccolta
(PC12 - 14) (compilare solo nelle verifiche di controllo)

[illegible]

Note del Tecnico Controllore

[illegible]



ICEA
V03

**Verbale di Verifica Ispettiva presso
Intermediario
IGP "Patata della Sila"**
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Note del responsabile aziendale

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

Qualora non vengano rilevate non conformità e l'operatore non riceva comunicazioni entro i successivi 60 giorni, gli esiti dell'attività ispettiva sono da considerarsi conclusi positivamente.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale

REQUISITI DI CONFORMITA'

PC 12 POST-RACCOLTA (art. 5 del Disciplinare)

La conservazione della I.G.P. "Patata della Sila" avviene al coperto, in bins o in cumuli di altezza non superiore ai 4 metri. In questo secondo caso si deve prevedere l'arieggiamento del prodotto attraverso la creazione di cunicoli di aerazione forzata sia orizzontali che verticali.

Per favorire l'asciugatura e la cicatrizzazione del prodotto occorre arieggiare il locale per 10-15 giorni dalla raccolta attraverso l'apertura di finestre, oppure favorire l'immissione di aria tramite impianti di areazione forzata.

La I.G.P. "Patata della Sila" deve essere conservata al buio a temperatura ambiente per un periodo di massimo 8 mesi e comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo, oppure in apposite celle frigorifere con temperatura comprese tra 5° e 10° C e umidità pari a 93-98% per un massimo di 10 mesi e comunque non oltre il 30 maggio.

Non sono ammessi trattamenti antigerminoglianți con prodotti di sintesi chimica.

PC 14 Identificazione separazione e tracciabilità

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

Ora inizio ispezione Ora fine ispezione prot. del

Data ispezione

--	--	--

 Tecnico Controllore

--	--

Produttore		
	cognome o ragione sociale	nome

Indirizzo					
	via	n.	cap	comune	codice operatore

VERIFICA CONFORMITA' SITO DI CONFEZIONAMENTO

Comune	foglio	part.	note
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Note del Tecnico Controllore



ICEA
V04

**Verbale di Verifica Ispettiva d'ingresso
presso confezionatore
IGP "Patata della Sila"**
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Note del responsabile aziendale

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

Qualora non vengano rilevate non conformità e l'operatore non riceva comunicazioni entro i successivi 60 giorni, gli esiti dell'attività ispettiva sono da considerarsi conclusi positivamente.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale

Ora inizio ispezione Ora fine ispezione prot. del

Data ispezione Tecnico Controllore

cognome nome

Produttore cognome o ragione sociale nome

Indirizzo	<input type="text"/>					<input type="text"/>
	via	n.	cap	comune	codice operatore	

Verifica conformità di separazione identificazione e tracciabilità (PC15)

[illegible]

Post Raccolta (PC12)	Registro Reclami
C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>

Note del Tecnico Controllore

[illegible]



ICEA
V05

**Verbale di Verifica Ispettiva di controllo
presso confezionatore
IGP "Patata della Sila"**
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Note del responsabile aziendale

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

Qualora non vengano rilevate non conformità e l'operatore non riceva comunicazioni entro i successivi 60 giorni, gli esiti dell'attività ispettiva sono da considerarsi conclusi positivamente.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale

REQUISITI DI CONFORMITA'

PC 12 - POST-RACCOLTA (art. 5 del Disciplinare)

La conservazione della I.G.P. "Patata della Sila" avviene al coperto, in *bins* o in cumuli di altezza non superiore ai 4 metri. In questo secondo caso si deve prevedere l'arieggiamento del prodotto attraverso la creazione di cunicoli di aerazione forzata sia orizzontali che verticali.

Per favorire l'asciugatura e la cicatrizzazione del prodotto occorre arieggiare il locale per 10-15 giorni dalla raccolta attraverso l'apertura di finestre, oppure favorire l'immissione di aria tramite impianti di aerazione forzata.

La I.G.P. "Patata della Sila" deve essere conservata al buio a temperatura ambiente per un periodo di massimo 8 mesi e comunque non oltre il 30 aprile dell'anno successivo, oppure in apposite celle frigorifere con temperatura comprese tra 5° e 10° C e umidità pari a 93-98% per un massimo di 10 mesi e comunque non oltre il 30 maggio.

Non sono ammessi trattamenti antigerminoglianți con prodotti di sintesi chimica.

