



**ICEA**  
PdC10

**Piano di Controllo**  
**“I.G.P. – Patata della Sila”**

*Ed.03 Rev.00 del 05.12.2019*

**Piano di controllo**  
**“I.G.P. – Patata della Sila”**

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



## INDICE

<b>1. IMPOSTAZIONE E RIFERIMENTI DEL PIANO DI CONTROLLO</b>	<b>4</b>
1.1 SCOPO	4
1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE	5
1.3 NORMATIVA DI RIFERIMENTO	5
1.4 TERMINI E DEFINIZIONI	6
<b>2. ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>9</b>
2.1 SOGGETTI	9
2.2 REQUISITI DI BASE	9
2.3 REQUISITI DI CONFORMITÀ	9
2.3.1. Conformità dei processi	9
2.3.2. Caratteristiche simbolo “I.G.P. “Patata della Sila”	13
2.4 ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA	13
2.4.1 Autocontrollo del Produttore	13
2.4.2 Autocontrollo dell'Intermediario	14
2.4.3 Autocontrollo del Confezionatore	15
<b>3. PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE</b>	<b>16</b>
3.1 ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI APPARTENENTI ALLA FILIERA PRODUTTIVA	16
3.1.1 Controllo sui Produttori in fase di avvio	17
3.1.2 Controllo sui Produttori nelle fasi successive	17
3.1.2.1 Verifiche ispettive presso il Produttore	18
3.1.2.2 Verifiche documentali presso la sede	18
3.1.3 Controllo sugli Intermediari in fase di avvio	18
3.1.4 Controllo sugli Intermediari nelle fasi successive	19
3.1.4.1 Verifiche ispettive presso Intermediario	19
3.1.4.2 Verifiche documentali presso la sede	19
3.1.5 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio	20
3.1.6 Controllo sui Confezionatori nelle fasi successive	21
3.1.6.1 Verifiche ispettive presso il Confezionatore	21
3.1.6.2 Verifiche documentali presso la sede	21
3.1.7 Controllo di conformità sul prodotto finito	22
3.1.7.1 Modalità di prelievo campione	22
<b>4. ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C.</b>	<b>22</b>
<b>5. SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO</b>	<b>22</b>
<b>6. ADEMPIMENTI POSTI A CARICO DEGLI OPERATORI, MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ</b>	<b>23</b>
6.1 OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	23
6.2 MODALITÀ PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE	23
6.3 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	23
<b>7. RECLAMI</b>	<b>24</b>
7.1 CONTESTAZIONI ALLA RELAZIONE DI ISPEZIONE	24
7.2 RECLAMI ATTINENTI ALL'ATTIVITÀ DI ICEA	24
<b>8. RICORSI</b>	<b>24</b>
<b>9. FORO COMPETENTE</b>	<b>25</b>
<b>10. RISERVATEZZA</b>	<b>25</b>
<b>11. ELENCO DEI DOCUMENTI APPLICABILI</b>	<b>25</b>
<b>12. DOCUMENTI DA ALLEGARE AL MOD. M00 “RICHIESTA INSERIMENTO SISTEMA DI CONTROLLO”</b>	<b>27</b>
12.1 PRODUTTORE	27
12.2 INTERMEDIARIO E CONFEZIONATORE	28



## **ALLEGATI**

### **ALLEGATO 1**

#### **MODULISTICA**

M00 Richiesta inserimento sistema di controllo  
A01 Autorizzazione confezionamento  
A02 Autorizzazione alla stampa etichette  
D01 Dichiarazione di produzione  
D02 Dichiarazione di conformità prodotto  
I01 Richiesta autorizzazione al confezionamento  
I02 Richiesta autorizzazione alla stampa etichette  
P01 Programma annuale di produzione  
R01 Registro materie prime  
R02 Registro di coltivazione  
R03 Registro di confezionamento  
R04 Registro vendite  
R05 Registro reclami  
V01 Verbale di verifica ispettiva d'ingresso produttore  
V02 Verbale di verifica ispettiva di controllo produttore  
V03 Verbale di verifica ispettiva intermediario  
V04 Verbale di verifica ispettiva d'ingresso confezionatore  
V05 Verbale di verifica ispettiva di controllo confezionatore  
V06 Scheda controllo prodotto  
V07 Verbale di prelevamento campione  
V08 Rapporto di Non Conformità  
CONTRATTO PER LA CERTIFICAZIONE  
I0306 ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI E/O  
LAVORATI

### **ALLEGATO 2**

#### **SCHEMA DI CONTROLLO**

### **ALLEGATO 3**

#### **TARIFFARIO**



## **1. Impostazione e riferimenti del Piano di Controllo**

### **1.1 Scopo**

I prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o della I.G.P. in base al Regolamento (UE) N. 1151/2012 devono essere ottenuti in conformità al relativo Disciplinare di produzione (art. 7) e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati deve essere effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

L'Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale (ICEA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la I.G.P. “Patata della Sila”, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità, ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99.

Il presente Piano dei Controlli di Conformità, redatto sulla base del disciplinare di produzione depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e presso i competenti Servizi dell'Unione europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione;
- la descrizione del prodotto, con indicazione delle varietà;
- le modalità di coltivazione;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto confezionato al momento dell'immissione sul mercato.

Inoltre il presente Piano dei Controlli di Conformità descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato come I.G.P. “Patata della Sila”.

I controlli si caratterizzeranno:

- dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo);
- dai controlli di conformità svolti da ICEA al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli di Conformità, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ICEA, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ICEA.

La documentazione relativa all'attività di conformità svolta da ICEA verrà conservata presso ICEA Calabria



## **1.2 Campo di applicazione**

Il presente Piano dei Controlli di Conformità persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto a I.G.P. “Patata della Sila”.

Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della I.G.P. stessa.

Tali soggetti sono

- Produttori
- Intermediari
- Confezionatori

## **1.3 Normativa di riferimento**

- Disciplinare di produzione pubblicato sulla G.U. S.G. N 263 del 10/11/2010
- REG. UE n. 898 dell'08.10.10 recante iscrizione della denominazione di origine protetta “I.G.P. “Patata della Sila” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette”
- Regolamento (UE) n. 1151/12 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- Regolamento di Esecuzione UE n. 543/11 della Commissione del 07 giugno 2011 ed s.m. recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati.
- Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013 Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.



