

# PIANO DEI CONTROLLI

## LIMONE DI SIRACUSA IGP

### ASSEGNATARIO

Copia assegnata a: MIPAAF		Funzione: Approvazione
Copie n° 1 di 1	Emessa il:	Visto del Responsabile Assicurazione Qualità:

### STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
26-05-2021	00	Prima emissione per riconoscimento Bioagricert srl quale Organismo autorizzato ai sensi dell'Art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della Legge n. 526/99

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

## INDICE GENERALE

1.	PREMESSA .....	3
1.1	SCOPO .....	3
2.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO .....	4
3.	TERMINI E DEFINIZIONI .....	5
4.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO .....	7
5.	ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI .....	8
6.	RICHIESTA PRIMO RILASCIO AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO .....	8
7.	RICONFERMA .....	9
8.	Richiesta di rinnovo annuale e rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo .....	9
9.	Durata dell'autorizzazione all'immissione al consumo .....	10
10.	VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI .....	10
11.	MANTENIMENTO DEI REQUISITI, REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI .....	10
12.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE .....	12
13.	CESSAZIONE ATTIVITÀ .....	12
14.	RINUNCIA .....	12
15.	AGGIORNAMENTO ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI .....	12
16.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE .....	12
17.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI .....	12
18.	QUALIFICA E APPROVVIGIONAMENTO .....	13
19.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ .....	13
20.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ BIOAGRICERT .....	14
21.	GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI BAC SUL PRODOTTO .....	15
22.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI .....	15
23.	AUTOCONTROLLO da parte degli operatori .....	16
24.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI .....	17
25.	Piano analitico rinforzato in autocontrollo in seguito ad analisi non conformi .....	17
26.	ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE .....	17
27.	NON CONFORMITÀ E REITERAZIONE .....	17
28.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI BAC .....	18
	CONTENZIOSI .....	18
31.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE .....	18
32.	RISERVATEZZA .....	18
33.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA .....	19
34.	USO DEI MARCHI E DEI RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE .....	19
	Le tempistiche sono quelle previste dal manuale operativo Bioagricert e s.m.i. ....	19
35.	Modulistica .....	19

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

## 1. PREMESSA

Il Reg. CE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti, Leggi e documenti di riferimento identificati al paragrafo 2) descrive l'insieme dei controlli ai quali il Limone di Siracusa deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la indicazione geografica protetta "LIMONE DI SIRACUSA IGP".

### 1.1 SCOPO

Assicurare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

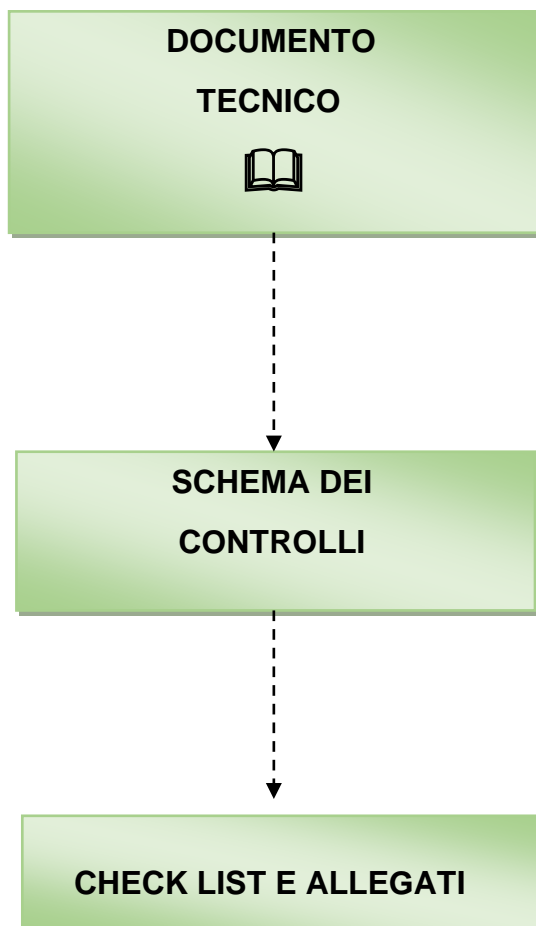
### 1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della LIMONE DI SIRACUSA IGP.

### 1.3 PIANO DEI CONTROLLI

È composto dal documento tecnico, dallo schema dei controlli, dalla check-list e dagli allegati.

PIANO DEI CONTROLLI LIMONE DI SIRACUSA IGP




Riporta le procedure che deve seguire l'OdC per il controllo del **LIMONE DI SIRACUSA IGP**, relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici nonché gli obblighi a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare e dal presente piano dei controlli. **È distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.**

È strutturato in forma di matrice: per ogni operatore sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo;

- per l'OdC attività tipo ed entità del controllo, l'elemento controllato, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione correttiva corrispondente;


Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per fase il documento tecnico; **È distribuito agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.**

Sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori e al personale BAC.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021


## 2. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 668/2014 della commissione del 13/06/2014	Recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012
Regolamento Delegato (UE) N. 664/2014 DELLA COMMISSIONE del 18 dicembre 2013	Integra il regolamento (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 supplementari.
REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Nota Ministeriale del 20/01/2011 Protocollo n° 0001308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742 e seguenti	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP
D.Lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (2018)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità – requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi
Nota MIPAAF del 30 novembre 2007 (prot. n° 229 66)	Separazioni delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
Nota Ministeriale del 4 aprile 2014 Protocollo n° 7392	Indicazione della struttura di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
REG. (UE) N. 96/2011 DELLA COMMISSIONE del 3 febbraio 2011	Recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Limone di Siracusa (IGP)]
REG (UE) 1744/2015 della Commissione del 28 settembre 2015	Approvazione modifica non minore del disciplinare di produzione della IGP Limone di Siracusa
Provvedimento 13 ottobre 2015 (GURI n.252 del 29 ottobre 2015)	Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Limone di Siracusa» registrata in qualità di indicazione geografica protetta in forza al Regolamento (UE) n. 96 del 3 febbraio 2011
Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
DM 271 del 12/03/2015	Istituzione della Banca Dati nazionale Vigilanza
Nota Ministeriale del 27 01 2021 Protocollo n. 0038970	Autorizzazione etichette prodotti delle DOP e delle IGP nei piani di controllo.
Nota Ministeriale del 4 marzo 2021 Protocollo 0105162	Autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo".
REGOLAMENTO (CEE) N. 920/89 DELLA COMMISSIONE del 10 aprile 1989	che stabilisce le norme di qualità per le carote, gli agrumi e le mele e pere da tavola e che modifica il regolamento n. 58