PC 15 - Identificazione separazione e tracciabilità

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

Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente il prodotto a I.G.P. "Patata della Sila IGP" dal prodotto generico. Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione della I.G.P. "Patata della Sila".

Ora inizio ispezione	<input type="text"/>	Ora fine ispezione	<input type="text"/>	prot.	<input type="text"/>	del	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Data ispezione	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	Tecnico Controllore		<input type="text"/>	<input type="text"/>		
	gg	mm	aa			cognome	nome		
Produttore	<input type="text"/>								
	cognome o ragione sociale						nome		
Indirizzo	<input type="text"/>								
	via	n.		cap		comune		codice operatore	

Verifica conformità delle caratteristiche del prodotto (PC 16)

Forma	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Calibro	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Caratteristiche buccia	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Caratteristiche polpa	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Presenza tagli, spellature e unghiate	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Tuberi germogliati	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Tuberi non interi	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	
Presenza di macchie con profondità superiore a 3 mm	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Verifica conformità delle confezioni e delle etichette (PC 17-18-19 e paragrafo 2.3.2)

Tipo confezione	formato (kg)						
		Note	Conformità confezione	indicazioni IGP e logo	Peso	Indicazioni aggiuntive	Altro(specificare)
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>
			C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>



ICEA
V06

Scheda di controllo del prodotto
IGP "Patata della Sila"
Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Note del Tecnico Controllore

Note del responsabile aziendale

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

Qualora non vengano rilevate non conformità e l'operatore non riceva comunicazioni entro i successivi 60 giorni, gli esiti dell'attività ispettiva sono da considerarsi conclusi positivamente.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale



REQUISITI DI CONFORMITA'

PC 16

Caratteristiche del prodotto (art. 2 del Disciplinare)

Caratteristiche fisiche

Forma: tonda – tonda/ovale – lunga/ovale

Calibro: compreso tra

-0-28 mm (granaglie)

-28 mm. e 45 mm. (mezzanella o tondello)

-tra 46 mm. e 75 mm. (prima)

-oltre 76 mm. (fiorone)

Buccia: consistente dopo sfregamento.

Polpa: consistente, senza cedimenti alla pressione.

Sostanza secca

Contenuto minimo 19%.

All'atto dell'immissione al consumo i tuberi devono essere sani, non germogliati, interi, puliti, esenti da macchie aventi una profondità superiore a 3 mm e/o danni provocati da attacchi parassitari. È ammessa la presenza di tagli e/o unghiate e/o spellature su una quantità in peso di tuberi inferiore al 5% del totale.

R.m.a. (residuo massimo ammesso di principi attivi) (%):

Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente.

PC 17

Modalità di confezionamento (art. 8 del Disciplinare)

Per l'immissione al consumo il confezionamento della I.G.P. "Patata della Sila" deve essere effettuato in una delle seguenti tipologie di confezioni:

Confezione Vert-bag, Girsac e Buste da: 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg, 5 Kg

Retina da: 1 Kg, 1,5 Kg, 2 Kg, 2,5 Kg

Sacco da: 2,5 Kg, 3 Kg, 4 Kg, 5 Kg, 10 Kg

Cassa in legno da: 12,5 Kg, 15 Kg, 18 Kg, 20 Kg

Cesta da: 10 Kg, 12,5 Kg, 15 Kg, 20 Kg

Vassoio da: 0,5 Kg, 0,750 Kg, 1 Kg

Vaschetta da: 0,5 Kg, 0,750 Kg, 1 Kg

Cartone da: 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg

Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso, ad esclusione del caso in cui il singolo tubero venga contrassegnato mediante apposizione del logo (ad esempio marchiatura laser del tubero od apposizione di bollini) L'etichettatura del singolo tubero con il logo è applicabile solo ai calibri superiori o uguali a 46 mm.

PC 18

Contrassegni (art. 8 del Disciplinare)

Le modalità di presentazione del prodotto all'atto dell'immissione al consumo prevedono che sull'etichetta compaiano, a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo, relativa menzione e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- a) "Patata della Sila", con l'eventuale traduzione aggiunta, seguita, per esteso o in sigla (IGP), dalla espressione traducibile "Indicazione Geografica Protetta";
- b) il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e del centro di lavorazione e confezionamento. La denominazione "Patata della Sila" è traducibile.

È altresì obbligatorio riportare in etichetta la dizione Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaft "(o Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo in sostituzione dell'acronimo). La dicitura potrà essere tradotta in altra lingua purché la denominazione del ministero resti in italiano e sia riportata per esteso. Logo europeo della IGP (obbligatorio).