- Decreto Ministeriale del 18 dicembre 2013 integrazione al DM 15 aprile 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014).
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;
- Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **D.Lgs. 15 dicembre 2017 n. 231** - Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi di quanto già disposto dalla Legge di delegazione europea 2015
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti”
- **ISO IEC 17025:2005** “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura

#### 1.4 Termini e definizioni

**Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della I.G.P.” Patata della Sila” e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

**Operatore:** Si definisce operatore il produttore e/o intermediario e/o confezionatore, che trovandosi in possesso dei requisiti previsti dal presente piano, ha fatto specifica richiesta di assoggettamento ai controlli di ICEA per far parte della filiera produttiva della I.G.P.” Patata della Sila” e che ICEA ha ammesso al relativo sistema di controllo. L'operatore viene



identificato con un codice che rimane invariato anche se vengono svolte attività diverse (confezionamento, intermediazione e produzione)

**Produttore:** responsabile della conduzione dei terreni. Il Produttore può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Confezionatore e Intermediario).

**Intermediario:** il responsabile dell'azienda acquirente da un produttore della materia prima (Produttore) in una fase intermedia della filiera produttiva fra la produzione ed il confezionamento, conformemente alle specifiche del presente Piano di Controllo. L'Intermediario può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Produttore e Confezionatore).

**Confezionatore:** il responsabile dell'azienda che confeziona il prodotto I.G.P. "Patata della Sila" acquistata o conto terzi, conformemente alle specifiche del presente Piano di Controllo. Il Confezionatore può coincidere con gli altri soggetti della filiera (Produttore ed Intermediario).

**Lotto:** Lotto omogeneo: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..."; "il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità" (**articolo 17 del D.Lgs. 15\_12\_2017 n.231**).

**Elenco Produttori:** elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dai Produttori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi dei Produttori e i dati catastali degli appezzamenti.

**Elenco Confezionatori:** elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dai Confezionatori.

Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

**Elenco Intermediari:** elenco istituito presso ICEA ed aggiornato a cura della stessa ICEA sulla base della documentazione fornita dagli Intermediari.

Tale Elenco riporta i dati identificativi dell'Intermediario e quelli relativi all'ubicazione dei locali di stoccaggio.

**Autocontrollo:** attività svolta da tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi per il monitoraggio ed il controllo dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione della I.G.P. "Patata della Sila". Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.

**Controllo ordinario:** controllo annuale effettuato nel rispetto delle percentuali minime previste dal piano di controllo.



**Controllo di conformità:** attività mediante la quale ICEA verifica il rispetto dei requisiti di conformità della I.G.P. "Patata della Sila".

**Controllo supplementare:** controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli.

**Non conformità (NC):** mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto. Possono essere classificate in gravi o lievi.

**Non conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il lotto/partita non può essere identificato come I.G.P.

**Non conformità lievi (NCL):** mancato soddisfacimento di uno o più requisiti relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il lotto/partita può essere identificato come I.G.P.;

**Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

**Consorzio di tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14.

**Autorità di Vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e del Turismo, Regione Calabria.

**Abbreviazioni:**

C - Conformità.

TCS - Tecnico Controllore Senior con funzioni di coordinamento

CCERT - Comitato di Certificazione

DDT - Documento di Trasporto.

ICQRF– Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari

ICEA – Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.

MIPAAFT - Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo.

NC - Non Conformità.

PC - Punto Critico. Fase di processo o procedura individuata come punto da sottoporre a controllo di conformità.

RSCPT - Responsabile del Controllo dei Prodotti ad indicazione geografica.

S.D.C. - Sistema di Controllo.

TC - Tecnico Controllore di ICEA che effettua i controlli di conformità.





## 2. ANALISI DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DI FILIERA, INDIVIDUAZIONE PUNTI CRITICI E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

### 2.1 Soggetti

I Soggetti interessati alla filiera di produzione della I.G.P." Patata della Sila" sono: i Produttori, gli Intermediari ed i Confezionatori, come definiti in precedenza (Par. 1.4).

### 2.2 Requisiti di base

I Richiedenti che intendono avvalersi della I.G.P." Patata della Sila" devono sottoporsi ai controlli di conformità di ICEA.

I richiedenti che intendono avvalersi della I.G.P." Patata della Sila" devono sottoporsi ai controlli di conformità di ICEA. A tale scopo inviano ad ICEA il Mod. M00 "**Richiesta inserimento sistema di controllo**" corredato dei necessari allegati come specificato nel paragrafo 12.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, ICEA controlla la corretta compilazione della documentazione di autocontrollo, valuta la gestione e il mantenimento della rintracciabilità delle produzioni, verifica la tipologia dei controlli aziendali sulle modalità di produzione e le quantità immesse nel circuito della denominazione di conformità I.G.P." Patata della Sila"

Le registrazioni previste possono essere tenute anche su supporto informatico.

In caso di utilizzo di registri diversi da quelli previsti deve essere preliminarmente acquisita l'autorizzazione da ICEA.

Ad ogni operatore viene attribuito un codice operatore che non varia anche se lo stesso svolge più attività.

Gli operatori sono tenuti a conservare copia dei documenti prodotti ed acquisiti per almeno 5 anni.

I soggetti della filiera della I.G.P." Patata della Sila" sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità di controllo rappresentate nell'Allegato 2 Schema di Controllo.

La quota annuale di controllo è pari al 35% dei soggetti aderenti al circuito tutelato, prevedendo il completamento del controllo per tutti gli operatori attivi nell'arco di un triennio.

Tale quota è così costituita:

33% dei soggetti attivi aderenti al circuito tutelato più una ulteriore quota (2%) composta da soggetti già controllati.

### 2.3 Requisiti di conformità

#### 2.3.1. Conformità dei processi

I requisiti di conformità vengono individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della I.G.P." Patata della Sila" sulla base del Disciplinare e della necessità



di garantire l'identificabilità e la tracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono da intendersi obbligatori e vengono riassunti nella seguente tabella.