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

### 3. TERMINI E DEFINIZIONI

Verifica etichetta	Atto mediante il quale BAC verifica la conformità dell'etichetta al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
Attestato d'iscrizione elenco operatori controllati	Attesta l'inserimento dell'azienda nel sistema di controllo e l'iscrizione dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati. È inviato solo su richiesta dell'operatore.
Attività di controllo	Esame documentale, Ispezione e/o prova mediante il quale BAC verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e delle prescrizioni riportate nel piano dei controlli.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata da BAC	Insieme delle azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore.
Autorità	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e Regione Siciliana
Autorizzazione all'immissione al consumo	Atto mediante il quale BAC autorizza l'operatore all'immissione al consumo del prodotto conforme ai requisiti di conformità disciplinati. L'autorizzazione ha validità annuale.
BAC	Bioagricert srl
Bilanci di materiali	Attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela qualora riconosciuto dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
Disciplinare di produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori del disciplinare di produzione" e del procedimento necessario alla sua produzione.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da BAC e approvati dal MIPAAF.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi e inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente da BAC.
Etichettatura	Qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.
Notifica conformità analisi	Documento con il quale BAC attesta la rispondenza delle MP, SL e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Attestato di riconoscimento	Documento emesso da BAC, su richiesta dell'operatore, nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della IGP "Limone di Siracusa" e la data d'ingresso nella filiera.
Requisito	Disposizione presente nel disciplinare di produzione e nel piano dei controlli oggetto di verifica da parte di BAC
Rintracciabilità	La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
Tracciabilità	Insieme di procedure predisposte dall'operatore al fine di documentare, per ogni lotto di prodotto, le singole fasi del processo produttivo.
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Verifica ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli, ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Verifica ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale BAC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal disciplinare

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

	di produzione e dal piano dei controlli
Verifiche ispettive aggiuntive:	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.
Lotto	Partita di prodotto, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di controllo a campione da parte di BAC, che ne predispone le prove. Per lotto omogeneo si intende "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 UE ed è apposto sotto la propria responsabilità
Non conformità grave	Mancato soddisfacimento di requisiti / prescrizioni del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come IGP
Non conformità lieve	Mancato soddisfacimento di requisiti / prescrizioni del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come IGP
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare, se le modifiche intervenute, rispettano i requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione
Indicazione geografica protetta (IGP)	Indica il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.
Operatori	Produttori, intermediari e confezionatori ubicati in zona di produzione che chiedono a BAC l'adesione al sistema dei controlli.
Produttore/limonicoltore	Operatore, ubicato in zona di produzione, che coltiva limoni in conformità al disciplinare di produzione. Relativamente al prodotto destinato alla trasformazione industriale il produttore può fornire tale prodotto all'industria di trasformazione solo dopo aver accertato la rispondenza ai parametri del Disciplinare IGP.
Intermediario	Operatore che esegue operazioni di acquisto e vendita di prodotto sfuso senza effettuare alcuna manipolazione dello stesso, eventualmente provvedendo al solo stoccaggio temporaneo presso i propri impianti. Relativamente al prodotto destinato alla trasformazione industriale l'intermediario può fornire tale prodotto all'industria di trasformazione solo dopo aver accertato la rispondenza ai parametri del Disciplinare IGP. <b>Gli intermediari possono essere ubicati anche fuori dalla zona di produzione prevista dal disciplinare della IGP limone di Siracusa.</b>
Confezionatore	Operatore identificato che conduce una struttura di confezionamento dei limoni. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di produzione e di intermediazione lo stesso operatore si assume gli obblighi previsti dal produttore e dall'intermediario. <b>I confezionatori possono essere ubicati anche fuori dalla zona di produzione prevista dal disciplinare della IGP limone di Siracusa.</b> Relativamente al prodotto destinato alla trasformazione industriale il confezionatore può fornire tale prodotto all'industria di trasformazione solo dopo aver accertato la rispondenza ai parametri del Disciplinare IGP
Lotto	Unità, avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche.
Lotto di confezionamento	Lotto omogeneo di limoni, da destinare al confezionamento, ottenuto prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche
Lotto di trasferimento Limoni	Quantità omogenea di prodotto, derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, adeguatamente identificato per cui è possibile garantire la rintracciabilità.
Limone di Siracusa	L'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" è riservata alla cultivar "Femminello" e ai suoi cloni, riferibili alla specie botanica Citrus limon (L) Burm.
Difesa integrata obbligatoria	La difesa integrata obbligatoria prevede l'applicazione di tecniche di prevenzione e di monitoraggio delle infestazioni e delle infezioni, l'utilizzo di mezzi biologici di controllo dei parassiti, il ricorso a pratiche di coltivazione appropriate e l'uso di prodotti fitosanitari che presentano il minor rischio per la salute umana e l'ambiente.
Difesa integrata volontaria	La difesa integrata volontaria rientra nella produzione integrata così come definita dalla legge 3 febbraio 2011, n. 4, recante disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari con particolare riferimento al Sistema di qualità nazionale di produzione integrata.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>		DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021	

Agricoltura Biologica	Impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme dal regolamento N. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 e s.m.i, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione.
-----------------------	---

#### 4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

##### 4.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera del Limone di Siracusa IGP sono i produttori, intermediari e confezionatori.

##### 4.2 Modalità di accesso

La richiesta di adesione redatta e sottoscritta direttamente dal richiedente può essere presentata a Bioagricert:

- Direttamente dal soggetto richiedente;
- Dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal MIPAAF, incaricato in nome e per conto dei propri soci, in forza di specifica delega. In tal caso la fatturazione potrà essere indirizzata allo stesso Consorzio ed evidenzierà i costi imputati a ciascun operatore.

Nel caso in cui l'operatore delega il Consorzio all'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questi è tenuto a fornire a BAC una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di adesione l'operatore dichiara inoltre di conoscere e accettare, per le parti di propria competenza, il piano dei controlli e il disciplinare di produzione consultabili sul sito del MIPAAF [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it) e sul sito [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org).

Con l'atto della presentazione a Bioagricert della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del presente Piano dei Controlli e del Tariffario ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della IGP Limone di Siracusa.

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

##### 4.3 Prima adesione produttori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti i produttori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare. I produttori che intendono aderire al sistema di controllo devono inviare a BAC la richiesta di prima adesione, (**Mod. RA\_PA\_24**) adeguatamente compilata entro e non oltre il **30-09** di ogni anno, fatta salva la possibilità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dei requisiti disciplinati.