Poiché il prodotto è ottenuto in territorio classificato geograficamente di montagna, l'etichetta dovrà riportare la dicitura "prodotto della montagna".

PC 19

Indicazioni aggiuntive sulle confezioni (art. 8 del Disciplinare)

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

2.3.2. Caratteristiche simbolo "IGP "Patata della Sila"

Il logo del prodotto riporta come elemento centrale ed in primo piano la scritta PATATA della SILA (in maiuscolo le parole "PATATA" e "SILA", in minuscolo "della"). La scritta è sviluppata orizzontalmente tra due linee irregolari: la linea superiore raffigura a sinistra tre alberi stilizzati ed, a seguire, una montagna con cinque cime; la linea inferiore sostiene la scritta e termina con il disegno di un'onda stilizzata con quattro punte. Entrambe le linee iniziano e terminano in corrispondenza della scritta PATATA della SILA. Il carattere tipografico del testo è il "Galliard BT" di colore blu, "PANTONE Reflex Blue".

Il colore presente nel logotipo è il blu, "PANTONE Reflex Blue". È consentito riprodurre il logo in altri colori.

Il limite massimo di riduzione del marchio è di base cm 2,5.





ICEA
V07

Verbale Prelevamento Campione IGP "Patata della Sila"

Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Il sottoscritto in qualità Tecnico Controllore qualificato
ICEA (cod.), in data, ha prelevato presso l'operatore controllato

Denominazione, indirizzo, ecc. (o timbro completo dell'azienda)	Codice Operatore:
---	-----------------------------------

Unità di Produzione/Preparazione (Denominazione indirizzo)	<input type="checkbox"/> MEDESIMA (vedi quadro sopra)
---	---

Ha eseguito, come previsto nel piano dei controlli, il prelievo di un campione omogeneo della seguente tipologia di prodotto (matrice):

.....

Nel seguente luogo e/o fase di lavorazione:

.....

Compilare il presente quadro solo se il campione è stato prelevato da Magazzino o Altro.

Prelevato da una partita di merce di complessivi (indicare l'unità di misura)	Lotto n.	del
giacente nell'esercizio/magazzino/deposito, in		
condizioni igieniche:		
<input type="checkbox"/> Buone	<input type="checkbox"/> Adeguate	<input type="checkbox"/> Scarse <input type="checkbox"/> Altro
condizioni strutturali/ambientali:		
<input type="checkbox"/> Buone	<input type="checkbox"/> Adeguate	<input type="checkbox"/> Scarse <input type="checkbox"/> Altro

I campioni sono stati scelti secondo la seguente modalità (barrare / specificare la modalità di scelta):

- ☐ Lontano da possibili fonti di contaminazione, in aree/lotti, rappresentative/i dell'intero/a app./partita/lotto.
- ☐ In particolari punti/fasi nei quali si ritiene possano verificarsi delle contaminazioni accidentali.....
- ☐ Altro (specificare).....

Il campionamento è avvenuto impiegando guanti monouso privi di materiale amidaceo, contenitori puliti e chimicamente inerti, attrezzature pulite (cesoie, trivelle, coltelli, ecc...), ed evitando contatti accidentali in fase di preparazione dei campioni (superfici pulite e garantendo l'assenza di manomissioni). È stato costituito un campione globale, del peso diche è stato ridotto, ricorrendo alla seguente metodica:

.....

.....



ICEA
V07

Verbale Prelevamento Campione IGP "Patata della Sila"

Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Il campione omogeneo è stato suddiviso in **n° 3 (tre) sub-campioni** +che sono stati chiusi e sigillati medianteed identificati con: **data del prelievo, cod. Az., n° di sub-campione, matrice, n° app. o luogo di prelievo**, (altro), e siglati come segue dal Tecnico Controllore..... e dall'Operatore o suo delegato

Tutti i sub-campioni, omogenei e rappresentativi, presentano le stesse caratteristiche dettagliate qui a lato.

Peso netto	Peso lordo	N° pezzi	Riposti in ¹ per una corretta conservazione
.....	

Il **sub-campione n° 1** sarà inviato per le prove al Laboratorio:, per lo svolgimento delle seguenti analisi:

☐ definite da ICEA successivamente.

Il **sub-campione n° 2** sarà accuratamente conservato da ICEA per l'esecuzione delle eventuali controanalisi.

