

	<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</b> <b>Servizio Certificazioni di Prodotto e Consulenza Alimentare</b>	Ed. 0 Rev. 1
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>"Arancia di Ribera DOP"</b>	Data di emissione 13/03/14 Pagina 1 di 23



## Piano dei Controlli Arancia di Ribera DOP

**Protetto con regolamento UE N.95/2011 della Commissione del 3 febbraio 2011  
GUCE n°L 30/23 del 4.02.2011**

REV.	DATA	PREPARATO	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore Sanitario
1	13.03.2014	<i>A. Migliazzo</i>	<i>S. Dara</i>	<i>Rossella Colomba Lelli</i>



	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev.1
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>"Arancia di Ribera DOP"</b>	Data di emissione 13.03.2014
		Pagina 2 di 23

## INDICE GENERALE

1. Premessa		3
2. Scopo e campo di applicazione		3
3. Principali documenti di riferimento		4
4. Definizioni e abbreviazioni		5
4.1 Abbreviazioni		7
5. Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento		7
5.1 Modalità di presentazione della domanda di accesso al sistema		7
5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo		8
5.1.1.1 Produttore		8
5.1.1.2 Confezionatore		9
6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi DOP		9
6.1 Validità del riconoscimento		10
6.2 Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento		11
6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi		12
6.4 Ricorsi		12
6.5 Riservatezza		12
7 Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione		12
7.1 Verifica sugli operatori		12
7.1.1 Verifica documentale		13
7.2 Verifica ispettiva		13
7.3 Autocontrollo degli operatori		15
8. Requisiti di conformità		17
8.1 Denominazione		17
8.2 Descrizione del prodotto		17
8.3 Prova dell'origine		18
8.4 Zona di produzione (R3)		18
8.5 Metodo di ottenimento(R4) e tecniche di produzione		18
8.6 Tecniche allevamento		18
9 Etichettatura e modalità di presentazione del prodotto (R6)		20
9.1 Logo Europeo		21
9.2 Identificazione e rintracciabilità di filiera agroalimentare		21
10 Gestione non conformità		22
10.1 Gestione delle NC da parte degli operatori della Filiera		22
10.2 Gestione delle NC da parte da parte dell'OdC		22
11 Procedura di revisione		23
12. Schema dei controlli		23

	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev. 1
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>"Arancia di Ribera DOP"</b>	13.03.2014 Pag 3 di 23

## 1 Premessa

Il Regolamento (CE) 1151/12, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da Autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" (IZS), quale Autorità Pubblica designata ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto "Arancia di Ribera DOP".

Il presente Dispositivo di Controllo, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e protetto con Regolamento UE N.95/2011 della Commissione del 03 febbraio 2011, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto agricolo "Arancia di Ribera DOP" e in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e coltivazione e confezionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- l'origine del prodotto e il legame con l'ambiente geografico;
- la descrizione della fase della produzione primaria, del prodotto e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di coltivazione, di raccolta, di immagazzinamento e di lavorazione;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo
- le condizioni per il confezionamento e l'etichettatura.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente Dispositivo descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione "Arancia di Ribera DOP".

L'insieme complessivo dei controlli comprende due differenti attività:

- le attività di autocontrollo a carico dei soggetti coinvolti nella filiera di produzione, con l'obbligo di registrazione di tutte le operazioni e di gestione e conservazione, di tutta la documentazione.
- le attività di verifica ispettiva svolte dall'IZS per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e la corrispondenza del prodotto finito al disciplinare.

## 2. Scopo e campo di applicazione

Il presente dispositivo, redatto in base al Disciplinare di Produzione persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare, ossia verificare attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, 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 agricolo denominato "Arancia di Ribera DOP"; esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata (operatori) che concorrono alla produzione della denominazione stessa. Tali soggetti sono costituiti dai produttori e dai confezionatori, così come definiti nel successivo paragrafo 4.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 4 di 23

### 3. Principali documenti di riferimento

- Regolamento (Ue) N 1151/12. della Commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (UE) n°95/2011 del Commissione del 3 febbraio 2011 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazione di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, pubblicato nella GUCE n° L 30/23 04.02.2011;
- Reg. CE n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 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.
- Reg. CE 1898 /2006 che stabilisce modalità di applicazione al Reg. CE 510/06 e successive modifiche (vedere Reg. (CE) 628/08);
- Reg. Ce 907/2004 che modifica le norme di commercializzazione applicabili agli ortofruttili freschi per quanto riguarda la presentazione e le indicazioni esterne
- Reg.(CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. CE 2200/1996 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofruttili
- "Reg.Ce 1221/08 della Commissione del 05/12/2008 che modifica il Reg.CE 1580/07 recante modalità di applicazione del Reg.CE 2220/96, CE 2201/96 e CE 1182/07 nel settore degli ortofruttili, per quanto concerne le norme di commercializzazione"
- Regolamento (CE) n.834/2007 del consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modifiche.
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CE e 89/396/CE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CE n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Decreto prot.n. 0003433 del 17 febbraio 2014 relativo alla designazione ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Arancia di Ribera" registrata in ambito Unione Europea
- Provvedimento 8 febbraio 2011 relativo alla iscrizione della denominazione "Arancia di Ribera" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (GU n. 46 del 25.2.2011)
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- 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".

	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 5 di 23

- Nota MiPAAF n.22966 del 30.11.2007 – Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Disciplinare di produzione della Denominazione geografica protetta "Arancia di Ribera DOP" consultabile nel sito istituzionale del MiPAAF all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).

#### 4. Definizioni e abbreviazioni

**Arancia di Ribera D.O.P.:** prodotto finito conforme recante il marchio distintivo della denominazione.

**Appezamento:** superficie agricola identificata mediante foglio catastale e particella.

**Attività di registrazione iniziale:** attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo a essere inserito nel sistema di controllo e certificazione dell'IZS.

**Attività di verifica ispettiva:** attività di ispezione effettuata presso le aziende riconosciute, da parte dei tecnici ispettori.

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della "Arancia di Ribera DOP" attuata, registrata e documentata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. Le modalità di registrazione relative all'autocontrollo riferito al requisito identificazione/tracciabilità/rintracciabilità possono essere personalizzate dai singoli operatori salvaguardando i principi, stabiliti nel Piano di Controllo, di identificazione della materia prima/prodotto. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi della corretta documentazione di fornitura e della corretta identificazione della materia prima e/o prodotto da parte del conferitore..

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste.

**Azione correttiva:** azione posta in essere da parte dell'operatore, tesa a ridurre e/o eliminare la causa di una non conformità rilevata sia da parte dell'operatore (autocontrollo) che da parte dell'IZS.

**Campione globale:** pluralità di campioni elementari ritenuti rappresentativi di una partita e prelevati in quantità sufficiente ai fini della valutazione della partita in relazione a tutti i criteri.