##### 4.4 Prima adesione intermediario e confezionatore

Gli operatori che intendono aderire al sistema di controllo possono inviare a BAC in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei prodotti e dei processi attinenti al Limone di Siracusa IGP, la richiesta di prima adesione (**MOD. RA\_TR\_24**) adeguatamente compilata, allegando:

- A copia dell'autorizzazione sanitaria/DIA/ notifica registrazione art. 6 Reg. CE 852/2004;
- B copia del certificato iscrizione alla CCIAA;
- C il modulo, allegato alla richiesta di adesione, adeguatamente compilato.
- D l'elenco identificativo degli stabilimenti destinati allo stoccaggio/lavorazione/confezionamento
- E una descrizione degli impianti e dei locali di lavorazione, conservazione e confezionamento (Layout) con indicazione delle linee dedicate alle lavorazioni di prodotto IGP (in caso venga attuata una separazione spaziale dei cicli di lavorazione).

##### 4.5 Quote degli operatori in prima adesione

Il mancato pagamento delle quote previste dal tariffario e inviate all'operatore da parte di BAC, successivamente alla valutazione positiva della domanda, interrompe l'iter di certificazione fino alla risoluzione dell'inadempienza amministrativa.

##### 4.6 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, entro 30 giorni lavorativi, BAC provvede all'esame documentale per decidere sull'accettazione della Domanda di adesione. Dall'esame documentale si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata (valutazione positiva della domanda)	BAC dispone la pianificazione della visita ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento
Richiesta incompleta con carenze documentali	BAC informa l'operatore con le richieste di integrazione a rettifica e completamento della documentazione presentata; sino all'invio della documentazione BAC non procederà ad effettuare la verifica ispettiva; la procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione dell'integrazione documentale.
Richiesta rigettata	BAC informa l'operatore del motivo per cui la domanda è stata respinta.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

#### 4.7 Visita ispettiva iniziale e programma annuale dei controlli

Dopo esito positivo dell'esame documentale BAC effettua la verifica ispettiva iniziale al 100% dei soggetti richiedenti l'adesione alla filiera, durante la quale l'ispettore incaricato:

- A** valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti nonché la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il confezionamento ed un eventuale attività di stoccaggio e l'idoneità dei sistemi di gestione previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;
- B** valuta la documentazione presentata dall'operatore e quella reperita dall'ispettore durante la visita ispettiva iniziale;
- C** segnala le carenze, le criticità strutturali e documentali riscontrate;
- D** registra i risultati nel rapporto ispettivo di cui consegna una copia all'operatore;
- E** consegna la documentazione prevista dal modulo di consegna e accettazione.

Sarà inoltre effettuato, per l'operatore che richiede contestualmente l'autorizzazione all'immissione al consumo (tra gli operatori che richiedono autorizzazione rientrano anche coloro che conferiscono prodotto all'industria di trasformazione) un campionamento sul prodotto che dovrà essere necessariamente disponibile al momento dell'ispezione iniziale per la verifica dei requisiti disciplinati. Qualora il prodotto non fosse disponibile per il prelievo, i campioni saranno prelevati da BAC successivamente alla verifica ispettiva iniziale, su richiesta dell'operatore mediante l'invio del modulo Mod. RA\_DOP-IGP o equivalente.

BAC per il riconoscimento iniziale applica **annualmente** il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Produttore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo

#### 4.8 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

I rapporti di ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali) sono valutati da BAC.

**Se la valutazione è positiva**, BAC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 30gg *dalla data riportata sul rapporto d'ispezione inviato dal tecnico a BAC*.

**Se la valutazione è negativa**, BAC comunica le deviazioni riscontrate e le richieste di adeguamento. BAC può procedere ad una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle deviazioni riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

Ogni successiva modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata all'OdC con le modalità di cui al **successivo capitolo 11**.

### 5. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI


Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione. Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata sia ad accertare che l'operatore mantenga continuamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati, sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione al sistema.

#### 5.1 Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Responsabile di pratica/tecnico valutatore, nel relativo elenco della IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente all'IG, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte Responsabile di pratica/tecnico valutatore.

### 6. RICHIESTA PRIMO RILASCIO AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

Gli operatori, mediante il **Mod. RAC\_DOP-IGP** adeguatamente compilato, chiedono a BAC l'immissione al consumo (tra questi operatori rientrano anche coloro che conferiscono prodotto alla trasformazione). ***Il richiedente deve accertarsi che tutti i fornitori del prodotto Limoni di Siracusa IGP siano inseriti nell'elenco degli operatori controllati e conformi*** nonché produrre e fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità previsto dal disciplinare di produzione e dal presente piano dei controlli. Solo per il primo rilascio l'operatore può allegare le etichette da verificare. Gli Operatori

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

che intendono immettere prodotto nel circuito tutelato della IGP devono inoltre indicare il materiale di confezionamento ed etichettatura del prodotto.

6.1 Proposta, primo rilascio e delibera dell'autorizzazione all'immissione al consumo  
BAC, in seguito al ricevimento della richiesta di primo rilascio, completa la valutazione del dossier di certificazione e avanza la proposta al CC. Con la delibera di certificazione si ha l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo, all'operatore richiedente. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Etichetta conforme	BAC procede al primo rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo.
2) Etichetta non conforme	BAC prima di procedere al primo rilascio dell'autorizzazione all'immissione al consumo, chiede all'operatore le opportune correzioni delle etichette.
3) Analisi	I campioni sono prelevati da BAC in occasione della verifica ispettiva iniziale o successivamente, qualora il prodotto non fosse disponibile per il prelievo, su richiesta dell'operatore mediante l'invio del modulo <b>Mod. RA_DOP-IGP</b> o equivalente. Bioagricert rilascia l'autorizzazione all'emissione al consumo solo in seguito a esito conforme delle Analisi chimico-fisiche rispetto ai requisiti disciplinati. Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi dovrà essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità.

Solo per il primo rilascio all'autorizzazione all'immissione al consumo la commercializzazione non può avvenire fino a quando non è stata accertata la conformità delle caratteristiche chimico fisiche e sensoriali ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione di BAC.

L'autorizzazione all'immissione al consumo emessa da BAC ha validità annuale ed è rinnovabile mediante richiesta da parte dell'operatore con il Mod. RAC\_DOP-IGP (vedere paragrafo 8).

## 6.2 Etichettatura

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

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

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

BAC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della denominazione Limone di Siracusa IGP preventivamente alla sua immissione in commercio\*.

## 7. RICONFERMA

### 7.1 Produttori

In assenza di **espressa comunicazione di recesso**, l'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto 12.

### 7.2 Intermediario e confezionatore

In assenza di **espressa comunicazione di recesso**, l'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto 12.

## 8. RICHIESTA DI RINNOVO ANNUALE E RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

La richiesta di rinnovo mediante il **Mod. RAC\_DOP-IGP**, deve essere inoltrata a BAC prima della scadenza riportata nell'autorizzazione precedentemente ottenuta. **Il richiedente deve accertarsi che tutti i fornitori del prodotto Limoni di Siracusa IGP siano inseriti nell'elenco degli operatori controllati e conformi nonché produrre e fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente piano dei controlli.** La richiesta deve essere presentata anche da coloro che conferiscono prodotto IGP destinato alla trasformazione.