A tutte le fasi del prelievo ha assistito, in qualità di ☐ delegato ☐ titolare/rappresentante legale dell'azienda ⁽²⁾, il Sig., nato a..... Prov. che dichiara di AVER PRESO IN CONSEGNA il sub-campione n° 3 assumendosi tutte le responsabilità circa la corretta conservazione, per un periodo non inferiore a 20 gg lavorativi e/o sino a comunicazioni di eventuale esito positivo da parte di ICEA. Il suddetto dichiara inoltre (barrare una delle due successive dichiarazioni dell'operatore)

☐ di NON AVER NULLA DA OBBIETTARE SULLE MODALITÀ DI PRELIEVO,

☐ di VOLERE OBBIETTARE SULLE MODALITÀ DI PRELIEVO, e di voler esprimere, in merito alle stesse, le seguenti osservazioni:

(barrare una delle due successive dichiarazioni dell'operatore)

☐ di NON PORRE ALCUNA OBIEZIONE, relativamente al laboratorio analisi identificato da ICEA

☐ di OPPORSI, relativamente al laboratorio analisi identificato da ICEA, fornendo le motivazioni di cui sotto ⁽³⁾

☐ di ACCETTARE fin d'ora l'esito della prova, nel caso di prelievo di matrici le cui prove non siano accreditate.

⁽¹⁾ Indicare come sono stati conservati i campioni.

⁽²⁾ In caso di persona delegata dal Titolare della Notifica è necessario acquisire e allegare al verbale (se già non è disponibile) il documento di delega da parte del Legale Rappresentante dell'azienda (in originale) con fotocopia di documento di identità

⁽³⁾ La richiesta deve essere valutata dalle funzioni ICEA competenti e può essere accettata solo nei casi in cui esiste formale evidenza di conflitti/dissidi/controversie/disaccordi in atto o trascorsi tra l'operatore e il laboratorio identificato da ICEA.



ICEA
V07

Verbale Prelevamento Campione

IGP "Patata della Sila"

Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

Il presente verbale è stato redatto in duplice copia di cui una viene consegnata all'Operatore o suo delegato che, dopo averne data lettura e prima di controfirmarlo, ha tenuto a dichiarare:

Il/i sub-campione/i n° (se superiori a 3), sono stati destinati come segue:

Letto, firmato e sottoscritto

Firma del Tecnico Controllore
ICEA

Firma dell'Operatore o suo
delegato⁴

Allegati n° Descrizione (⁵)

⁽⁴⁾ Evidenziare il caso in cui l'operatore si rifiuti di sottoscrivere il verbale
⁽⁵⁾ Indicare quali documenti sono stati, eventualmente, allegati.

Data: _____ TC: _____ RNC n.: _____	
Azienda: _____ indirizzo: _____ _____ attività: _____ codice operatore _____	
Estremi verbale di riferimento: _____ del _____	
Descrizione NC (a cura del TC): 	
TC: _____ (firma)	Responsabile aziendale: _____ (firma)
Proposta dell'Azienda per la risoluzione della NC (a cura dell'Azienda): 	
Data: _____	Responsabile aziendale: _____ (firma)
Giudizio sulla proposta di risoluzione della NC (a cura del TCS o del CCERT): <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> accettata <input type="checkbox"/> respinta </div>	
Data: _____	TCS /CCERT: _____ (firma)
Verifica della risoluzione della NC rilevata: <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <input type="checkbox"/> NC risolta <input type="checkbox"/> NC non risolta </div>	
Data: _____	TCS /CCERT: _____ (firma)

**ICEA****CONTRATTO PER LA CERTIFICAZIONE****IGP "Patata della Sila"**

Ed. 03 Rev. 00 del 05/12/2019

CONTRATTO PER LA CERTIFICAZIONE**Tra**

Il sottoscritto _____

nato a _____ Prov. _____ Il _____

Codice Fiscale _____

Legale rappresentante della Ditta _____

Con sede legale in via _____ n° _____

Città _____ Prov. _____

Partita I.V.A. _____

di seguito denominato OPERATORE**E**

Il **Consorzio "Istituto di Certificazione Etica ed Ambientale"** con sede legale in Bologna, G. Brugnoli, 15, Partita IVA 02107241206 rappresentata dal legale rappresentante pro-tempore Pietro Campus domiciliato per sua carica nella sede dell'Istituto e autorizzato alla stipula del presente contratto,

di seguito denominato ICEA**PREMESSO**

Che ICEA svolge attività di Controllo ai fini del rilascio attestati di conformità sui prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica protetta (IGP), Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Attestazione di Specificità (AS) ai sensi del REG. (UE) N.1151/2012 e Legislazione Nazionale vigente

che il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ha autorizzato ICEA ad operare quale organismo di controllo privato per la I.G.P."Patata della Sila" e che documento di riferimento ai fini della citata autorizzazione ministeriale e dei controlli di conformità è il Piano dei controlli della I.G.P."Patata della Sila"