**Tabella 1:** riepilogo requisiti di conformità della I.G.P. “Patata della Sila”

PC	FASE DI PROCESSO/PROCEDURA	SOGGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	TUTTE (art. 2 del Disciplinare)	Produttore Intermediario Confezionatore	La I.G.P. “Patata della Sila” designa i tuberi della specie <i>Solanum tuberosum</i> , della famiglia delle <i>Solanaceae</i> ottenuto dalle varietà <i>Agria</i> , <i>Desirée</i> , <i>Majestic</i> , <i>Marabel</i> e <i>Nicola</i> , che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione, con le caratteristiche riportate nel PC 16 e che sono ottenuti da piante coltivate nella zona di produzione descritta nel PC 3.
2	COLTIVAZIONE Adempimenti (art. 4 del Disciplinare)	Produttore Intermediario Confezionatore	L'operatore che intende utilizzare la I.G.P. “Patata della Sila” deve almeno 30 giorni prima di coltivazione /intermediazione /confezionamento, iscrivere i terreni per la superficie massima di coltivazione e le strutture in apposito elenco e potrà iniziare le relative produzioni/lavorazioni solo dopo l'iscrizione nell'apposito elenco
3	COLTIVAZIONE Zona di produzione (art. 3 del Disciplinare)	Produttore	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.
4	COLTIVAZIONE Tuberi-seme (art.5 del Disciplinare)	Produttore	La “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. È 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.
5	COLTIVAZIONE Varietà (art. 2 del Disciplinare)	Produttore	La I.G.P. “Patata della Sila” designa il tubero della specie <i>Solanum tuberosum</i> , della famiglia delle <i>Solanaceae</i> ottenuto dalla varietà <i>Agria</i> , <i>Desirée</i> , <i>Majestic</i> , <i>Marabel</i> e <i>Nicola</i> .
6	COLTIVAZIONE Preparazione del terreno (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	I terreni destinati alla coltivazione della I.G.P. “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.



7	COLTIVAZIONE Fertilizzazione (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	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.
8	COLTIVAZIONE Epoca e tecnica di semina (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	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.
9	COLTIVAZIONE Irrigazione (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	Le irrigazioni, effettuate con tecniche a pioggia, per scorrimento o gocciolatoi, devono essere effettuate a partire dall'epoca di tuberizzazione adottando volumi non superiori ai 45 mm.
10	COLTIVAZIONE Difesa (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	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 I.G.P. "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.
11	COLTIVAZIONE Raccolta (art. 5 del Disciplinare)	Produttore	La raccolta della I.G.P. "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.
12	POST-RACCOLTA (art. 5 del Disciplinare)	Produttore Intermediario Confezionatore	La conservazione della "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 "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 anti germoglianti con prodotti di sintesi chimica.
13	COLTIVAZIONE Identificazione separazione e tracciabilità	Produttore	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.
14	INTERMEDIAZIONE Identificazione separazione e tracciabilità	Intermediario	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.
15	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità	Confezionatore	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 I.G.P." 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".
16	IMMISSIONE AL CONSUMO Caratteristiche del prodotto (art. 2 del Disciplinare)	Confezionatore	<b>Caratteristiche fisiche</b> Forma: tonda – tonda/ovale – lunga/ovale Calibro: compreso tra -0/28 mm granaglie;



			<p>-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. <b>Sostanza secca</b> 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. <b>R.m.a. (residuo massimo ammesso di principi attivi) (%):</b> Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente.</p>
17	IMMISSIONE AL CONSUMO Modalità di confezionamento (art. 8 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>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.</p>
18	IMMISSIONE AL CONSUMO etichette (art. 8 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>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 e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) “Patata della Sila”, con l'eventuale traduzione aggiunta, seguita, per esteso o in sigla (I.G.P.), dalla espressione traducibile “Indicazione Geografica Protetta”;</li> <li>b) il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e del centro di lavorazione e confezionamento.</li> </ul> <p>E' altresì obbligatorio riportare in etichetta la dizione Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf "(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”.</p>
19	IMMISSIONE AL CONSUMO Indicazioni aggiuntive sulle confezioni (art. 8 del Disciplinare)	Confezionatore	<p>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.</p>



### **2.3.2. Caratteristiche simbolo “I.G.P. “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.

### **2.4 Attività di autocontrollo dei soggetti appartenenti alla filiera produttiva**

Requisito di base di tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva (Produttore, Intermediario, Confezionatore), per l'ammissione alla I.G.P. “Patata della Sila” è l'inserimento nel sistema di controllo di ICEA.

A tale scopo il soggetto interessato invia ad ICEA il modello M00 “Richiesta inserimento sistema di controllo” debitamente compilato e firmato, corredato dei necessari allegati, come specificato al paragrafo 12.1, almeno **30 giorni** prima dell'inizio delle attività.

Le modifiche intervenute sui dati già comunicati devono essere oggetto di una comunicazione di variazione da presentare anch'essa, con il medesimo modello M00 “Richiesta inserimento sistema di controllo” entro 30 giorni dal loro verificarsi, allegando i documenti necessari.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 30 giorni dal suo verificarsi.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività si renderà necessaria l'attivazione di un nuovo iter di riconoscimento.

L'iscrizione dell'operatore si intende automaticamente rinnovata fino a formale disdetta.