### 8.1 Proposta, rilascio e delibera dell'autorizzazione all'immissione al consumo

BAC, in seguito al ricevimento della richiesta di rinnovo, completa la valutazione del dossier di certificazione e avanza la proposta al CC. Con la delibera di certificazione si ha l'emissione dell'autorizzazione all'immissione al consumo, all'operatore richiedente. Sia in caso di primo rilascio, sia al rinnovo se l'operatore fornisce copia dell'autorizzazione all'immissione al consumo ad altri, il documento ricevuto da Bioagricert deve essere riprodotto nella sua interezza o come diversamente specificato da Bioagricert.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

\* Le etichette sono verificate da BAC in conformità alle indicazioni previste dal disciplinare di produzione (MIPAAF - VICO 1 - Autorizzazioni ODC - Prot. Uscita N.0105162 del 04/03/2021 RN). La rispondenza delle indicazioni agli aspetti normativi cogenti è sotto la responsabilità esclusiva dell'operatore.

## 9. DURATA DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'IMMISSIONE AL CONSUMO

L'autorizzazione all'immissione al consumo emessa da BAC ha **validità annuale**.

## 10. VISITE ISPETTIVE IN SORVEGLIANZA ED ENTITÀ DEI CONTROLLI

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. BAC in sorveglianza applica **annualmente** il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	ENTITÀ DEI CONTROLLI	TIPO DI CONTROLLO
Produttore	10% <sup>1</sup>	Documentale e ispettivo (analitico in caso di prodotto destinato alla trasformazione)
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo (analitico in caso di prodotto destinato alla trasformazione)
Confezionatore	100%	Documentale, ispettivo e analitico

### 10.1 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

- Nei casi derivanti da constatazione di non conformità gravi o nei casi in cui occorre accertare l'attuazione dell'azione correttiva presso l'operatore, prevista dal piano dei controlli, in seguito a NC gravi;
- Nei casi di reiterazione della medesima NC;
- Mancato invio dei dati dopo il sollecito;
- Nei casi in cui l'operatore comunichi a BAC variazioni significative non valutabili solo documentalmente
- Nei casi previsti dallo schema dei controlli.

## 11. MANTENIMENTO DEI REQUISITI, REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione. Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'operatore mantenga continuamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione o in successive integrazioni.

### 11.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione, al fine di fornire evidenza oggettiva a BAC del rispetto dei requisiti di conformità, della identificazione e della tracciabilità delle produzioni avviate alla IGP, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;  
utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo. A tal fine l'operatore deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di BAC;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Si accertano di conferire prodotto a IGP a operatori iscritti al sistema dei controlli;
- D** Devono identificare e garantire la tracciabilità delle produzioni durante le movimentazioni, il confezionamento e l'immissione al consumo;
- E** Le registrazioni dovranno identificare e quantificare le entrate e le uscite. Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (DDT, bolle interne, fatture o altra documentazione equivalente)
- F** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime non conformi non siano immesse nel circuito tutelato;
- G** Registrano le non conformità rilevate e forniscono evidenza oggettiva che il prodotto non conforme non sia immesso in commercio;
- H** Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore BAC e dalle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- I** Conservano tutta la documentazione presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;

<sup>1</sup> I produttori, iscritti nell'elenco degli operatori controllati, nell'arco del triennio, saranno ispezionati con una quota annuale minima del 10% alla quale si sommerà una quota del 5%, con criteri di casualità, su operatori già precedentemente controllati.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

- J** inviano a BAC la documentazione richiesta entro 15 giorni dalla notifica inviata;
- K** Comunicano il programma e registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche e a indicazione protetta vengano separate temporalmente;
- L** Svolgono le operazioni di stoccaggio e confezionamento in condizioni sanitarie corrette e con impianti adeguati e autorizzati dall'autorità competente;
- M** Comunicano i dati/documentazione richiesta da Bioagricert.

## 11.2 Obblighi specifici degli operatori

### 11.2.1 produttori

- N** Compilano e registrano le Buone pratiche agricole e i requisiti disciplinati;
- O** Inviano a BAC ogni eventuale aggiornamento delle superfici rispetto a quelle precedentemente comunicate con la richiesta di adesione;
- P** Registrano le operazioni colturali;
- Q** Registrano i quantitativi raccolti e conferiti/venduti;
- R** Garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni dal momento della raccolta allo stoccaggio e sino al conferimento/vendita
- S** Verificano la rispondenza delle caratteristiche del prodotto a quanto previsto dal disciplinare (art.2), con la frequenza evidenziata di seguito nel paragrafo 23, qualora conferiscano prodotto destinato alla trasformazione e registrano i quantitativi di prodotto destinato alla trasformazione;
- T** Comunicano semestralmente a partire dall'inizio della campagna di ogni anno, entro il 10 del semestre di pertinenza, ed ogni volta che viene chiesto da BAC i quantitativi raccolti e venduti di limoni di Siracusa IGP, **mediante il modulo DC\_DOP-IGP** o equivalente, per tipologia di frutto primofiore, bianchetto/maiolino e verdello;
- U** Comunicano semestralmente a BAC i quantitativi complessivi di prodotto eventualmente inviato all'industria di trasformazione per tipologia di frutto primofiore, bianchetto/maiolino e verdello entro il 10 del semestre di pertinenza mediante **il modulo DC\_DOP-IGP** o equivalente.

### 11.2.2 Intermediari

- V** Registrano le operazioni di carico e scarico, sul registro fornito da BAC (**Mod. RCS\_24** o equivalente). Devono essere registrati i quantitativi di limoni ricevuti e la relativa provenienza distinti per fornitore e le quantità vendute/conferite con relativo destinatario e le quantità eventualmente stoccate;
- W** Conservano la documentazione che identifica il lotto di prodotto ad ogni fornitura;
- X** Garantiscono l'Identificazione e la rintracciabilità delle produzioni
- Y** Verificano la rispondenza delle caratteristiche del prodotto a quanto previsto dal disciplinare (art.2), con la frequenza evidenziata di seguito nel paragrafo 23, qualora conferiscano prodotto destinato alla trasformazione e registrano i quantitativi di prodotto destinati alla trasformazione
- Z** Comunicano semestralmente a partire dall'inizio della campagna di ogni anno, entro il 10 del semestre di pertinenza, ed ogni volta che viene chiesto da BAC i quantitativi approvvigionati/venduti di limoni di Siracusa IGP, **mediante il modulo DC\_DOP-IGP** o equivalente, per tipologia di frutto primofiore, bianchetto/maiolino e verdello;
- AA** Comunicano semestralmente a BAC i quantitativi complessivi di prodotto eventualmente inviato all'industria di trasformazione per tipologia di frutto primofiore, bianchetto/maiolino e verdello entro il 10 del semestre di pertinenza **mediante il modulo DC\_DOP-IGP** o equivalente.