- che le tariffe da applicare per il controllo e la certificazione sono riportate nel tariffario specifico

che quanto riportato nel presente contratto si applica a tutte le aziende che intendono essere controllate da ICEA nell'ambito della I.G.P."Patata della Sila" si conviene e si stipula quanto segue

tutto quanto in premessa è parte integrante del presente contratto

le attività di controllo sulla I.G.P."Patata della Sila"



ai sensi della legislazione nazionale in vigore sono stabilite dal relativo PIANO DI CONTROLLO che l'azienda si impegna a rispettare compresa la tenuta delle registrazioni previste, l'utilizzo delle licenze, dei certificati e marchi di conformità anche in rispetto della normativa vigente

l'azienda si impegna, inoltre a tenere evidenza scritta dei reclami pervenuti, ad effettuare i pagamenti secondo le scadenze previste ed è consapevole che il mancato pagamento di quanto dovuto è causa ostativa al rilascio della certificazione

Il presente contratto è valido per la corrente annata agraria e si intende tacitamente rinnovato a meno di disdetta scritta da far pervenire entro 30 giorni dall'inizio dell'annata agraria, eventuali variazioni tariffarie saranno comunicate con anticipo all'azienda

ICEA si riserva in caso di non conformità rilevate di procedere ad ulteriori controlli che saranno fatturati a parte così come evidenziate nel tariffario sotto la voce chiusura non conformità

L'azienda autorizza ICEA ad utilizzare tutte le informazioni ricevute ai fini dell'attività di controllo ed a pubblicare, solo ed esclusivamente se funzionali all'attività di controllo, sia su supporto cartaceo che informatico, tutte le informazioni relative alle certificazioni ottenute.

ICEA si impegna ad effettuare i Controlli in conformità a quanto previsto dal relativo Piano dei Controlli

Per qualsiasi controversia è competente il foro di Bologna

Letto, confermato e sottoscritto.

Per l'azienda

PER ICEA



Informativa sull'utilizzo dei dati personali

ICEA, con sede in Bologna, Via Giovanni Brugnoli, n. 15, Codice fiscale e Partita IVA 02107241206, raccoglie e tratta i dati personali ricevuti dagli operatori e/o dai soggetti che intendono assoggettarsi al suo controllo e/o, comunque, interessati ai servizi ICEA (di seguito, anche solo "gli operatori"), nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di tutela dei Dati personali di cui al D. Lgs. n. 196/2003, ed in conformità al Regolamento UE n. 679/2016.

I "dati personali" trattati consistono in "informazioni personali" fornite direttamente dagli operatori tramite il Contratto di certificazione ed in ragione della sua esecuzione, necessarie per consentire l'esecuzione dello stesso, o anche tramite il sito web www.icea.bio, a mezzo posta, e-mail, oralmente o telefonicamente. Tali informazioni possono includere, in via esemplificativa, dati identificativi (quali nominativo e/o denominazione, residenza e/o sede, recapito telefonico, indirizzo e-mail, etc.) e dati riguardanti l'azienda dell'operatore (quale estensione territoriale, prodotti coltivati, realizzati e/o commercializzati, volumi d'affari, etc.). Qualora il conferimento dei dati sia necessario per l'esatto assolvimento degli obblighi contrattuali di ICEA, la loro mancata indicazione comporta l'impossibilità di concludere il relativo contratto.

Finalità del trattamento: le "informazioni personali" fornite saranno trattate esclusivamente per finalità funzionali all'adempimento, da parte di ICEA, delle obbligazioni contrattuali assunte mediante il Contratto di certificazione concluso con l'operatore.