**Campione elementare:** campione rappresentativo prelevato a caso da una partita.

**Campagna di produzione:** si riferisce all'epoca di maturazione e raccolta dei diversi ecotipi e va da novembre a maggio di ciascun anno solare;

**Codice Identificativo IZS:** codice alfanumerico che identifica i singoli operatori riconosciuti, composto da un numero progressivo e da una lettera (P – C) che indica rispettivamente la categoria di Produttore, Confezionatore, attribuito dall'IZS.

**Comitato di certificazione:** organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti delle attività di controllo svolte dalla struttura, per il rilascio delle previste certificazioni di conformità;

**Comitato di Appello:** organo costituito da almeno tre membri indipendenti, nominati da IZS, nel caso di contestazioni da parte di operatori della filiera.

**Confezionatore riconosciuto:** operatore singolo o associato, regolarmente iscritto nell'apposito Elenco, che esercita l'attività di confezionamento del prodotto apponendovi il marchio identificativo per la successiva commercializzazione. Il confezionamento avviene solo nella zona delimitata.

**Confezione:** modalità di presentazione del singolo prodotto sottoposto alle leggi in

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 6 di 23

materia di prodotti preconfezionati.

**Condizionamento:** metodo di conservazione in cella frigo da 3 a 6 °C con umidità relativa tra il 75-90%; i tempi di condizionamento non devono superare i 90 giorni dalla data di raccolta.

**Consorzio di Tutela riconosciuto:** 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;

**Consorzio di Tutela non riconosciuto:** consorzio che ancora non ha ottenuto il riconoscimento ministeriale;

**Controllo di conformità:** atto mediante il quale l'IZS verifica il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP" specificati nel Disciplinare e nel presente dispositivo di controllo ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

**Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un prodotto agroalimentare, un processo od un operatore sono conformi ai requisiti previsti da un disciplinare di produzione, approvato dalle competenti Autorità;

**Dichiarazione di accompagnamento:** documento compilato dall'azienda agricola al momento della vendita e consegnato in copia all'acquirente, che accompagna le partite di Arancia di Ribera DOP nel trasferimento al centro di lavorazione e confezionamento e che ne consente di rintracciare il lotto di origine.

**Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione protetta Arancia di Ribera e, in particolare, i riferimenti della zona di produzione e confezionamento, modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto.

**Lotto:** *"insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)" "Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare (...)"*

**Non conformità grave:** le non conformità debbono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso.

**Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la tracciabilità e la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare.

Operatori: produttori e confezionatori.

**Organismo di Certificazione:** organismo che effettua la certificazione di conformità.

**Prodotto finito:** prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo del "Arancia di Ribera DOP".

**Produttore:** operatore riconosciuto che esercita l'attività di coltivazione degli agrumeti, di raccolta, conferimento del prodotto idoneo alla denominazione "Arancia di Ribera"; qualora il produttore attui anche l'attività di confezionamento il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità per tale attività.

**Richiedente:** operatore che richiede all'IZS l'accesso al sistema di controllo e certificazione di conformità per "Arancia di Ribera DOP".

**Rintracciabilità:** procedura di ricostruzione della storia di un prodotto adeguatamente tracciato.

**Tecnico ispettore:** personale di ruolo assegnato al Servizio Certificazione di Prodotto e Consulenza Alimentare adeguatamente formato.

**Verifica Ispettiva:** attività di verifica mediante la quale IZS accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare e delle prescrizioni contenute nel piano di

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 7 di 23

controllo, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità del prodotto agricolo

#### 4.1 Abbreviazioni

AC:	Azione Correttiva
AP:	Azione Preventiva
DC:	Dispositivo di Controllo
DOP:	Denominazione Geografica Protetta
ICQRF:	Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
IZS:	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia
MiPAAF:	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
NC:	Non Conformità
OdC:	Organismo di Certificazione
OSA:	Operatore del Settore Alimentare
Servizio:	Servizio Certificazioni di prodotto dell'IZS Sicilia
RdP:	Rapporto di Prova
RQ:	Responsabile della Qualità
V.I.:	Verifica Ispettiva

### 5. Accesso al sistema di controllo e certificazione e mantenimento

Tutti gli operatori della filiera disciplinata che intendono concorrere alla realizzazione della denominazione "Arancia di Ribera DOP" devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo compresi i soci di OP associazione e cooperative. Per l'accesso al sistema di controllo del "Arancia di Ribera DOP" ogni soggetto interessato deve fare esplicita richiesta a IZS tramite presentazione di domanda **(All.1-2 e 4)**. Le specifiche procedure di riconoscimento sono dettagliate al successivo par. 6.

E' cura dell'IZS provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità e le frequenze dei controlli riportati nel successivo par.13. L'anno di produzione decorre dal 1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.

#### 5.1 Modalità di presentazione della domanda

Tutti i soggetti della filiera disciplinata che intendono accedere alla denominazione "Arancia di Ribera DOP" devono preliminarmente predisporre e produrre specifica richiesta di adesione con relativa documentazione **(All. 1, 2, 4)** all'IZS che, esaminata la completezza, l'adeguatezza e la conformità delle informazioni contenute nelle domande inoltrate, avvia l'istruttoria preliminare.

Le richieste di accesso al sistema di controllo, redatte e sottoscritte direttamente dai richiedenti, possono essere presentati all'IZS:

1. direttamente dall'operatore;
2. dal Consorzio di Tutela incaricato, in forza di specifica delega per conto degli operatori (le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun operatori) **(All. 4)**.

La delega, deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali

	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 8 di 23

inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. Nel caso in cui la delega riguardi anche i rapporti economici, la fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela dettagliando e/o evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun soggetto/operatore sulla base del sistema tariffario in vigore. Con riferimento al punto 2 dovrà essere presentato un elenco contenente i soggetti della filiera produttiva rappresentati (distinti per tipologia di attività), accompagnato dalle singole richieste di adesione. Alla domanda deve essere allegata una copia del documento di riconoscimento.

### 5.1.1 Domanda presentata da soggetto singolo

#### 5.1.1.1 Produttore

I produttori che intendono concorrere alla produzione della denominazione "Arancia di Ribera DOP" devono presentare specifica richiesta all'IZS.

La richiesta del produttore va inoltrata entro e non oltre il **30 settembre dell'anno** a partire dal quale si intende usufruire della denominazione. Considerato che il termine del 30 settembre è un termine perentorio, le richieste d'iscrizione successive a tale data verranno comunque accettate e se in regola con i requisiti previsti dal disciplinare si procederà all'iscrizione agli elenchi della DOP con rilascio dell'attestato, mentre la produzione DOP dell'azienda sarà autorizzata solo partire dal 1 ottobre successivo (inizio campagna). In caso di eventuale subentro (eredità, donazione e cessione di attività) la variazione anagrafica può avvenire in qualsiasi periodo dell'anno compilando l'allegato 1. In questo caso la convalida da parte del Comitato di Certificazione avverrà alla prima riunione utile. Per il confezionatore la domanda d'iscrizione può essere presentata in qualsiasi periodo dell'anno.