### 11.2.3 Confezionatori

- BB** Comunicano semestralmente a partire dalla campagna di ogni anno, entro il 10 del semestre di pertinenza, ed ogni volta che viene chiesto da BAC i quantitativi approvvigionati/ venduti di limoni di Siracusa IGP, **mediante il modulo DC\_DOP-IGP** o equivalente, per tipologia di frutto primofiore, bianchetto/maiolino e verdello;
- CC** Comunicano semestralmente a BAC i quantitativi complessivi di prodotto eventualmente inviato all'industria di trasformazione per tipologia di frutto primofiore, bianchetto/maiolino e verdello entro il 10 del semestre di pertinenza **mediante il modulo DC\_DOP-IGP** o equivalente.
- DD** Registrano le lavorazioni, i dati relativi al confezionamento sul registro di carico e scarico scheda produzione e confezionamento (**Mod. RCS\_24** o equivalente);
- EE** Si accertano che i lotti utilizzati per il confezionamento della IGP Limone di Siracusa abbiano le evidenze oggettive che dimostrino il rispetto dei requisiti disciplinati e siano accompagnati dalla documentazione di sistema;
- FF** Conservano la documentazione che identifica il lotto di prodotto ad ogni fornitura;
- GG** Si impegnano ad utilizzare L'indicazione geografica protetta esclusivamente sul prodotto idoneo ad essere immesso sul mercato.
- HH** Garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni
- II** Verificano la rispondenza delle caratteristiche del prodotto a quanto previsto dal disciplinare (art.2), con la frequenza evidenziata di seguito nel paragrafo 23 anche qualora conferiscano prodotto destinato alla trasformazione e registrano i quantitativi di prodotto destinati alla trasformazione

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

## 12. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, impianti, attrezzature, requisiti legali, cambi societari, dati fiscali, di processo, ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente a BAC. In caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data opportuna comunicazione successivamente alla notifica dell'autorità sanitaria competente. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla IGP. Entro **15 giorni** dalla comunicazione Bioagricert valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, provvedendo, se necessario, a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni significative BAC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore, diversamente in caso di variazioni non significative le variazioni intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle successive verifiche ispettive previste. A seguito della variazione relativa alla titolarità di un soggetto riconosciuto, laddove l'attività svolta non presenti non conformità da risolvere, l'iscrizione nell'elenco avviene a seguito del solo controllo documentale. Viceversa, qualora siano in atto trattamenti di non conformità, l'iscrizione nell'elenco presuppone sempre una visita di controllo da parte dell'OdC.

## 13. CESSAZIONE ATTIVITÀ

### 13.1 Produttori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro e non oltre il **30-09** di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (**Mod. RA\_PA\_24**) barrando la voce rinuncia,

### 13.2 Intermediari e Confezionatori

Gli operatori che intendono rinunciare devono comunicare a BAC entro e non oltre il **30-09** di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento, la cessazione dell'attività mediante l'invio della richiesta di rinuncia (**Mod. RA\_TR\_24**) barrando la voce rinuncia.

Per tutti gli operatori che cessano l'attività viene riportata la data di fine controllo nel programma informatico con l'esclusione dall'elenco degli operatori controllati.

## 14. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione del prodotto sfuso e confezionato;
- B** sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP;
- C** non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

## 15. AGGIORNAMENTO ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori viene aggiornato da BAC ogni anno in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, riconferme e rinunce).

## 16. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono attenersi e ripetere l'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico.

## 17. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono far parte della filiera produttiva devono assoggettarsi al controllo di BAC e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

Il Disciplinare di produzione del Limone di Siracusa IGP, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana Serie Generale n.252 del 29 ottobre 2015, è consultabile nel sito ufficiale del M.I.P.A.A.F. all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it)

Art.	Requisiti	Operatori a cui si applicano
1	Denominazione	Produttori, intermediari e confezionatori
2	Descrizione del prodotto	Produttori, intermediari e confezionatori
3	Zona di produzione	Produttori
4	Identificazione e tracciabilità	Produttori, intermediari e confezionatori
5	Sistema di coltivazione	Produttori
6	Raccolta	Produttori
8	Confezionamento ed etichettatura	Confezionatori

	<p align="center"><b>DOCUMENTO TECNICO</b></p> <p align="center"><b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b></p>	<p align="center">DT_LS</p>	
<p align="center">Redatto RS</p>	<p align="center">Verificato RAQ</p>	<p align="center">Ed. 01 Rev. 00</p>	<p align="center">Appr. CC del 26/05/2021</p>

## 18. QUALIFICA E APPROVVIGIONAMENTO

### 18.1 Qualifica dei fornitori

Gli operatori a monte della filiera **devono** disporre dell'elenco degli operatori controllati e conformi. BAC, invia l'elenco degli operatori controllati aggiornato al Consorzio di Tutela e agli operatori inseriti nel sistema dei controlli che lo richiedono.

### 18.2 Controlli in accettazione

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato:

- A la presenza dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati;
- B La zona di produzione prevista dal disciplinare;
- C la corretta identificazione del prodotto in entrata.

Le Procedure e i sistemi **di registrazione in accettazione (Mod.RCS\_24 o equivalente)** devono consentire ai tecnici ispettori BAC di risalire durante le verifiche al fornitore, ai Kg conferiti, alla data di conferimento e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

## 19. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

L'identificazione e la rintracciabilità deve essere garantita durante la raccolta, i trasferimenti, lo stoccaggio, il confezionamento e la vendita.

### 19.1 Trasferimenti del prodotto

Gli operatori durante i trasferimenti in filiera, prima della fase di confezionamento, devono identificare e accompagnare il prodotto mediante apposita documentazione (fatture e/o DDT, **Mod. STP\_DOP-IGP** o equivalente), indicando la quantità, il lotto, la varietà, la tipologia di frutto, l'origine e l'appartenenza al circuito **Limone di Siracusa IGP**.

### 19.2 Stoccaggio dei limoni

I limoni raccolti e conferiti dai produttori devono essere stoccati in modo esclusivo e adeguatamente identificati mediante cartellini oltre a riportare in modo chiaro l'indicazione **Limone di Siracusa IGP**. **È vietato l'uso di cere e fungicidi di sintesi durante lo stoccaggio in post raccolta.**

### 19.3 Prodotto pronto per essere destinato alla commercializzazione

L'operatore deve identificare i limoni prima del confezionamento durante le fasi di manipolazione e calibratura garantendo l'identificazione e la rintracciabilità, oltre a registrare i dati su apposita documentazione (**Mod.RCS\_24** o equivalente).