#### **2.4.1 Autocontrollo del Produttore**

Il Produttore avente i terreni regolarmente iscritti all'elenco dei terreni della I.G.P “Patata della Sila” ed inseriti nel sistema di controllo di ICEA deve, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente:

- produrre solo su terreni situati nella zona descritta al PC 3;
- effettuare le semine nel periodo e con le modalità previste al PC 8;
- utilizzare le varietà previste al PC 5 e tuberi conformi a quanto riportato al PC 4;
- effettuare la preparazione del terreno conformemente a quanto riportato al PC 6;
- non superare le unità d'azoto previste al PC 7;



- effettuare interventi irrigui così come previsto al PC 9;
- effettuare trattamenti antiparassitari nei tempi e modalità previste al PC 10;
- raccogliere il prodotto con le modalità e nei tempi previsti previste al PC 11;
- tenere registrazione sul modello R02 “Registro di coltivazione” o altro documento equipollente della autoproduzione del materiale di propagazione, della data e modalità di semina, delle irrigazioni, concimazioni e trattamenti antiparassitari effettuati con relativi mezzi tecnici utilizzati (nel caso di utilizzo piretroidi registrare anche la presenza di terreno umido), volumi di adacquamento e delle modalità di raccolta;
- tenere registrazione sul modello R01 “Registro materie prime”, o altro documento ad esso conforme, delle materie prime acquistate destinate alla coltivazione della I.G.P. “Patata della Sila”;
- effettuare analisi con prove accreditati al fine di verificare la rispondenza del prodotto al R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente) (almeno una per campagna di produzione)
- identificare e tenere separato in contenitori e/o locali appositamente dedicati il prodotto ottenuto certificabile come I.G.P. Patata della Sila” PC 13;
- effettuare la eventuale conservazione post-raccolta con le modalità descritte al PC 12;
- inviare ad ICEA, entro il **31/05** il modello P01 “Programma Annuale di Produzione” indicando i terreni notificati posti a coltura nell’annata e la produzione prevista;
- inviare ad ICEA, entro e non oltre il **31/01** di ogni anno, il modello D01 “Dichiarazione di produzione” indicando la produzione a I.G.P. ottenuta;
- in caso di vendita del prodotto sfuso ad un Intermediario e Confezionatore regolarmente inserito nel sistema di controllo, rilasciare ad esso il modello D01 “Dichiarazione di produzione” indicando:
  - il quantitativo venduto;
  - i documenti fiscali di riferimento (D.D.T., fatture, etc.);
  - gli estremi dell'Intermediario o Confezionatore acquirente;
  - la rispondenza al PC 16 (R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente) allegando le relative analisi.
- tenere registrazione sul modello R04 “Registro vendite” o altro documento ad esso conforme dei quantitativi di prodotto venduto;
- registrare eventuali reclami pervenuti su apposito registro;
- In caso di confezionamento prodotto rispettare quanto previsto nel paragrafo relativo all'autocontrollo del confezionatore.

#### **2.4.2 Autocontrollo dell'Intermediario**

L'Intermediario regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA deve, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente:

- verificare la conformità al disciplinare del prodotto ed acquisire dal Produttore cedente, regolarmente inserito nel sistema di controllo, il modello D01 “Dichiarazione di produzione” verificando che siano indicati:
  - il quantitativo ceduto;
  - i documenti fiscali di riferimento (DDT, fatture, etc.);



- gli estremi propri e quelli del Produttore
- la rispondenza al PC 16 (R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente) sui relativi rapporti di analisi che devono essere obbligatoriamente allegati ed effettuando inoltre verifica della conformità dei valori riportati.
- Identificare e tenere separato, il prodotto commercializzato certificabile come I.G.P. “Patata della Sila” dal prodotto generico PC 14;
- effettuare la eventuale conservazione post-raccolta con le modalità descritte al PC 12;
- Inviare ad ICEA, entro il **31/01** dell'anno di produzione copia modello RO1 “Registro materie prime” e copia modello R04” Registro vendite “;
- Rilasciare all'acquirente, regolarmente inserito nel sistema di controllo, il modello DO2 “Dichiarazione di vendita”, indicando:
  - il quantitativo ceduto;
  - i documenti fiscali di riferimento (DDT, fatture, etc.);
  - gli estremi propri e quelli dell'acquirente.
- Tenere registrazione sul modello R01 “Registro materie prime”, o altro documento ad esso conforme, degli acquisti di prodotto sfuso effettuati.
- Tenere registrazione sul modello R04 “Registro vendite”, o altro documento ad esso conforme, delle vendite di prodotto sfuso effettuate.
- registrare eventuali reclami pervenuti su apposito registro
- In caso di confezionamento prodotto rispettare quanto previsto nel paragrafo relativo all'autocontrollo del confezionatore.

#### **2.4.3 Autocontrollo del Confezionatore**

Il Confezionatore, regolarmente inserito nel sistema di controllo di ICEA, che acquisti e confezioni il prodotto, fatti salvi gli obblighi derivanti dalla normativa vigente, deve:

- Verificare la conformità del prodotto, compresa la percentuale di sostanza secca, per lotto di confezionamento ed acquisire dal Produttore o dall'intermediario, regolarmente inserito nel sistema di controllo, il modello D01 “Dichiarazione di produzione” o il modello D02 “Dichiarazione di vendita “verificando che siano indicati:
  - il quantitativo ceduto;
  - i documenti fiscali di riferimento (D.D.T., fatture, dichiarazioni di conferimento, etc.);
  - gli estremi propri e quelli del Produttore o Intermediario;
  - la rispondenza al PC 16 (R.M.A. Inferiore al 50 % del limite previsto dalla legislazione vigente) nel caso di modello D01 sui relativi rapporti di analisi che devono essere obbligatoriamente allegati ed effettuando inoltre verifica della conformità dei valori riportati.
- Identificare e tenere separato, il prodotto commercializzato certificabile come I.G.P. “Patata della Sila” dal prodotto generico così come previsto al PC 15;
- Effettuare tutte le operazioni di conservazione post raccolta conformemente a quanto riportato al PC 12;