Modalità di trattamento: in relazione alle suddette finalità, ICEA tratta le informazioni personali ricevute mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con modalità organizzative e con logiche strettamente correlate alle finalità indicate e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

Comunicazione a terzi e diffusione dei dati: fermi gli obblighi di legge e stabiliti dal Contratto di certificazione, le "informazioni personali" trattate potranno essere comunicate in Italia e/o in paesi terzi a uffici finanziari, Istituzioni dell'U.E., Ministeri, amministrazioni statali e/o regionali e/o locali, centri di elaborazione dati, altri enti affini, complementari o sinergici alle attività svolte da ICEA, ad altri organismi di controllo nonché a persone fisiche e/o giuridiche fornitrici di beni e/o servizi di cui ICEA si avvale nell'esecuzione delle obbligazioni inerenti il presente Contratto, ove necessario per le finalità di cui alla presente informativa. I dati non saranno diffusi.

Durata del trattamento: i dati personali ricevuti, in considerazione dei servizi richiesti e forniti, saranno conservati e trattati fino a quando l'interessato non revocherà il consenso o chiederà la cancellazione dei dati che lo riguardano, fermi gli obblighi contrattuali e di legge di ICEA di conservazione degli stessi per motivi attinenti allo svolgimento delle proprie attività di O.d.C., e/o per motivi amministrativi, contabili e fiscali.

Titolare del trattamento: ICEA, in persona del legale rappresentante pro-tempore, con sede in Bologna, Via Giovanni Brugnoli, n. 15.

Responsabile del trattamento: Presidente del Consiglio di Amministrazione di ICEA, domiciliato per l'incarico presso la sede di ICEA medesima.

Diritti dell'Interessato: in ogni momento l'operatore può esercitare i suoi diritti nei confronti del Titolare del trattamento, così come previsto dalla normativa vigente ed alle condizioni ivi stabilite.

In particolare, l'operatore ha diritto di:

- a) richiedere ed ottenere la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e, in tal caso, ottenere l'accesso ai dati personali



medesimi. In particolare, l'operatore ha diritto di conoscere: a) le finalità del trattamento; b) le categorie dei dati personali trattate; c) i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati, in particolare se destinatari di paesi terzi o organizzazioni internazionali; d) il periodo di conservazione dei dati personali previsto o i criteri utilizzati per determinare tale periodo;

- b) chiedere ed ottenere la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano, ovvero la integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa;
- c) chiedere ed ottenere la cancellazione dei dati che lo riguardano, qualora gli stessi siano stati trattati illecitamente oppure non siano più necessari rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o altrimenti trattati, tenuto conto degli obblighi contrattuali e di legge di ICEA di conservazione di tali dati;
- d) chiedere ed ottenere la limitazione del trattamento dei dati che lo riguardano laddove ne contesti l'esattezza, per il periodo necessario al titolare di effettuare le relative verifiche o, in caso di illiceità del trattamento, laddove l'operatore si opponga alla cancellazione;
- e) chiedere ed ottenere la portabilità dei dati personali che lo riguardano, ossia il diritto di ricevere i suddetti dati in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico;
- f) opporsi, in tutto o in parte, al trattamento dei dati effettuati per finalità di marketing diretto, compresa la profilazione. Il diritto di opposizione dell'operatore al trattamento dei propri dati personali effettuato attraverso modalità telematiche/automatizzate si estende a quelle tradizionali e viceversa. In ogni caso, l'operatore potrà esercitare anche solo parzialmente tale diritto, potendo opporsi, ad esempio, al solo invio di comunicazioni promozionali effettuato tramite strumenti automatizzati o tradizionali;
- g) in qualsiasi, momento, revocare il consenso al trattamento dei propri dati per finalità diverse da quelle necessarie all'esecuzione del Contratto di certificazione, prendendo atto che in tal caso non potrà più ricevere i servizi richiesti.

Per esercitare i suddetti diritti e, comunque, per ottenere qualunque informazione in ordine al trattamento dei propri dati personali, gli operatori potranno rivolgersi ad ICEA medesima, anche mediante invio di una e-mail all'indirizzo privacy@icea.bio.

Si rammenta, altresì, che l'operatore, laddove ritenga che il trattamento effettuato sui dati che lo riguardino violi la normativa sulla privacy, fatto salvo ogni altro ricorso giurisdizionale o amministrativo, ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di Controllo nel Paese in cui risiede abitualmente, lavora, ovvero nel luogo in cui si è verificata la violazione; per l'Italia il reclamo potrà essere proposta all'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali, con sede in Roma, 00186, Piazza di Montecitorio n. 121 (www.garanteprivacy.it).