### 19.4 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione del Limone di Siracusa IGP, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati dandone comunicazione a BAC. Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a comunicare il programma di lavorazione delle produzioni tutelate.

### 19.5 Commercializzazione del prodotto

Gli operatori devono dare evidenza a BAC, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni. Nella contabilità e nei documenti aziendali deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita (carico-scarico) e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni, documenti fiscali, schede di lavorazione, **Mod.RCS\_24** o equivalente).


#### 19.5.1 Prodotto destinato al consumatore finale

È obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Inoltre per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati secondo la normativa dell'Unione deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le menzioni previste dalle norme. **Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT), l'operatore deve riportare Limone di Siracusa IGP.** Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi. I materiali ammessi sono: cartone, legno, plastica. È ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili. Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del "Limone di Siracusa".

Per i frutti venduti alla rinfusa è obbligatoria la bollinatura del 100 % di essi.

#### 19.5.2 Prodotto destinato alla trasformazione

I frutti destinati alla trasformazione non possono essere venduti al minuto né in imballaggi preconfezionati. Possono essere venduti "alla rinfusa" non bollinati, in imballaggi o contenitori che riportino con caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Possono altresì essere consegnati alla rinfusa direttamente su cassoni di mezzi di trasporto dedicati con l'assoluto divieto di presenza di altri frutti che non siano Limone di Siracusa IGP,

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>		DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021	

in questo caso i documenti di trasporto devono indicare la dicitura: "Limone di Siracusa IGP destinato alla trasformazione" e specificare: varietà, fioritura, categoria/e, calibri, lotto.

## 20 PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' BIOAGRICERT

Il Limone di Siracusa IGP, all'atto dell'immissione al consumo deve essere conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa vigente. Il volume annuo commercializzato di riferimento, preso in considerazione da Bioagricert, sarà quello dell'anno precedente. In prima adesione Bioagricert si baserà, per l'entità del controllo, su una stima della commercializzazione annua.

Tipologia del frutto	Requisiti disciplinati chimico-fisici	Operatori a cui si applica	Entità del controllo e applicazione	Tipologia di prodotto
Limone di Siracusa IGP  <b>Primofiore</b> A partire dal 1° ottobre	<b>Colore della buccia:</b> da verde chiaro a giallo citrino; <b>Forma:</b> ellittica; <b>Grado Brix della polpa &gt; 7</b> <b>Pezzatura:</b> da media a grossa; <b>Peso dei frutti:</b> non inferiore a 100 gr; <b>Polpa:</b> di colore verde chiaro o giallo citrino; <b>Succo:</b> di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34%. <b>Acidità succo &gt;</b> del 6 % Cere e fungicidi sintesi (solo in caso di sospetto utilizzo)	Operatore che destina il prodotto al consumatore finale  Confezionatore	<b>Verifica iniziale:</b> prelievo prima dell'autorizzazione all'immissione al consumo	Prodotto prima del confezionamento
Limone di Siracusa IGP  <b>Bianchetto o Maiolino</b> A partire dal 15 aprile	<b>Colore della buccia:</b> giallo chiaro; <b>Forma:</b> ellittica o ovoidale; <b>Grado Brix della polpa &gt; 6,5</b> <b>Pezzatura:</b> grossa; <b>Peso frutti:</b> non inferiore a 100 g; <b>Polpa:</b> di colore giallo; <b>Succo:</b> di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30%. <b>Acidità succo &gt;</b> del 5,5 % <b>Cere e fungicidi sintesi</b> (solo in caso di sospetto utilizzo)		<b>Verifica in sorveglianza.</b> La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata:  1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	Prodotto sfuso e/o confezionato
Limone di Siracusa IGP  <b>Verdello</b> A partire dal 1° luglio	<b>Colore della buccia:</b> verde chiaro; <b>Forma:</b> ellittica- sferoidale; <b>Grado Brix della polpa &gt; 6%</b> <b>Pezzatura:</b> medio-grossa; <b>Peso frutti:</b> non inferiore a 100 g; <b>Polpa:</b> giallo citrino; <b>Succo:</b> di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25%. <b>Acidità succo &gt;</b> del 5,5 % <b>Cere e fungicidi sintesi</b> (solo in caso di sospetto utilizzo)			
Limone di Siracusa IGP  Destinato alla trasformazione	Fermo restando i requisiti previsti per le singole tipologie di frutti, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP "Limone di Siracusa", i frutti appartenenti a categorie, classi di calibro, colore della buccia, peso e pezzatura diversi rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale.  BAC verificherà la conformità del prodotto "destinato alla trasformazione" in riferimento a: <b>Grado Brix della polpa, colore Polpa, succo e Acidità del succo.</b>	<b>Operatore che destina il prodotto alla trasformazione</b>  <b>Produttore Intermediario Confezionatore</b>	<b>Verifica in sorveglianza.</b> La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata:  1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	Prodotto alla rinfusa e in contenitori

Il lotto sottoposto a campionamento e analisi deve essere identificato e trattenuto dall'operatore fino ad accertamento della conformità e può essere liberalizzato per l'immissione al mercato esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati. Le prove di conformità Bioagricert saranno eseguite su una delle tipologie di frutto presenti presso l'operatore al momento della verifica.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

## 21 GESTIONE DEI LOTTI IN SEGUITO AD ANALISI BAC SUL PRODOTTO

BAC ricevuta copia del rapporto di analisi, dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
<b>1)</b> Analisi conformi ai requisiti disciplinati	BAC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui è riportato il tipo di analisi, i requisiti, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
<b>2)</b> Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	BAC notifica l'esito delle analisi indicando il requisito e/o i requisiti non conformi.

*In caso sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, BAC provvederà a segnalarlo agli Organi di vigilanza (Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF))*

## 22 DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

In caso di esito non conforme dell'analisi chimico-fisica, l'OdC deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di **15 gg.** dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza. L'operatore entro **15 giorni** può avvalersi del diritto di sottoporre ad analisi una seconda aliquota in possesso di Bioagricert, che sarà analizzata presso laboratorio Accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per la specifica prova diverso da quello che ha effettuato la prima analisi.

È obbligo di Bioagricert informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi, il quale dovrà comunicare a Bioagricert e all'operatore la data di svolgimento della revisione cui potrà assistere un rappresentante aziendale, o un consulente tecnico di parte.