- Acquisire l'apposita “Autorizzazione al confezionamento” (mod. A01) per il prodotto da confezionare inviando copia registro materie prime e dei modelli D01 e/o D02 relativi ai lotti da confezionare;
- Tenere registrazione sul modello R01 “Registro materie prime”, o altro documento ad esso conforme, degli acquisti di prodotto sfuso effettuati;
- Tenere registrazione sul modello R03 “Registro di confezionamento”, o altro documento ad esso conforme, dei quantitativi di prodotto confezionato, delle confezioni ottenute e delle etichette impiegate e dei controlli di conformità effettuati;
- Tenere registrazione sul modello R04 “Registro vendite”, o altro documento ad esso conforme, delle vendite di prodotto confezionato effettuate;
- Chiedere autorizzazione alla stampa etichette al Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed in sua assenza ad ICEA compilando il modello I02 “Richiesta autorizzazione Stampa etichette “con indicato, per ogni formato e tipologia di confezione, il numero delle etichette che verrà stampato, accompagnata da una bozza delle etichette di cui è prevista l'apposizione prima della stampa delle stesse;
- utilizzare solo etichette autorizzate e conformi ai requisiti previsti ai PC 18-19 e paragrafo 2.3.2;
- Utilizzare solo confezioni conformi ai requisiti previsti al PC 17;
- Immettere al consumo prodotto rispondente ai requisiti previsti al PC 16 richiedendo autorizzazione al confezionamento mettendo a disposizione dell'OdC le relative analisi in autocontrollo, che devono essere effettuate presso laboratori con prove accreditate, o attendere, in caso di prelievo effettuato da ICEA, l'esito analitico dei campioni, non confezionando il prodotto prima dell'arrivo delle corrispondenti analisi e relativa autorizzazione;
- Inviare ad ICEA entro il 31/01 di ogni anno copia del registro di confezionamento con indicazione delle quantità totali di prodotto confezionate distinte per formato o documentazione equivalente.
- Inviare ad ICEA entro il **31/01** di ogni anno copia del registro vendite,
- registrare eventuali reclami pervenuti su apposito registro.

### **3. PROGRAMMAZIONE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE**

#### **3.1 Attività di controllo sui soggetti appartenenti alla filiera produttiva**

I criteri di assegnazione delle verifiche ispettive ai singoli ispettori terranno conto della distribuzione geografica delle aziende, della qualifica degli ispettori e della necessità di evitare che un ispettore ritorni sulla stessa azienda per più di tre verifiche ispettive consecutive.

Il numero delle verifiche ispettive giornaliere per ispettore non potrà superare il numero di sei. Casi particolari, quali ad esempio gruppi di aziende limitrofe, che possono giustificare un numero maggiore di verifiche giornaliere, dovranno essere approvati dal TCS con motivazione scritta





### **3.1.1 Controllo sui Produttori in fase di avvio**

Il TCS/RSCPT esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Produttore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- ✓ completezza e conformità della Richiesta d’inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;
- ✓ collocazione dei terreni entro i confini dell’areale definito nel PC3.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il TCS/RSCPT informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all’adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell’importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il **TCS/RSCPT** trasmette l’intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d’ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l’apposito “Verbale di visita ispettiva d’ingresso produttore” (mod. V01), ed eventuali “Rapporti di non conformità” (mod. V08).

La verifica prende in considerazione i seguenti elementi:

- appartenenza dei terreni alla zona di produzione (PC 3);
- superfici agricole utilizzate dichiarate;

Il CCERT, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d’ingresso da parte del TC si pronuncia sull’ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità rispetto ai requisiti previsti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all’adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell’importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all’inserimento del Produttore nel sistema di controllo dandone comunicazione allo stesso Produttore.

Ogni anno ICEA provvede all’esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo presentate del 100 % dei Produttori.

### **3.1.2 Controllo sui Produttori nelle fasi successive**



### 3.1.2.1 Verifiche ispettive presso il Produttore

Ogni anno i TC di ICEA eseguono visite ispettive per il controllo in campo e/o documentale dei Produttori inseriti nel sistema di controllo della I.G.P. “Patata della Sila”, al fine di verificare la conformità dei seguenti elementi:

- rispondenza del programma annuale di produzione con le superfici rilevate;
- modalità di coltivazione PC 4;
- conformità impianto PC 5-6-7-8
- raccolta prodotto (quando la verifica viene effettuata nel periodo di raccolta) PC 9;
- identificazione, separazione e tracciabilità del prodotto PC 10;
- tenuta del “Registro materie prime” (Mod. R01);
- tenuta del “Registro di coltivazione” (Mod. R02);
- tenuta del “Registro vendite” (Mod. R04).
- Presenza analisi PC 16;
- Modalità raccolta e post raccolta PC 11/12;
- Identificazione e tracciabilità PC13
- registro reclami;

Il TC provvede a compilare l'apposito “Verbale di verifica ispettiva di controllo produttore” (mod. V02) ed eventuali “Rapporti di non conformità” (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % dei Produttori.

### 3.1.2.2 Verifiche documentali presso la sede

- Presso la sede ICEA il TCS/RSCPT verifica la conformità del Programma annuale di produzione inviato MOD p01e della Dichiarazione di Produzione inviata mod D01 e provvede a compilare la modulistica di segreteria ed eventuali “Rapporti di non conformità”.

Ogni anno ICEA procede alle verifiche suddette sul 100 % dei Produttori.

### 3.1.3 Controllo sugli Intermediari in fase di avvio

Il TCS/RSCPT esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dall'intermediario, esaminando in particolare:

- completezza e la conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati.

Nel caso di esito negativo per carenza o incongruenza della documentazione, il TCS/RSCPT informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il TCS/RSCPT trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito “Verbale di visita ispettiva presso intermediario” (Mod. V03) ed eventuali “Rapporti di non conformità” (Mod. V08).

Il CCERT, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità rispetto ai requisiti previsti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento dell'intermediario nel sistema di controllo dandone comunicazione allo stesso intermediario.

Ogni anno ICEA provvede all'esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo del 100 % degli Intermediari.

### **3.1.4 Controllo sugli Intermediari nelle fasi successive**

#### **3.1.4.1 Verifiche ispettive presso Intermediario**

Il TC incaricato esegue visite ispettive per verificare la conformità dei seguenti aspetti:

- rispondenza della situazione attuale con quanto notificato incluso il mantenimento/aggiornamento delle eventuali autorizzazioni sanitarie;
- identificazione, separazione e tracciabilità del prodotto PC 14;
- tenuta del modello R01 “Registro materie prime”;
- tenuta del modello R04 “Registro vendite”;
- acquisizione del modello D01/D02;
- registro reclami;
- emissione dei modelli D02 “Dichiarazione di conformità prodotto”.