#### a) Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione "Arancia di Ribera DOP" – Produttore - (All.1.)

La Richiesta di adesione deve contenere le seguenti indicazioni:

- ragione sociale del richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- indirizzo di posta elettronica o di posta elettronica certificata;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con l'IZS;
- superficie aziendale utilizzata per la DOP e la stima produttiva;
- certificato iscrizione C.C.I.A.A. o autodichiarazione. Nel caso in cui la ditta è esonerata dall'iscrizione dovrà produrre una dichiarazione che attesti i motivi dell'esenzione.

La domanda dovrà essere corredata dai seguenti allegati:

- Elenco degli appezzamenti coltivati ad agrumeto, contenente riferimenti catastali, superficie agraria utilizzata, varietà coltivate, densità e sesti d'impianto, anno di impianto (All.3); .
- Copia dei fogli di mappa catastale con evidenziata la localizzazione degli impianti da iscrivere;

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 9 di 23

- Corografia 1:25.000 con delimitati gli appezzamenti;  
 In sostituzione della documentazione sopra citata, la ditta può presentare il fascicolo aziendale, aggiornato all'atto della presentazione della domanda, che contiene tutte le informazioni richieste.  
 Si precisa che il produttore che confeziona il proprio prodotto nel suo stabilimento deve essere iscritto in entrambi gli elenchi (All. 8 e 9).

### 5.1.1.2 Confezionatore

Coloro che intendano concorrere, in qualità di confezionatori, alla denominazione "Arancia di Ribera DOP" possono presentare specifica richiesta all'IZS mediante modulo allegato **(All. 2)** in qualunque periodo dell'anno.

La Richiesta di adesione deve contenere le seguenti indicazioni:

- ragione sociale del richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- indirizzo di posta elettronica o di posta elettronica certificata;
- numero d'iscrizione alla camera di commercio;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con IZS;

La domanda dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

- SCIA Segnalazione Certificata di Inizio Attività;
- certificato iscrizione camera commercio;
- pianta dello stabilimento con identificazione dei locali adibiti allo stoccaggio e alla lavorazione con descrizione delle attrezzature utilizzate;
- dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico (se necessario) – **(All. 12)**

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al confezionamento le produzioni destinate a "Arancia di Ribera DOP" devono essere opportunamente identificate (es: mediante cartellino, etichette ecc..). Qualora non sia possibile una diversificazione spaziale, si deve applicare un differimento temporale avendo cura di comunicare all'IZS le variazioni di quanto riportato nell'allego 12 all'atto dell'iscrizione.

## 6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi DOP

L'IZS, dopo aver ricevuto la domanda di adesione e la documentazione accessoria prevista, fatti salvi gli obblighi di legge, verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta dovesse risultare incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.  
 In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni l'IZS dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini della registrazione e successiva iscrizione agli elenchi,

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 10 di 23

previa approvazione del Comitato di Certificazione. Tale procedura vale per tutti gli operatori che partecipano alla filiera. **(allegati 8 e 9)**. Come strumento integrativo in questa fase di verifica documentale iniziale può essere utilizzato il portale SIAN.

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

**1. per i produttori:**

- effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e nel modello iscrizione agrumeti (All. 3);
- la verifica delle superfici coltivate (densità, ecc);
- consultazioni tecniche di coltivazione (es. registrazione su Quaderno di Campagna);

**2. per i confezionatori:**

Oggetto della valutazione iniziale saranno i seguenti aspetti:

- la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale;
- disponibilità e adeguatezza dei locali e di mezzi idonei al trasporto e allo stoccaggio separati per il prodotto generico da quello DOP;
- adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita;
- disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per le operazioni di confezionamento e stoccaggio ;
- nel caso di condizionamento verifica delle celle frigo.

**6.1 Validità del riconoscimento**

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione "Arancia di Ribera DOP", fatti salvi i casi di recesso volontario dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata all'IZS.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'IZS l'iscrizione degli operatori agli elenchi della DOP avviene automaticamente.

Per le campagne di produzione successive a quella del riconoscimento iniziale la permanenza nel sistema di controllo della denominazione per i soggetti già riconosciuti avviene automaticamente.

Qualora il piano dei controlli e il tariffario dovessero subire delle modifiche sostanziali, richieste e approvate dalle competenti Autorità, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione scritta delle nuove condizioni.

Dopo la positiva valutazione iniziale, tutti gli operatori della filiera riconosciuta sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicati secondo le modalità e le frequenze dello schema dei controlli.

Per quanto concerne la figura del produttore/confezionatore, anche se si tratta dello stesso soggetto, ai fini della compilazione della documentazione necessaria alla tracciabilità, deve essere considerato come due figure

Ogni soggetto è tenuto a documentare, registrare e conservare ai fini della tracciabilità del proprio prodotto, tutta la documentazione e renderla disponibile all'OdC per le verifiche di conformità:

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 11 di 23

- **Produttori agricoli**

Ogni azienda riconosciuta nell'utilizzare l'All. 6 "Dichiarazione di accompagnamento" deve compilarlo all'atto del conferimento del proprio prodotto al centro di confezionamento.

La dichiarazione di accompagnamento deve essere numerata progressivamente e compilata in duplice copia. Una deve essere tenuta in azienda, l'altra segue il prodotto e servirà per la registrazione da parte del confezionatore ai fini della tracciabilità.

Ogni azienda agricola che immette nel circuito tutelato il proprio prodotto, deve trasmettere, a fine campagna e comunque non oltre il 30 giugno, la denuncia annuale di produzione (All. 10) tenendo conto della tipologia del frutto a secondo dell'epoca di raccolta.

La comunicazione annuale è necessaria anche nel caso in cui nel corso dell'anno non vi sia stata produzione di Arance DOP.

L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri purché siano previste tutte le voci presenti negli allegati del presente dispositivo.

- **Confezionatori**

Il confezionatore deve trasmettere mensilmente, entro il giorno 10 del mese successivo, i dati relativi alle quantità di Arance lavorate e trasmettere copia del registro carico scarico (all.7). L'azienda ha la facoltà di utilizzare propri registri purché siano previste almeno le voci presenti negli allegati del presente dispositivo.

Le comunicazioni mensili sono necessari anche nel caso in cui nel corso del mese non si siano effettuate vendite o acquisti di Arance DOP.

Il ritardo nella comunicazione dei dati nei tempi previsti comporterà l'apertura di una NC lieve. Il servizio solleciterà l'operatore alla trasmissione dei dati entro un termine di sette giorni lavorativi.