Tale procedura è attivata dietro esplicita richiesta dell'operatore, mentre la mancata presentazione equivale alla rinuncia del diritto di sottoporre ad analisi la seconda aliquota e il lotto dovrà essere escluso dal circuito IGP. Questa eventuale seconda analisi sarà determinante al fine del giudizio di conformità:

- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota si conferma come non conforme, il lotto dovrà essere escluso dal circuito tutelato.
- Se l'esito dell'analisi della seconda aliquota risulterà conforme, BAC revoca la misura cautelativa e il prodotto può essere immesso nel circuito tutelato.

L'esito della revisione ha valore definitivo.

Le spese riguardanti il costo delle analisi di revisione sono a carico del soccombente.

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto dall'operatore fino ad accertamento della conformità e può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>		DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ		Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

### 23 AUTOCONTROLLO DA PARTE DEGLI OPERATORI

Le verifiche in autocontrollo devono essere registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva.

Tipologia del frutto	Requisiti disciplinati chimico-fisici	Operatori a cui si applica	Entità del controllo e applicazione	Tipologia di prodotto
Limone di Siracusa IGP  <b>Primofiore</b> A partire dal 1° ottobre	<b>Colore della buccia:</b> da verde chiaro a giallo citrino; <b>Forma:</b> ellittica; <b>Grado Brix della polpa &gt; 7</b> <b>Pezzatura:</b> da media a grossa; <b>Peso dei frutti:</b> non inferiore a 100 gr; <b>Polpa:</b> di colore verde chiaro o giallo citrino; <b>Succo:</b> di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 34%. <b>Acidità succo &gt;</b> del 6 % Cere e fungicidi sintesi (solo in caso di sospetto utilizzo) <b>I calibri</b> ammessi sono: 3 (63-72 mm), 4 (58-67mm), 5 (53-62 mm)	<b>Operatore che destina il prodotto al consumatore finale</b>	La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata:  1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	Prodotto sfuso e/o confezionato
Limone di Siracusa IGP  <b>Bianchetto o Maiolino</b> A partire dal 15 aprile	<b>Colore della buccia:</b> giallo chiaro; <b>Forma:</b> ellittica o ovoidale; <b>Grado Brix della polpa &gt; 6,5</b> <b>Pezzatura:</b> grossa; <b>Peso frutti:</b> non inferiore a 100 g; <b>Polpa:</b> di colore giallo; <b>Succo:</b> di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 30%. <b>Acidità succo &gt;</b> del 5,5 % Cere e fungicidi sintesi (solo in caso di sospetto utilizzo) <b>I calibri</b> ammessi sono: 3 (63-72 mm), 4 (58-67mm), 5 (53-62 mm)	<b>Confezionatore</b>	La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata:  1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	Prodotto sfuso e/o confezionato
Limone di Siracusa IGP  <b>Verdello</b> A partire dal 1° luglio	<b>Colore della buccia:</b> verde chiaro; <b>Forma:</b> ellittica- sferoidale; <b>Grado Brix della polpa &gt; 6%</b> <b>Pezzatura:</b> medio-grossa; <b>Peso frutti:</b> non inferiore a 100 g; <b>Polpa:</b> giallo citrino; <b>Succo:</b> di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25%. <b>Acidità succo &gt;</b> del 5,5 % Cere e fungicidi sintesi (solo in caso di sospetto utilizzo) <b>I calibri</b> ammessi sono: 3 (63-72 mm), 4 (58-67mm), 5 (53-62 mm)		La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata:  1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	
Limone di Siracusa IGP  Destinato alla trasformazione	Fermo restando i requisiti previsti per le singole tipologie di frutti, possono essere utilizzati, esclusivamente per la trasformazione, e fregiarsi della IGP "Limone di Siracusa", i frutti appartenenti a categorie, classi di calibro, colore della buccia, peso e pezzatura diversi rispetto alle tipologie di frutti di cui sopra. Tali frutti non possono essere destinati al consumatore finale. Prima dell'invio alla trasformazione gli operatori dovranno verificare in autocontrollo, con la frequenza prevista in entità del controllo, che il prodotto finito presenti le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare ( <b>Grado Brix della polpa, colore Polpa, succo e Acidità del succo.</b> ). I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati e resi disponibili all'OdC. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto dal circuito della IGP.	<b>Operatore che destina il prodotto alla trasformazione</b>  <b>Produttore Intermediario Confezionatore</b>	La frequenza, rapportata al volume annuo commercializzato e su lotti differenti, è così calcolata:  1 prelievo annuo per produzioni commercializzate inferiori/uguali a 500 tonnellate; 2 prelievi all'anno per produzioni commercializzate superiori a 500 tonnellate.	Prodotto alla rinfusa e in contenitori

Il volume annuo commercializzato da prendere come riferimento, è quello dell'anno precedente. In prima adesione l'operatore si baserà, per l'entità del controllo, su una stima della commercializzazione annua. *L'autocontrollo deve essere eseguito sulle tre tipologie di frutto.* I lotti da cui sono stati prelevati i campioni devono essere identificati e trattenuti dall'operatore fino ad accertamento della conformità e possono essere liberalizzati per la commercializzazione/immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri di conformità ai requisiti disciplinati. I referti di analisi (con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato) devono essere conservati e resi disponibili per i controlli di conformità. In caso il prodotto risultasse NC ai requisiti del Disciplinare di Produzione l'operatore deve

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

escludere il lotto dal circuito della IGP, registrando i quantitativi oggetto di tali interventi, le cause e le azioni correttive intraprese. Le registrazioni in autocontrollo devono essere rese disponibili all'OdC in corso della verifica ispettiva.

## 24 GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da Bioagricert e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme deve essere identificato ed escluso dall'IGP. I soggetti interessati devono fornire evidenza dell'esclusione, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Bioagricert segnala il fatto all'Autorità competente (ICQRF) e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

## 25 PIANO ANALITICO RINFORZATO IN AUTOCONTROLLO IN SEGUITO AD ANALISI NON CONFORMI

Qualora le analisi in autocontrollo dei requisiti disciplinati evidenziassero situazioni di non conformità, l'operatore interessato oltre a gestire e declassare il lotto è tenuto ad attuare un piano rinforzato di analisi in relazione al solo requisito non conforme. Il piano analitico rinforzato prevede almeno 1 analisi aggiuntiva, nel corso dei successivi lotti di produzione, rispetto a quelle ordinarie previste in autocontrollo e comunque fino a quando le analisi non risultino conformi e il processo risulta validato. I report analitici e l'attuazione del piano analitico rinforzato dovranno essere disponibili presso l'operatore durante la visita ispettiva Bioagricert.

## 26 ISPEZIONI PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. Bioagricert comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del D. Lgs. 19.11.2004, n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a Bioagricert:

- ✓ l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- ✓ la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori Bioagricert e ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia. Nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, Bioagricert verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF.