In seguito alle verifiche di cui ai punti precedenti il TC provvede a compilare l'apposito “Verbale di verifica ispettiva presso Intermediario” (Mod. V03) e, se necessario, uno o più “Rapporti di non conformità” (Mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % degli intermediari

#### **3.1.4.2 Verifiche documentali presso la sede**

Presso la sede ICEA il TCS/RSCPT verifica la conformità del modello R04 “Registro vendite” e modello R01 “Registro materie prime” o documentazione equivalente inviata



verificando che i soggetti riportati siano iscritti negli elenchi IGP "Patata della Sila" e provvede a compilare la modulistica di segreteria e, se necessario, uno o più "Rapporti di non conformità" (Mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 100 % degli Intermediari.

### **3.1.5 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio**

Il TCS/RSCPT esegue la valutazione preliminare della documentazione inviata dal Confezionatore, esaminando in particolare i seguenti aspetti:

- completezza e conformità della Richiesta d'inserimento nel sistema di controllo e dei suoi allegati;

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità rispetto ai requisiti previsti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata la documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

Nel caso di esito positivo della valutazione documentale, il TCS/RSCPT trasmette l'intera documentazione al TC che provvede ad effettuare la visita d'ingresso per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal presente Piano di Controllo, compilando l'apposito modello V04 "Verbale di visita ispettiva di ingresso confezionatore" ed eventuali "Rapporti di non conformità" (mod. V08).

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità:

- degli impianti/ strutture adibite al confezionamento;

Il CCERT, dopo aver esaminato la documentazione presentata dal Richiedente e le risultanze della visita d'ingresso da parte del TC si pronuncia sull'ammissione o meno al sistema di controllo di ICEA.

In caso di esito negativo informa il Richiedente di tutte le carenze e di tutte le non conformità rispetto ai requisiti previsti e dei termini (che non dovranno superare i 30 giorni) entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro i termini stabiliti il Richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo ICEA decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta ad ICEA.

In caso di esito positivo provvede all'inserimento del Confezionatore nel sistema di controllo e dandone comunicazione allo stesso Confezionatore.

Ogni anno ICEA provvede all'esame delle domande di inserimento nel sistema di controllo, del 100 % dei Confezionatori.



### **3.1.6 Controllo sui Confezionatori nelle fasi successive**

#### **3.1.6.1 Verifiche ispettive presso il Confezionatore**

Ogni anno i TC di ICEA eseguono visite ispettive per il controllo dell'impianto di confezionamento e/o documentale dei Confezionatori inseriti nel sistema di controllo della I.G.P.

Il TC incaricato verifica la conformità dei seguenti aspetti:

- rispondenza della situazione attuale con quanto notificato, incluso il mantenimento/aggiornamento delle autorizzazioni sanitarie;
- modalità di conservazione prodotto in post raccolta conforme al PC12;
- identificazione, separazione e tracciabilità del prodotto PC 15;
- registro reclami;
- tenuta del modello R01 “Registro materie prime”;
- tenuta del modello R03 “Registro di confezionamento”;
- tenuta del modello R04 “Registro vendite”;
- acquisizione dell'autorizzazione al confezionamento per i prodotti lavorati;
- acquisizione e conformità dei modelli D01;
- acquisizione dell'autorizzazione alla stampa etichette;
- utilizzo di etichette conformi a quelle autorizzate.
- acquisizione e conformità dei modelli D02;

Il TC provvede a compilare l'apposito “Verbale di verifica ispettiva confezionatore” (mod. V05) ed eventuali “Rapporti di non conformità” (mod. V08).

Ogni anno ICEA procede alla verifica suddetta sul 35 % dei confezionatori in fase di lavorazione.

#### **3.1.6.2 Verifiche documentali presso la sede**

Presso la sede ICEA il TCS/RSCPT verifica la conformità dei seguenti documenti:

- Registro confezionamento e vendite inviato entro il 31 gennaio

A seguito della richiesta dell'autorizzazione al confezionamento (Mod. I01), verifica il modello D01/D02, controllando che i soggetti riportati siano iscritti negli elenchi IGP “Patata della Sila” e le relative analisi. In caso di esito positivo si provvede al rilascio dell'autorizzazione al confezionamento” (Mod. A01). Viene inoltre compilata la modulistica di segreteria ed eventuali “Rapporti di non conformità” (mod. V08).

- Se non presente il Consorzio di Tutela, a seguito della “Richiesta di autorizzazione alla stampa di etichette” (Mod.I02) verifica la conformità del bozzetto dell'etichetta e rilascia, in caso di esito positivo, l'Autorizzazione alla stampa di etichette (Mod.A02).

Ogni anno ICEA procede alle verifiche suddette sul 100 % dei confezionatori



### **3.1.7 Controllo di conformità sul prodotto finito**

ICEA per ogni confezionatore inserito nella percentuale prevista da sottoporre a verifica ispettiva e che abbia fatto richiesta di autorizzazione al confezionamento esegue un campionamento del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità del prodotto ai requisiti del disciplinare previsti nella scheda controllo prodotto MOD V06.

#### **3.1.7.1 Modalità di prelievo campione**

Il TC individua i campioni come da I0306 (ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI E/O LAVORATI) ai fini di effettuare le verifiche previste nella scheda controllo prodotto MOD V06 ed inoltre, in caso siano previste analisi di laboratorio, preleva 3 campioni di cui due vengono ritirati dal tecnico ed un terzo viene consegnato all'operatore sigillato e siglato affinché l'operatore possa far eseguire eventuali controanalisi. Il TC redige l'apposito “Verbale prelevamento campione” (Mod. V07). Una confezione delle 2 prelevate viene spedita al laboratorio di analisi, l'altra viene conservata presso ICEA per una eventuale ripetizione delle analisi.

Prima di procedere al confezionamento si dovrà attendere l'esito positivo delle analisi effettuate e la relativa autorizzazione al confezionamento.