In caso di mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito di cui sopra, il servizio, notificherà la data di una visita ispettiva suppletiva allo scopo di verificare che non vi sia stata perdita di tracciabilità.

## 6.2 Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione "Arancia di Ribera DOP" (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati saranno tenuti a far pervenire all'IZS comunicazione in merito alle suddette variazioni, comprese le variazioni del catastrino terreni, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i 15 giorni dall'accadimento.

L'IZS, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modificazioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate.

Per le variazioni relative al catastrino terreni (**All. 3**) il trasferimento di un appezzamento regolarmente iscritto alla DOP da un proprietario a un altro può avvenire con semplice comunicazione scritta da parte di entrambi i produttori, entro e non oltre i 15 giorni dal trasferimento.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 12 di 23

### 6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione "Arancia di Ribera DOP" intenda recedere dal sistema dei controlli deve comunicare con lettera all'IZS il recesso, per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione. Il recesso essendo un sistema volontario può avvenire in qualsiasi momento dell'anno e comunque solo per un fatto amministrativo l'uscita dal sistema deve avvenire entro e non oltre il 30 settembre dell'anno in corso. Le notifiche di recesso pervenute oltre tale data non esimeranno l'azienda dal pagamento della quota annuale. Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Arancia di Ribera DOP" si rende necessario attuare un nuovo iter completo di riconoscimento.

### 6.4 Ricorsi e reclami

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno rese note all'Ispettorato Centrale qualità repressione frodi. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

### 6.5 Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, l'IZS assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione "Arancia di Ribera DOP" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

## 7. Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche d'idoneità e i relativi controlli sono curati da personale di ruolo dall'IZS. Si che ne assicura la professionalità e competenza.

Per quanto attiene l'entità di controllo ispettivo annuale per i produttori, la quota è del 10+2% dei soggetti, dove il 2% sarà scelto a random tra i produttori controllati l'anno precedente. Per i confezionatori la quota di controllo annuale è del 100% per coloro che hanno lavorato nel corso dell'anno.

### 7.1 Verifica sugli operatori

I soggetti riconosciuti come filiera "Arancia di Ribera DOP" si impegnano a sottostare alle verifiche dell'IZS, secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello Schema dei controlli (Par.13). Su tutti i lotti gli operatori sono tenuti a effettuare e documentare un controllo di qualità volto ad accertare che il prodotto rientri nei parametri definiti dal disciplinare riguardo alle caratteristiche fisiche.

Per quanto concerne gli obblighi derivanti dall'autocontrollo il confezionatore deve attenersi a quanto previsto nella tabella D paragrafo 7.2.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 13 di 23

### 7.1.1 Verifica documentale

Gli operatori della filiera per la registrazione dei dati devono assicurare all'IZS la produzione della seguente documentazione:

#### Produttori

- Registro aranceti iscritti alla DOP (**All. 3**)
- Registro di carico/scarico Produttori Arancia di Ribera DOP (**All. 5**)
- Dichiarazione di accompagnamento (**All. 6**)
- Denuncia annuale di produzione (**All.10**)

#### Confezionatori

- Dichiarazione di accompagnamento (**All. 6**)
- Registro carico/ scarico (**All. 7**)
- Dichiarazione di separazione delle linee di Lavorazione (**All. 12**)
- Scheda autocontrollo sul prodotto (**All.11**)
- Scheda non conformità (**All. 12**)

Ciascun operatore dovrà assicurare le modalità adeguate per l'identificazione del lotto nella sua azienda.

Nei documenti di vendita (DDT) deve essere indicata la dicitura *"prodotto idoneo alla denominazione Arancia di Ribera DOP"*.

Le registrazioni delle attività di lavorazione, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi (su supporto cartaceo o informatico) purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto nel rispetto di quanto previsto dal piano dei controlli.

Per ogni conferimento di prodotto, il produttore agricolo rilascerà al confezionatore opportuna documentazione di accompagnamento (**All.6,)** completo in ogni sua parte.

I dati su menzionati dovranno essere annotati sul registro carico/scarico che detengono i produttori (**All. 5**). Nello schema dei controlli sono, inoltre, evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni correttive poste in essere dall'IZS come conseguenza di un loro eventuale riscontro. Quando la verifica ispettiva non coincide con la lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale.

### 7.1.2 Verifica ispettiva

La valutazione della conformità del prodotto finito idoneo alla denominazione "Arancia di Ribera DOP" deve essere effettuata mediante riscontri sul prodotto in corso di produzione, lavorazione o confezionato, dagli ispettori tecnici incaricati dall'IZS.

Qualora il prodotto risulti non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto dal circuito della DOP ed alla registrazione dei quantitativi e delle cause che hanno portato all'esclusione; deve essere inoltre fornita evidenza oggettiva delle modalità di gestione e risoluzione delle non conformità (trattamento/azione correttiva).

	<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</b> <b>Servizio Certificazioni di prodotto</b>	Ed. 0 Rev. 1
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>"Arancia di Ribera DOP"</b>	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 14 di 23

Le verifiche ispettive consistono:

#### **Produttori**

- rispondenza a quanto riportato nel Registro aranceti (**AII. 3**), con particolare attenzione alla collocazione degli agrumeti all'interno della zona delimitata
- rispondenza a quanto riportato nel registro di carico e scarico (**AII. 5**)
- rispondenza a quanto riportato nella dichiarazione di accompagnamento (**AII. 6**)
- controllo dichiarazione annuale (**AII. 10**)
- controllo fisico del prodotto per verificare la corrispondenza del Disciplinare

#### **Confezionatori**

- controllo delle Dichiarazioni di accompagnamento (**AII. 6**)
- rispondenza a quanto riportato nel registro di carico/scarico (**AII. 7**)
- controllo fisico e analitico del prodotto per verificare la corrispondenza del disciplinare.
- conformità dell'etichettatura e presentazione del prodotto.
- Controllo rispetto dei parametri di condizionamento.

Quando la verifica ispettiva non coincide con la lavorazione, essa si svolge su base documentale.

I prelievi e le analisi di campioni rappresentativi del prodotto, ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare presso i confezionatori che immettono in commercio la "Arancia di Ribera DOP", avvengono secondo le frequenze riportate in Tabella A. Tali frequenze possono variare in funzione del riscontro di non conformità legate ai parametri analitici esaminati, accertate anche a seguito della procedura di revisione qualora richiesta dall'operatore".