## 27 NON CONFORMITÀ E REITERAZIONE

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità dove sono previsti due livelli di NC.

Sono previsti due livelli di non conformità:

- **Lievi:** mancato soddisfacimento di requisiti / prescrizioni del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come IGP;
- **Gravi:** mancato soddisfacimento di requisiti / prescrizioni del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come IGP.

Le NC rilevate da BAC nel corso delle verifiche ispettive effettuate presso l'operatore riportano il tipo di NC, il soggetto interessato, la fase in cui si applicano, il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli. I rapporti di NC sono trasmessi dal tecnico ispettore alla sede centrale BAC che provvederà alla loro gestione.

### Reiterazione

S'intende la condizione per cui un operatore, che ha commesso una determinata NC, pur avendo rispettato il provvedimento subito, ripete nuovamente la medesima NC (riferimento ID). Tale evento, ripetuto per un determinato numero di volte in un arco temporale, comporta i provvedimenti aggiuntivi di seguito riportati:

### NC riguardanti il processo

- Dopo 3 NC lievi, alla rilevazione della quarta non conformità dello stesso tipo (ripetizione della medesima NC/ID) viene svolta da BAC una verifica ispettiva aggiuntiva.
- Dopo 2 NC gravi alla rilevazione della terza non conformità dello stesso tipo (ripetizione della medesima NC/ID) BAC esegue una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata.

### NC riguardanti i requisiti chimico-fisici:

Dopo 2 analisi non conformi, relativamente ai parametri chimico-fisici disciplinati, alla rilevazione della terza analisi non conforme, BAC effettua una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata con prelievo del prodotto presso l'operatore.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

Il meccanismo della reiterazione è soggetto alla condizione che la sommatoria delle NC dello stesso tipo, sia mantenuta attiva fino ad un massimo di 24 mesi per le NC lievi e 36 mesi per le NC gravi. Pertanto, superato tale periodo, le NC commesse in precedenza sono prescritte e non più considerate nel conteggio. La reiterazione infine, non si applica alle NC la cui responsabilità non è imputabile all'operatore.

## 28 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI BAC

### Non conformità

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità dove sono riportate la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili.

- Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC (dalla segnalazione iniziale, alla comunicazione all'interessato) sono contenuti entro i 20 gg, esclusi i festivi, per le NC gravi e entro i 60 gg per quelle lievi. I provvedimenti alle NC sono definitivi 15gg dopo la comunicazione all'operatore, se questo non presenta ricorso, oppure a chiusura del ricorso in caso di accoglimento.

- Annullamento e revoca del provvedimento

L'annullamento si realizza quando l'operatore ottiene la revisione del provvedimento tramite ricorso consentendo la "reintegra totale" e retroattiva (alla data del provvedimento); la revoca si realizza quando l'operatore ottiene la revisione del provvedimento e il suo ritiro, consentendo la "reintegra condizionata" alla verifica del mantenimento delle condizioni della certificazione.

### 29. Segnalazione esterna delle NC gravi

In caso di non accoglimento o mancata presentazione del ricorso, entro 15gg dopo la comunicazione all'operatore, la NC diviene definitiva e oggetto di segnalazione al MIPAAF. Le sanzioni amministrative sono di esclusiva competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

### 30. Reclami e ricorsi

Le procedure adottate dall'OdC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di eventuali controversie e contestazioni insorte e debbono essere rese comprensibili e chiare agli operatori inseriti nel sistema di controllo. In ogni caso l'OdC è tenuto ad assicurare la possibilità di ricorrere avverso i propri provvedimenti.

Avverso l'operato dell'OdC gli operatori possono presentare **reclami**, che devono essere gestiti dall'OdC entro trenta giorni dalla data di ricezione, adottando la procedura prevista nella documentazione di sistema.

Gli operatori possono presentare **ricorso** contro i provvedimenti emessi dall'OdC, entro trenta giorni dalla ricezione del provvedimento. Il ricorso deve essere indirizzato direttamente dall'operatore al Comitato Ricorsi di Bioagricert (CRI) presso la sede Bioagricert. L'organo deliberante in merito ai ricorsi è tenuto ad esprimersi entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

### CONTENZIOSI


Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta mediante arbitrato rituale presso la Camera Arbitrale della C.C.I.A.A. di Bologna, da un Collegio Arbitrale composto da n° 3 arbitri, nominati ed operanti secondo il Documento della suddetta Camera Arbitrale.

### 31 CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da liberi professionisti (Tecnici Ispettori BAC);
- L'attività di prova è subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori e/o i laboratori inviando motivata comunicazione scritta a BAC che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore e/o il laboratorio.

### 32 RISERVATEZZA

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679. e s.m. e i., l'OdC si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'OdC sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione. L'OdC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

	<b>DOCUMENTO TECNICO</b> <b>LIMONE DI SIRACUSA IGP</b>	DT_LS	
Redatto RS	Verificato RAQ	Ed. 01 Rev. 00	Appr. CC del 26/05/2021

### 33 PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet [www.bioagricert.org](http://www.bioagricert.org) BAC pubblica tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

### 34 USO DEI MARCHI E DEI RIFERIMENTI ALLA CERTIFICAZIONE

L'operatore, nel rendere pubblica la notizia di aver ottenuto la certificazione, deve rispettare le seguenti condizioni:

1. deve fare riferimenti chiari ed esclusivi ai prodotti per i quali si è ottenuta la certificazione e assicurare che non nasca confusione presso il consumatore con prodotti della propria azienda non certificati;
2. non deve usare la certificazione in alcun modo che possa ledere l'immagine di Bioagricert, accertandosi che anche nelle comunicazioni o dichiarazioni riguardanti la certificazione rilasciata, non vi siano aspetti che alterano la corretta interpretazione della certificazione;
3. qualora l'operatore fornisca a terza copia della propria certificazione, essa deve essere riportata integralmente se non diversamente previsto nello schema di certificazione.

La pubblicità ingannevole è considerata una non conformità e pertanto oggetto di provvedimenti da parte di BAC. Le false rivendicazioni, nonché la contraffazione dei certificati e dei marchi, sono perseguite legalmente.

#### Tempi di evasione delle pratiche

Le tempistiche sono quelle previste dal manuale operativo Bioagricert e s.m.i.

### 35 MODULISTICA

Ad eccezione dei Moduli predisposti per gli operatori che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della IGP Limone di Siracusa sono proposti alcuni formati cartacei, non aventi carattere obbligatorio, predisposti da BAC ai fini della registrazione in autocontrollo delle operazioni aziendali. Gli operatori interessati possono utilizzare tali formati ovvero impiegarne altri, anche su supporto elettronico, ancorché siano equivalenti per natura e qualità delle informazioni riportate.