Il Responsabile del trattamento dei dati personali dichiara che la struttura, l'organizzazione della stessa e gli strumenti elettronici sono a norma di quanto previsto dal Disciplinare tecnico in materia di misure minime di sicurezza.

ICEA	I.0306	ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI E/O LAVORATI	Ed.02 Rev.01 del 29.09.11
------	--------	---	---------------------------

1. SCOPO

Scopo della presente istruzione è quello di definire le modalità operative secondo le quali vengono prelevati i campioni di prodotti alimentari immagazzinati o lavorati.

2. RIFERIMENTI NORMATIVI

La presente istruzione è stata tracciata tenendo conto di quanto stabilito:

- dal D.M. del 20/12/1980, *sulle modalità di prelevamento dei campioni per il controllo dei residui di antiparassitari negli e sugli ortofrutticoli*
- dal DM 16954 del 29/10/2010 *sulle disposizioni per l'individuazione dei requisiti minimi delle procedure di prelievo di campioni di prodotti biologici da analizzare*

3. CAMPIONAMENTO PER I PRODOTTI AGRICOLI IMMAGAZZINATI

Le prove con i trattamenti post-raccolta, oppure su derrate alimentari immagazzinate, devono essere effettuate in varie condizioni di stoccaggio e la tecnica di campionamento deve essere scelta in modo adeguato per ottenere un campione significativo.

Vengono definite le modalità per prelevare un campione omogeneo dalle derrate alimentari immagazzinate per due tipi di immagazzinamento:

a) Prelevamento da una grande massa

Il campione, se possibile, dovrebbe essere prelevato a intervalli frequenti e regolari dal flusso della massa quando viene trasferita da un ambiente ad un altro. Un campione prelevato con la sonda non è rappresentativo, ma può essere valido se:

- è possibile raggiungere ogni parte della massa immagazzinata;
- numerosi prelievi singoli sono effettuati prima di omogeneizzarli e ridurli ad un campione finale. bisogna tener presente nel campionamento che i residui dei fitofarmaci di solito sono in concentrazione maggiore nella frazione più polverulenta.

b) Campionamento di derrate insaccate

Il campionamento di una derrata contenuta in sacchi deve essere effettuato a caso. Si può ottenere un campione rappresentativo di un grosso cumulo di sacchi soltanto se ogni sacco è accessibile. Ciò, in pratica, non è sempre possibile e pertanto l'alternativa è quella di ottenere da un numero di sacchi, scelti casualmente, mediante una sonda. Quando i trattamenti antiparassitari sono fatti sulla superficie del sacco, è necessario campionare in modo selettivo per verificare l'effetto della posizione del sacco nel cumulo e la penetrazione del fitofarmaco nel sacco stesso.

3.1 Numero di campioni da prelevare

Nel caso di *derrate immagazzinate* il minimo dei campioni elementari (cioè dei campioni prelevati da un singolo punto della partita) è il seguente:

Peso della partita da campionare, in Kg	Numero minimo di campioni da prelevare
< 50	3
> 50 < 500	5
> 500	10

Tali campioni elementari poi vengono riuniti insieme, resi omogenei ed una parte rappresentativa di essi costituisce il campione finale su cui effettuare l'analisi.

ICEA	I.0306	ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI E/O LAVORATI	Ed.02 Rev.01 del 29.09.11
------	--------	---	---------------------------

Nel caso di *prodotti congelati*, o quando il peso della partita da campionare non può essere valutato con sufficiente esattezza, il numero dei campioni elementari da prelevare può essere determinato nel modo seguente:

Numero di imballaggi o di unità nella partita da campionare	Numero minimo di imballaggi o di unità da prelevare
1 - 25	1
26 - 100	5
> 100	10

Per i funghi, le erbe aromatiche ed i capperi, ciascun aliquota dovrà pesare almeno 0,5 kg.

4. CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI AGRICOLI SOTTOPOSTI A LAVORAZIONE

Nel caso di prodotti agricoli sottoposti a lavorazione si devono raccogliere campioni omogenei di dimensioni sufficienti a rappresentare il funzionamento dell'impianto di lavorazione. Inoltre bisogna raccogliere separatamente ed analizzare anche i resti della lavorazione, le bucce ed i vari sottoprodotti che possono essere utilizzati come mangimi per il bestiame.

La tecnica di campionamento durante e dopo la lavorazione deve essere scelta in modo adeguato ad ottenere un campione rappresentativo.