In caso di risultato negativo dell'analisi l'esito viene comunicato all'operatore che deve procedere alla segregazione del prodotto e, su richiesta della parte, si procede ad una seconda prova (analisi di revisione) La ripetizione dell'analisi sarà effettuata presso un laboratorio accreditato, concordato dalle parti; l'esito della ripetizione ha valore definitivo Per la prova di revisione viene utilizzato il controcampione detenuto da ICEA.

In caso di esito positivo si autorizzerà il confezionamento mentre in caso di esito negativo dell'analisi di revisione ICEA comunica all'operatore di escludere il prodotto che era stato momentaneamente segregato e comunica all'ICQRF la non conformità grave riscontrata.

Tali analisi saranno effettuate presso laboratorio con prove accreditate secondo la norma UNI CEI EN 17025.

In assenza di laboratori con prove accreditate secondo la norma UNI CEI EN sul territorio nazionale ICEA provvederà alla qualificazione interna del laboratorio.

### **4. ELENCHI DEI SOGGETTI INSERITI NEL S.D.C.**

Sono istituiti e tenuti aggiornati presso ICEA CALABRIA l'Elenco Produttori, l'Elenco Intermediari e l'Elenco Confezionatori con le modalità descritte al par 1.4.

### **5. SEDE, ORGANIZZAZIONE E PERSONALE IMPIEGATO**

La sede operativa dei controlli è ICEA Calabria dove è archiviata la documentazione e corrispondenza relativa.

Il Coordinamento del Controllo della I.G.P. “Patata della Sila” è affidato al TCS I.G.P. “Patata della Sila”.

Il compito di preparare e svolgere le verifiche ispettive è affidato ai Tecnici Controllori.



Il CCERT è l'organo che, sulla base del riesame di tutte le informazioni e di tutti i risultati relativi alla valutazione forniti dal RSC/TCS, prende la decisione relativa alla certificazione per ogni singolo schema attuato da ICEA

## **6. ADEMPIMENTI POSTI A CARICO DEGLI OPERATORI, MODALITA' PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE E GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

### **6.1 Obblighi degli operatori**

Gli operatori sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di I.G.P.;
- rispettare quanto previsto dal Disciplinare di Produzione della I.G.P. “Patata della Sila” e dal presente Piano di Controllo;
- garantire al personale addetto al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale addetto al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- accettare, fatta salva la possibilità di presentare ricorso, quanto deliberato da ICEA nei propri confronti secondo le procedure previste dalla normativa comunitaria, nazionale ed ICEA vigente;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

### **6.2 Modalità per il rilascio della certificazione**

Nel caso della I.G.P. “Patata della Sila” la certificazione è rappresentata dalla “Autorizzazione al confezionamento” (Mod. A01). dopo la richiesta di autorizzazione presentata dall'operatore il TCS/RSCPT ne verifica la conformità e provvede, in caso di esito positivo, al suo rilascio.

### **6.3 Gestione delle Non Conformità**

Lo scopo della gestione delle Non Conformità (NC), è quello di definire le modalità utilizzate da ICEA per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel presente Piano di Controllo non siano confezionati e commercializzati con tale I.G.P., e come ICEA provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Se gli Operatori coinvolti nella filiera della I.G.P. “Patata della Sila”, rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- registrare le non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla I.G.P.





“Patata della Sila”;

- in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come I.G.P. “Patata della Sila”;
- comunicare tempestivamente ad ICEA le non conformità rilevate e i provvedimenti adottati.

Sono previsti controlli supplementari ai fini della risoluzione delle non conformità così come previsto dallo schema dei controlli

Tutte le non conformità rilevate nel corso dell'attività di controllo, ai fini della loro gestione e risoluzione, vengono trasmesse all'operatore dal Ccert utilizzando la posta elettronica certificata ovvero un sistema che ne garantisca l'avvenuta ricezione, entro 15 giorni dalla ricezione del verbale di verifica ispettiva o dalla data in cui ICEA è venuta a conoscenza della NC.

Tutte le situazioni di non conformità gravi, in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni, saranno comunicati a MIPAAF, in adempimento alle disposizioni vigenti così come previste nel Dlgs 297/2004 e al Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente).

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al Trattamento della non Conformità ed alle Azioni Correttive di cui all'allegato 2 Schema di Controllo.

## **7 Reclami**

### **7.1 Contestazioni alla relazione di ispezione**

Il Responsabile dell'azienda, presso la quale, in sede di ispezione, sono state rilevate non conformità, nel caso non concordi con la valutazione del tecnico controllore (TC), deve riportare e sottoscrivere nella relazione di ispezione le motivazioni del suo dissenso.

### **7.2 Reclami attinenti all'attività di ICEA**

Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di ICEA devono essere trasmessi alla Sede centrale dell'O.D.C., all'attenzione del Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ) il quale dovrà provvedere alla verifica che siano attinenti all'attività di controllo e certificazione ed all'opportuno trattamento.

## **8. Ricorsi**

L'Operatore potrà fare ricorso scritto alla Commissione preposta (Comitato Ricorsi), e per conoscenza al RSCPT avverso i provvedimenti adottati, esponendo le ragioni del suo





dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

Il Comitato Ricorsi decide, entro 30 (trenta) giorni lavorativi dalla data di arrivo del ricorso, in merito al rigetto ovvero al mantenimento del provvedimento ed invia l'esito all'Operatore e contestualmente, in caso di NC gravi, al MIPAAF, in adempimento alle disposizioni vigenti così come previste nel Dlgs 297/2004 e al Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente).

In caso di provvedimenti decisi da ICEA dovuti a mancato pagamento dei corrispettivi dovuti per l'attività di controllo, l'operatore potrà fare ricorso con le stesse modalità di cui sopra.

Le spese relative al ricorso saranno a carico della parte soccombente.

## **9. Foro Competente**

Qualsiasi controversia nascente dall'applicazione del Sistema di Certificazione di ICEA che non sia stato possibile risolvere in sede di trattazione dei ricorsi, potrà essere sottoposta al foro di competenza territoriale, unico competente a conoscere e decidere in merito ad ogni controversia che dovesse nascere in relazione all'applicazione del presente regolamento.