#### **Tabella A - Frequenza di campionamento ed analisi da parte dell'OdC**

<b>Peso in tonnellate</b>	<b>Numero verifiche/anno</b>
Da 0 a 500	1
da 501 a 1000	2

Annualmente l'OdC in sede di verifica ispettiva presso il confezionatore esegue il prelievo dei campioni e l'analisi del prodotto ai fini dell'accertamento dei requisiti del disciplinare secondo le modalità e i criteri riportati nelle successive tabelle B e C

La formazione del campione globale rappresentativo viene effettuato mediante miscelazione dei campioni elementari di prodotto, in relazione al numero di colli da prelevare o al peso della partita, come riportato nelle seguenti tabelle B-C.

#### **Tabella B – Criteri di formazione del campionamento globale (confezionatori)**

<b>Quantitativo della partita Kg</b>	<b>Quantità di campioni elementari in kg</b>
Fino a 200	10
Da 201 a 500	20
Da 501 a 1000	30
Da 1001 a 5000	60
Oltre 5000	100 minimo

	<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</b> <b>Servizio Certificazioni di prodotto</b>	Ed. 0 Rev. 1
	<b>Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto</b> <b>"Arancia di Ribera DOP"</b>	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 15 di 23

### **Tabella C- Criteri di formazione del campione globale (confezionatori)**

<b>Numero di colli presenti nella partita</b>	<b>Numero di colli da prelevare Campione elementare</b>
Fino a 100	5
Da 101 a 300	7
Da 301 a 500	9
Da 501 a 1000	10
Oltre 1000	15 minimo

Dal campione globale, si formano le tre aliquote da sottoporre ad analisi.

Le aliquote prelevate vengono chiuse individualmente in idonei sacchetti di plastica e codificate in etichetta con la data + sigla dell'Ispettore + Codice azienda e contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I II III.

Le caratteristiche fisiche vengono effettuate in loco da tecnici ispettori adeguatamente formati.

Le aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I e II, sono custodite dall'Ispettore per consegnarle all'IZS.

La terza aliquota, contrassegnata III è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata, il quale la custodisce e può utilizzarla per analisi di Parte in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali

Alla fine delle verifiche ispettive i tecnici incaricati redigeranno un verbale di sopralluogo in duplice copia (una copia per l'IZS ed una per l'operatore) in presenza del legale rappresentante dell'azienda. Gli eventuali rilievi riscontrati in sede di verifica dovranno essere sanati per mezzo di trattamenti/azioni correttive in tempi brevi e in relazione alla gravità del rilievo.

La partita sottoposta a verifica deve essere identificata e trattenuta dal centro di confezionamento fino ad accertamento della conformità; può essere liberalizzata per la commercializzazione/immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici ufficiali.

Le partite risultanti non conformi devono essere escluse dal circuito della denominazione ed opportunamente trattate.

Nel caso di Non Conformità ad uno o più requisiti disciplinati, accertate anche a seguito della procedura di revisione qualora richiesta dall'operatore l'OdC richiede l'attuazione di appropriate e tempestive azioni correttive. Al riscontro dell'efficacia di dette azioni, predispone un ulteriore campionamento sui successivi lotti di prodotto realizzati dall'azienda. Il campione successivamente prelevato dovrà avere una rappresentatività doppia rispetto a quella precedentemente prevista.

### **7.3 Autocontrollo degli operatori**

Al fine di fornire un riscontro attendibile alla specificità del Arancia di Ribera DOP, la procedura di autocontrollo assicura che il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche prescritte dal disciplinare, per quanto concerne l'aspetto esterno, il calibro, la categorie e le caratteristiche fisico-chimiche.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto alla esclusione e alla comunicazione all'OdC del lotto di prodotto dal circuito della denominazione, registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità. L'operatore deve comunicare all'OdC le quantità escluse dal circuito protetto e le cause.

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 16 di 23

Le caratteristiche fisiche e analitiche, da verificare in autocontrollo a cura degli operatori appartenenti al Circuito "Limone di Siracusa", nonché le frequenze di tali verifiche, sono evidenziate di seguito in tabella D. Nel caso un produttore agricolo conferisca prodotto destinato alla trasformazione, direttamente al trasformatore, IZS verificherà la conformità del prodotto presso il produttore agricolo, con la stessa frequenza indicata al paragrafo 7.1.2 in tabella D. Anche il produttore agricolo dovrà verificare in autocontrollo il prodotto destinato alla trasformazione con la frequenza evidenziata di seguito in tabella D. Il preavviso di alienazione del prodotto destinato alla trasformazione deve essere inviato all'Istituto almeno 1 giorno lavorativo prima dell'effettivo invio.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati su apposita scheda (solo per il confezionatore **All.11**)

#### **Tabella D Tipologia e frequenza analisi in autocontrollo da parte dei confezionatori**

Specifiche tecniche (secondo le epoche di raccolta)	
<p><b><u>Tipologie di controllo</u></b></p> <p>Frutto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diametro trasverso minimo di <u>70</u> mm (A);</li> <li>• Calibri ammessi: minimo <u>6</u> secondo la classificazione europea, (A);</li> <li>• Forma: sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno (A);</li> <li>• Colore della buccia: arancio uniforme con tendenza al rossastro a fine inverno (A);             <ul style="list-style-type: none"> <li>• polpa: di colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi (A);</li> </ul> </li> </ul> <p>Succo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di colore arancio (B);</li> <li>• resa in succo non inferiore al 40%</li> <li>• Contenuti solidi solubili compresi tra 9 e 15 Brix (B);</li> <li>• acidità compresa tra 0.75 e 1.50 (B);</li> <li>• Rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8 (B);</li> <li>• Categorie: Extra e I (Prima) (A)</li> </ul>	<p><b><u>Frequenze dei controlli</u></b></p> <p><b>A)</b> ogni lotto, in continuo nel corso delle operazioni</p> <p><b>B)</b> ogni 500 tonnellate, con campione formato da almeno 10 frutti selezionati casualmente dal prodotto in lavorazione ed annotazione sul registro di autocontrollo</p>

Ciascun operatore dovrà garantire una corretta identificazione e rintracciabilità del lotto nella sua azienda.

Al momento dell'accettazione della materia prima (arance), il confezionatore deve controllare la documentazione di accompagnamento/trasporto e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il responsabile aziendale è tenuto all'esclusione del prodotto dal circuito della DOP, registrando opportunamente cause e trattamenti della NC (**All.13**) e comunicandolo all'OdC.