In ogni caso occorre tener presenti i seguenti punti:

- individuare le fasi di lavorazione in cui fare il campionamento;
- lasciar funzionare l'impianto per qualche tempo prima di iniziare a raccogliere i campioni;
- per ogni fase in cui si dedica di indagare, raccogliere i campioni (*replicati*) ad intervalli frequenti e regolari;
- contrassegnare i campioni indicando la fase di lavorazione ed il tempo di campionamento;
- i campioni raccolti debbono essere sempre mantenuti separati per evitare interferenze.

5. CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI OGM (Granaglie, derrate e mangimi)

Ogni campionamento deve essere effettuato usando guanti in lattice senza polvere, sacchetti e contenitori puliti e monouso al fine di minimizzare le contaminazioni tra un lotto-sottolotto e il successivo.

5.1 Per lotti ≥ 50 tonnellate

Suddividere il lotto in sottolotti a seconda del peso secondo la seguente tabella

Peso del lotto (Tonnellate)	Dimensioni del campione globale	Numero di campioni elementari
Da 51 a 100	10	20
Da 101 a 250	25	50
≥ 250	50	100

Effettuare prelievi da circa 300 g l'uno. Ogni prelievo è effettuato in modo casuale in differenti punti del sottolotto. Si usa un contenitore pulito monouso (es. becker in plastica graduato oppure bottiglia in plastica tagliata oppure bicchiere in plastica) per effettuare i prelievi che devono essere messi, insieme, in un sacchetto pulito e monouso.

Dopo avere accuratamente mescolato il materiale nel sacchetto (usare i guanti puliti e monouso per evitare contaminazioni), si preleva da questo un'aliquota di 1-3 Kg che viene riposta e sigillata in un

ICEA	I.0306	ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI E/O LAVORATI	Ed.02 Rev.01 del 29.09.11
------	--------	---	---------------------------

nuovo sacchetto pulito monouso. Tale aliquota verrà consegnata al laboratorio per la successiva analisi.

5.2 Per lotti < 50 tonnellate

Effettuare, per ogni lotto, 10-100 prelievi da circa 100g l'uno. Il numero dei prelievi varia infatti in funzione del peso del lotto, secondo la tabella sottostante.

Peso del lotto (Tonnellate)	Numero di prelievi
≤ 1	10
$> 1 \text{ e } \leq 3$	20
$>3 \text{ e } \leq 10$	40
$>10 \text{ e } \leq 20$	60
$>20 \text{ e } \leq 50$	100

Ogni prelievo è effettuato in modo casuale in differenti punti del lotto. Si usa un contenitore pulito monouso (es. becker in plastica graduato oppure bottiglia in plastica tagliata oppure bicchiere in plastica) per effettuare i prelievi che devono essere messi, insieme, in un sacchetto pulito e monouso.

Al termine del prelievo nel sacchetto saranno presenti da 1 a 10 Kg di materiale. Dopo avere accuratamente mescolato il materiale nel sacchetto (usare i guanti puliti e monouso per evitare contaminazioni), si preleva da questo un campione di 1-3 Kg che viene riposto e sigillato in un nuovo sacchetto pulito monouso. Tale aliquota verrà consegnata al laboratorio per la successiva analisi.

6. RIDUZIONE DEL NUMERO E DELLE DIMENSIONI DEI CAMPIONI RACCOLTI

La riduzione del numero di campioni e delle dimensioni dei campioni raccolti in stabilimento o in magazzino deve essere fatta in laboratorio da personale esperto e solo nel caso di necessità.

Nel caso di campioni inviati in laboratorio per la determinazione dei residui, al fine di poter rispondere ad eventuali contestazioni sui risultati delle analisi, si dovranno individuare 4 (*quattro*) campioni di cui uno verrà inviato al laboratorio individuato, uno verrà consegnato alla struttura presso la quale si è effettuato il campionamento e due verranno tenuti in freezer da chi ha effettuato il campionamento.

7. CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Una volta confezionati ed etichettati, i campioni possono essere conservati oppure spediti subito al laboratorio per l'analisi dei residui, a seconda della natura del campione, della stabilità del residuo e del tipo di studio da effettuare.

E' importante che il confezionamento e la spedizione siano fatte in modo che i campioni arrivino a destinazione nel più breve tempo possibile (entro 72 ore) dopo il prelevamento e senza subire alterazioni. Per questo ultimo scopo è fatto obbligatorio l'uso di guanti "usa e getta".