## **10. Riservatezza**

ICEA si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e dei documenti e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione delle azioni di controllo e a garantire la discrezione del personale da essa incaricato.

Salvo prescrizioni contrarie della norma o della legge, le informazioni ottenute nel corso delle attività di certificazione non saranno divulgate a terzi senza il consenso scritto dell'operatore stesso. A tale scopo tutto il personale impiegato e i soggetti, tranne l'autorità pubblica vigilante che a qualsiasi titolo abbiano accesso alle informazioni che scaturiscono dalla gestione del sistema di controllo dovranno sottoscrivere apposita dichiarazione di impegno alla riservatezza e confidenzialità.

## **11. Elenco dei documenti applicabili**

I documenti utilizzati nell'ambito del sistema di controllo e riportati in allegato sono descritti in Tabella 2.

DOCUMENTO	SOGGETTO	USO
Richiesta di inserimento nel sistema di controllo Modello M00	Produttore, Intermediario, Confezionatore	Documento con cui l'operatore richiede ad ICEA l'inserimento nel sistema di controllo della I.G.P. "Patata della Sila"



Autorizzazione al confezionamento Modello A01	Confezionatore	Documento emesso da ICEA che autorizza il Confezionatore al confezionamento del prodotto.
Contratto per la Certificazione	Produttore, Intermediario, Confezionatore	Documento in cui vengono definiti impegni ed obblighi di ICEA e dell'operatore
Autorizzazione Alla stampa etichette Modello A02	Confezionatore	Documento emesso da ICEA che autorizza alla stampa etichette.
Dichiarazione di produzione Modello D01	Produttore	Il documento con cui il produttore comunica la produzione ottenuta
Dichiarazione di conformità Prodotto Modello D02	Produttore Intermediario	Documento con cui viene attestata la conformità del prodotto
Programma annuale di produzione Modello P01	Produttore	Il documento con cui il Produttore comunica ad ICEA la produzione prevista
Richiesta autorizzazione al confezionamento Modello I01	Confezionatore	Documento con cui il Confezionatore richiede ad ICEA l'autorizzazione al confezionamento
Richiesta autorizzazione stampa etichette Modello I02	Confezionatore	Documento con cui il Confezionatore richiede ad ICEA l'autorizzazione alla stampa etichette
Registro materie prime Modello R01	Produttore, Intermediario, Confezionatore	Documento in cui vengono registrano gli acquisti di prodotto a I.G.P. e le materie prime
Registro di coltivazione Modello R02	Produttore	Documento in cui il Produttore identifica le operazioni colturali messe in atto ed il prodotto raccolto.
Registro di confezionamento Modello R03	Confezionatore	Documento in cui il Confezionatore identifica il prodotto confezionato e le etichette utilizzate.
Registro vendite Modello R04	Produttore, Intermediario, Confezionatore	Documento con cui viene registrato il prodotto venduto.
Registro reclami Modello R05	Produttore, Intermediario, Confezionatore	Documento con cui vengono registrati i reclami pervenuti.
Verbale di verifica ispettiva d'ingresso presso Produttore Modello V01	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita d'ingresso presso il Produttore



Verbale di verifica ispettiva di controllo presso Produttore Modello V02	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita di controllo presso il Produttore
Verbale di verifica ispettiva presso Intermediario Modello V03	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita presso l'Intermediario
Verbale di verifica ispettiva d'ingresso presso Confezionatore Modello V04	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita d'ingresso presso il Confezionatore
Verbale di verifica ispettiva di controllo presso Confezionatore Modello V05	ICEA	Verbale redatto dal TC nel corso della visita di controllo presso il Confezionatore
Scheda di controllo prodotto Modello V06	ICEA	Verbale redatto dal TC per le verifiche di conformità sul prodotto.
Verbale di prelevamento campione Modello V07	ICEA	Verbale redatto dal TC per il prelevamento di campioni da avviare alle analisi di laboratorio.
Rapporto di non conformità Modello V08	ICEA	Rapporto redatto dal TC a seguito di riscontro di una NC. Il responsabile aziendale vi propone le modalità di risoluzione, se applicabili.
I0306 ISTRUZIONE PER IL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI IMMAGAZZINATI E/O LAVORATI	ICEA	Istruzione prelievo campione

## **12 Documenti da allegare al Mod. M00 “Richiesta inserimento sistema di controllo”**

### **12.1 Produttore**

Il Produttore deve allegare la seguente documentazione facente riferimento a tutti i terreni ed ai locali aziendali eventualmente utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P.

- documentazione probante il possesso o il diritto d'uso delle superfici e dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:
- copia visure catastali con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
- estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
- Copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;



dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;

la documentazione sopra riportata può essere sostituita da copia del fascicolo AGEA aggiornato

- planimetria catastale (con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi), nella scala di accatastamento, relativo alle superfici e ai locali dichiarati;
- planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P. con indicazione della loro destinazione;
- autorizzazioni sanitarie ove necessarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;
- Contratto per la Certificazione compilato e sottoscritto
- Copia del Tariffario sottoscritto

### **12.2 Intermediario e Confezionatore**

L'Intermediario ed il Confezionatore devono allegare la seguente documentazione facente riferimento agli impianti ed ai locali aziendali utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P.:

- documentazione probante il possesso o il diritto d'uso dei locali dichiarati. Tale documentazione va intesa come:
- copia visure catastali con dichiarazione di rispondenza allo stato attuale se di data superiore ai sei mesi;
- estremi dell'atto relativo all'acquisto, donazione o successione se non vi è corrispondenza con l'intestazione della ditta catastale;
- copia contratto di affitto, comodato o altro contratto che testimoni il titolo d'uso;
- dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà con particolare riferimento a contratti verbali o in ambito familiare;
- planimetria aggiornata in scala da 1:200 a 1:50 dei locali aziendali a qualsiasi titolo utilizzati nella filiera produttiva della I.G.P. con indicazione della loro destinazione;
- autorizzazioni sanitarie;
- attestazione del versamento della tariffa dovuta al sistema di controllo;