	<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</b> <b>Servizio Certificazioni di prodotto</b>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 17 di 23

### Tabella E – Adempimenti operatori e documentazione trasmessa all'IZS

Produttori	Analisi / quantità	Frequenza
Comunicazione annuale di fine campagna (solo per coloro che hanno prodotto come DOP)	Quantità complessiva di arance raccolte/vendute <b>(All. 10)</b>	Entro il <b>30 giugno di ogni anno</b>
Comunicazione terreni	Superficie aziendale coltivata a DOP <b>(All. 3)</b>	Ad ogni variazione/integrazione
Confezionatori	Analisi / quantità	Frequenza
Comunicazione mensile	Quantitativi di prodotto acquistato per il confezionamento e venduto come DOP <b>(All. 7)</b>	Entro il giorno 10 del mese successivo
Comunicazione	Separazione temporale della lavorazione specificando data e ora <b>(All. 12)</b>	Se necessario

Nei casi in cui le comunicazioni relative alle quantità prodotte, approvvigionate e immesse nel circuito tutelato non vengano inviate nei tempi stabiliti, il Responsabile del Servizio procederà all'apertura di una NC lieve che, nel caso in cui non venga chiusa mediante l'invio dei documenti mancanti, comporterà l'esecuzione di una visita ispettiva supplementare, da parte dell'OdC, a totale carico dell'operatore per verificare che non vi sia stata perdita di tracciabilità. Nei casi in cui si riscontri la perdita di tracciabilità la NC deve essere considerata e trattata come grave.

## 8. Requisiti di conformità

### Generalità

Nei successivi paragrafi si riporta la disciplina produttiva prevista, evidenziando fra parentesi (R n.) i requisiti vincolanti ai fini della conformità.

#### 8.1 Denominazione

La denominazione "Arancia di Ribera" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

#### 8.2 Descrizione del prodotto

L'Arancia di Ribera si contraddistingue per le sue caratteristiche peculiari descritte all'Art. 2 del disciplinare di seguito riportata:

la Denominazione d' Origine Protetta "Arancia di Ribera" è riservata alle produzioni derivanti dalle seguenti varietà (R1):

- a) **Brasiliano** con i cloni: Brasiliano comune, Brasiliano risanato;
- b) **Washington Navel, Washington Navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel 3033;**
- c) **Navelina** con i cloni: Navelina comune, Navelina risanata e Navelina ISA 315.

All'atto della sua immissione al consumo la Denominazione d'Origine Protetta "Arancia di Ribera" presenta le seguenti caratteristiche (R2).

#### Frutto (esperidio):

- diametro trasverso minimo di 70 mm;
- calibro minimo di 6 secondo la classificazione europea.
- forma tipicamente sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno;
- colore della buccia arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno;
- polpa con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi.

#### Succo:

	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 18 di 23

- colore arancio;
- resa in succo non inferiore al 40%;
- contenuto di solidi solubili compreso tra 9 e 15 Brix;
- acidità compresa tra 0.75 e 1.50;
- rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8.

La D.O.P. "Arancia di Ribera" è riservata alle arance appartenenti alla categoria commerciale "Extra" e "I" (1° categoria).

### 8.3 Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata in modo da garantire il rispetto delle norme contenute nello specifico disciplinare. In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti Allegato 3 dall'organismo di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo, delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche e giuridiche iscritte negli elenchi sono assoggettate al controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal presente piano di controllo.

### 8.4 Zona di produzione (R3)

La zona di produzione e di confezionamento dell' "Arancia di Ribera." comprende le aree della Provincia di Agrigento ricadenti nei comuni di: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula e della Provincia di Palermo nel comune di Chiusa Sclafani.

### 8.5 Metodo di ottenimento (R4)

La produzione della "D.O.P. Arancia di Ribera" proviene da impianti condotti con i seguenti metodi:

- a) tradizionale:** ottenuto mediante l'adozione dei sistemi ordinari praticati nel comprensorio ai sensi delle norme di "Normale buona pratica agricola" in conformità ai Regolamenti comunitari e nel rispetto dei limiti dei residui di fitofarmaci;
- b) integrato:** ottenuto con l'osservanza delle norme tecniche di produzione integrata della Regione Siciliana in conformità ai Regolamenti comunitari in materia agroambientale;
- c) biologico:** in conformità al Regolamento CEE 2092/91 e successive modificazioni

La densità di piantagione è compresa tra 400 e 650 piante per ettaro (R5).

I portinnesti ammessi sono i seguenti: Citrus aurantium (arancio amaro o melangolo), citrange Troyer, citrange Carrizo, citrumeli, Poncirus trifoliata, mandarino Cleopatra, Citrus macrophylla, esenti da virosi e dotati di alta stabilità genetica (R6).

L'operazione di raccolta avviene manualmente e il distacco dei frutti deve essere effettuato con forbici (R7).

La produzione massima per gli agrumeti non può superare i 400 quintali per ettaro. In annate eccezionalmente favorevoli tali limiti possono essere superati al massimo del 10% (R8).

E' fatto assoluto divieto di praticare la deverdizzazione dei frutti (R9).

### 8.6 Tecniche di allevamento

Per la produzione della "D.O.P. Arancia di Ribera" sono utilizzate due tipologie d'impianto: costituzione di nuovi agrumeti attraverso messa a dimora di giovani piante da vivaio, riconversione varietale di agrumeti già esistenti con le nuove cultivar.

In entrambi i casi il **materiale di propagazione** utilizzato (marze, portinnesti, piante innestate) deve essere certificato (R10).

#### Nuovo impianto (R11)

Il sesto adottato deve essere tale da consentire un'agevole esecuzione delle principali operazioni colturali e il transito delle attrezzature agricole e al contempo garantire un equilibrato sviluppo

	<b>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</b> <b>Servizio Certificazioni di prodotto</b>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 19 di 23

vegeto-produttivo delle piante. A tal fine la densità d'impianto nei nuovi impianti dovrà essere compresa tra 400 e 650 piante/Ha (R5), in dipendenza del portinnesto utilizzato (R6).

La messa a dimora viene effettuata nel periodo invernale, a partire dal mese di dicembre fino a tutto marzo, con piante di uno o due anni e punto di innesto ad un'altezza compresa tra 50 e 60 cm avendo cura di non ricoprire il colletto per prevenire l'insorgenza di fitopatie.

### **Reinnesto (R12)**

La tecnica del reinnesto si esegue su agrumeti preesistenti che rispondano ai seguenti requisiti minimi:

- densità compresa tra 400 e 650 piante/ha (R5);
- buone condizioni vegetative e sanitarie.

I reinnesti si effettuano nella stagione primaverile, nei mesi di marzo e aprile, adottando la tecnica "a penna", "a corona" o "a pezza".

Il reinnesto deve essere preceduto da una energica potatura, direttamente sul fusto o le branche principali della varietà che si vogliono reinnestare.

### **Potatura (R13)**

Gli interventi di potatura vengono eseguiti da febbraio a settembre e devono consentire la formazione di una struttura a "globo" armonica e "piena". La potatura viene effettuata annualmente con interventi cesori moderati, miranti ad evitare che si crei un affastellamento della vegetazione all'interno della chioma.

### **Gestione della flora spontanea (R14)**

Il controllo delle erbe infestanti viene effettuato con poche lavorazioni meccaniche, utilizzando attrezzi che operano superficialmente per evitare di danneggiare l'apparato radicale.

### **Lavorazioni (R15)**

La prima lavorazione si esegue nel periodo compreso tra il 1° marzo ed il 30 aprile e ha lo scopo di ripulire il terreno e interrare i concimi, che vengono distribuiti in questo periodo dell'anno. Successivi interventi sono consentiti nel periodo primaverile/estivo, ad allegagione avvenuta.

### **Nutrizione e concimazione (R16)**

La concimazione viene eseguita nel periodo compreso tra il 1° febbraio ed il 30 settembre, anche in fertirrigazione.

#### **1. Metodo convenzionale e integrato.**

La concimazione si esegue con concimi organici e/o granulari complessi organici o organo-minerali o minerali interrati con una leggera lavorazione del terreno.

#### **2. Metodo biologico.**

La concimazione si esegue con prodotti autorizzati ai sensi del Reg. CE 2092/91 e successive modifiche. Si esegue con concimi organici o organo-minerali interrati tramite una leggera lavorazione del terreno o in fertirrigazione.

### **Irrigazione (R17)**

L'irrigazione avviene con il metodo a microgetto localizzato sia a "farfalla" che "a baffo".

### **Difesa fitosanitaria (R18)**

La prevenzione ed il controllo fitosanitario dai fitopatogeni, insetti e acari fitofagi si differenzia a seconda della tecnica di produzione attuata (tradizionale, integrata o biologica).

### **Raccolta (R19)**

La raccolta per la varietà Navelina inizia il 1° novembre e termina alla fine di febbraio; mentre per le varietà Brasiliano e Washington navel inizia nella prima decade di dicembre e termina alla fine di maggio. Il taglio dei frutti è effettuato con l'ausilio di forbici al fine di evitare il distacco del calice.

### **Condizionamento (R20)**

Per i frutti non immessi immediatamente al consumo, dopo la raccolta è permessa la conservazione a basse temperature. Le condizioni di conservazione nelle celle frigorifere sono: temperature compresa tra 3 e 6 °C, umidità relativa tra il 75-95%. I tempi di condizionamento non

devono superare i 90 giorni dalla raccolta. Al fine di salvaguardare la qualità e l'integrità delle produzioni a "D.O.P.", tutte le operazioni di condizionamento dovranno avvenire all'interno

	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" Servizio Certificazioni di prodotto	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 20 di 23

dell'area di produzione delimitata ai sensi dell'art. 3, in quanto lunghi trasporti e successive manipolazioni favoriscono l'insorgenza di fenomeni patogeni e contaminazioni del prodotto.

## 9 Etichettatura e modalità di presentazione del prodotto (R6)

L' "Arancia di Ribera D.O.P." è immessa al consumo nelle seguenti confezioni: contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso fino ad un massimo di 25 kg.; sacchi retinati del peso massimo di 5 kg.; bins alveolari del peso massimo di 40 kg. Le confezioni, i sacchi ed i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Nel caso di fornitura di arance a ditte di trasformazione, questa può avvenire in sacchi o bins senza che siano etichettate o sigillate purché non vi sia perdita di tracciabilità.

I documenti di trasporto (DDT) dovranno contenere, oltre alle indicazioni previste alla normativa vigente la dicitura "Arancia di Ribera DOP - destinata alla trasformazione".

Le confezioni recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione "Arancia di Ribera D.O.P." e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle altre diciture presenti in etichetta;
2. La varietà di arance: Brasiliano, Washington navel e Navelina;
3. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;
4. La categoria commerciale di appartenenza "Extra" o "I".

E' altresì vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, all'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché a altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. Debbono inoltre comparire gli elementi atti a individuare nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore. Inoltre è facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

Il Logo dell' "Arancia di Ribera D.O.P." risulta così composto: Dicitura "Arancia di Ribera D.O.P. Denominazione di Origine Protetta" in carattere Textile, "Arancia di Ribera", minuscolo con le iniziali maiuscolo ad eccezione dell'art. "di", "D.O.P." in maiuscolo puntato e "Denominazione di Origine Protetta" tutto maiuscolo. La dicitura Arancia di Ribera è sormontata da un accenno di skyline del frutto con i contorni e colori tipici dell'arancia di Ribera: grossa dimensione, buccia arancione e foglie larghe. Nel lato sinistro della dicitura "D.O.P." è presente la Sicilia geografica stilizzata.

Indici colorimetrici:

- foglia verde (74%C 18%M 100%Y 4%K );
- frutto arancio (1%C 77%M 100%Y 0%K );
- blu per la dicitura (100%C 91%M 31%Y 24%K )



Al fine di garantire il consumatore è obbligatorio che, su tutte le confezioni e sulle etichette, sia riportata la dicitura:

- Certificato da Autorità Pubblica Designata dal MiPAAF

	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 21 di 23

Le bozze di etichette utilizzati per l'immissione al consumo della denominazione "Arancia di Ribera DOP", prima della commercializzazione, devono essere esaminate ed approvate dal Consorzio di tutela, riconosciuto dal MiPAAF. In mancanza di un Consorzio legalmente riconosciuto, tale compito sarà svolto dall' OdC.

## 9.1 Logo Europeo

Il marchio di origine deve essere conforme al Regolamento (CE) n.1898/2006 così come modificato dal Regolamento (CE) n.628/2008 della Commissione del 2 luglio 2008. Presentazione del logo comunitario senza sfondo fig. A, con sfondo fig. B.



Fig. A



Fig. B

## 9.2. Identificazione e rintracciabilità di filiera agroalimentare

Gli operatori della filiera, quando ricevono un prodotto con la relativa scheda, devono essere in grado di indicare quale sia il fornitore e a quali destinatari abbiano venduto i propri prodotti. Occorre dunque implementare un sistema in grado di garantire la rintracciabilità di filiera.

Nel presente dispositivo queste operazioni avvengono compilando i seguenti allegati:

- ◇ **Allegato 5. Registro di carico-scarico Produttori;**
- ◇ **Allegato 6 Dichiarazione di Accompagnamento;**
- ◇ **Allegato 7. Registro carico/scarico Confezionatori;**
- ◇ **Allegato 10 Denuncia Annuale Produttori.**

L'azienda è autorizzata ad operare, eventualmente, su una propria modulistica ai fini della registrazione dei dati, a condizione che nei moduli siano riportate tutte le informazioni richieste dall'IZS ai fini della tracciabilità.

I dati registrati nei suddetti moduli, insieme alle comunicazioni mensili e annuali di produzione, permettono di esercitare un controllo crociato delle attività.

Ciascuna pagina completata dei registri deve essere datata e firmata dal Legale Rappresentante dell'Azienda, prima di essere adeguatamente conservata.

I registri dovranno essere dotati di numero progressivo di pagina e conservati presso la sede dell'azienda.

	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 22 di 23

## 10. Gestione non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della denominazione protetta Arancia di Ribera DOP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dall'OdC nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione. A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

### 10.1. Gestione delle NC da parte degli operatori della Filiera

Qualora un soggetto appartenente alla filiera della Arancia di Ribera DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della denominazione Arancia di ribera DOP quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

### 10.2. Gestione delle NC da parte dell'OdC

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della denominazione Arancia di Ribera DOP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito tutelato della denominazione.

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 allo schema dei controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

	<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"</i> <i>Servizio Certificazioni di prodotto</i>	Ed. 0 Rev. 1
	Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Arancia di Ribera DOP"	Data di emissione 13.03.2014
		Pag 23 di 23

## 11 Procedura di revisione

In caso di non conformità chimico/fisico, il richiedente entro 7 giorni dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto può richiedere delle controanalisi (analisi di appello per le quali i costi vanno attribuiti alla parte soccombente) ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa le analisi chimiche.

In tal caso si procede ad una seconda prova.

L'esito dell'analisi di revisione determina il rilascio o meno dell'attestazione del lotto esaminato.

Se la seconda prova dà esito non conforme si determina il mancato rilascio dell'attestazione del lotto esaminato.

Se invece la seconda prova dà esito conforme si determina il rilascio dell'attestazione del lotto esaminato.

Per le prove di revisione verranno utilizzati i campioni depositati presso l'OdC e verranno effettuate presso Laboratori conformi alla UNI CEI EN 17025.

Questa procedura è valida solo nei casi che le analisi vengano eseguite presso il laboratorio

## 12. Schema dei controlli

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
Produttori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione aranceti zona di produzione delimitata	in territorio delimitato (art.3) del disciplinare	domanda di adesione (All.1) con allegata documentazione richiesta. Registro appezzamenti terreni (all.3)	1	Controllo idoneità documentazione richiesta e iscrizione elenchi (All.8)	D	Ad ogni nuovo riconoscimento (100%)	Produttore richiedente	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli agricoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli appezzamenti (dati catastali), la tipologia delle coltivazioni (nr. piante, varietà), le potenzialità produttive	Ubicazione appezzamenti fuori zona		Diniego riconoscimento	
					2							carenza della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento
		Adeguatezza impianti di coltivazione - Art.5 disciplinare di produzione	Verifica requisiti modalità di coltivazione	Compilare in modo corretto la documentazione All.3	3	controllo adeguatezza documentazione ai fini dell'iscrizione (All.3)	D	Ad ogni nuovo riconoscimento (100%)	Produttore richiedente		Carenza della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					4	Controllo All. 3 "Registro aranceti"	D	Ad ogni nuovo riconoscimento (100%)	Produttore richiedente		Aranceti con requisiti non rispondenti al disciplinare		Esclusione terreni non idonei	
					5	visita ispettiva iniziale	I	Ad ogni nuovo riconoscimento (100%)	Produttore richiedente		Inadeguatezza impianti di coltivazione		Diniego procedura di riconoscimento	
Mantenimento dei requisiti	Ubicazione aziende agricole e aranceti nella zona delimitata	In territorio previsto delimitato - Art.3 del disciplinare	Comunicare eventuali variazioni (entro 15 gg.) ubicazione siti produttivi	5	Controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti	Elenco completo degli agricoltori riconosciuti specificando per ognuno: l'elenco degli appezzamenti (dati catastali), la tipologia delle coltivazioni (nr. piante, varietà), le produzioni ottenute	Mancata comunicazione variazione	Grave	Sollecito invio comunicazione notifica carenza. Esclusione prodotto da circuito tutelato	Attesa adeguamento e verifica ispettiva nuovo sito	
				6		D		Soggetti riconosciuti		Ubicazione nuovo appezzamento fuori zona	Grave	Esclusione terreni non idonei da circuito Arancia di Ribera		

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)								
		Categoria	Descrizione																			
		Anagrafica agricoltore	Variazioni anagrafica azienda agricola	Comunicare a IZS le variazioni anagrafiche entro 15 gg. da loro accadimento	7	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti	Aggiornamento elenco produttori	Mancata comunicazione variazione anagrafica intervenuta	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento anagrafica	Verifica documentale ed aggiornamento elenco produttori. In caso di mancata integrazione, verifica ispettiva supplementare								
Produttori	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza impianti di coltivazione - art.5 disciplinare di produzione	Variazione impianti di coltivazione	Comunicare variazioni impianti di coltivazione e allegare alla comunicazione idonea documentazione entro 15 gg.	8	Controllo completezza documentazione	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti			Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito tutelato	Attesa adeguamento e verifica ispettiva supplementare							
					9		D									Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti		Carenza documentazione	Lieve	Notifica carenza richiesta integrazione documentazione	Verifica documentale integrazione, eventuale V.I. supplementare
					10		I									Secondo necessità in relazione alle variazioni comunicate	Soggetti riconosciuti	Inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione del prodotto proveniente da appezzamenti non conformi	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva	
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione attività	Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.)	11	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti	Aggiornamento elenco completo degli agricoltori riconosciuti	Mancata comunicazione		eliminazione dall'elenco degli agricoltori									
	Acquisto materiale di propagazione	Conformità al disciplinare	Documentazione di provenienza certificazione materiale di propagazione utilizzato (art.5)	accertarsi della sussistenza dei requisiti disciplinati per il materiale di propagazione e registrare tale controllo. Archiviare i documenti di acquisto	12	Controllo conformità al disciplinare	I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Requisiti disciplinati non conformi	Grave	Escludere dall'elenco degli aranceti gli appezzamenti con requisiti non conformi al disciplinare									

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
					13		I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Assenza documentazione di acquisto o altra registrazione che ne attesti la conformità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento	Richiamo scritto, verifica ispettiva supplementare dell'adeguamento richiesto
					14		I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza richiesta integrazione documentazione	Invio a IZS evidenza adeguamento. Se necessario nuova verifica.
		Conformità al disciplinare Vedi art. 5 "sistema di coltivazione" del disciplinare	Art.5 disciplinare	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	15	Verifiche ispettive a campione controllo modalità di coltivazione e controllo DDT o documentazione di acquisto	I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Coltivazione difforme/mancato rispetto dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto da circuito tutelato e richiesta adeguamento	Richiamo scritto, richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
		Conformità al disciplinare Vedi art. 5 "sistema di coltivazione" del Disciplinare DOP Arancia di Ribera	Art.5 disciplinare	Registrare i parametri di processo "disciplinati" (es. Quaderno di Campagna)	16	Controllo idoneità registrazione	I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto per la campagna di produzione in corso	Esclusione prodotto proveniente da appezzamenti nei quali si evincono pratiche NC ed eventuale nuova verifica ispettiva dopo adeguamento
					17		I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni incomplete o imprecise (tali da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti)	Lieve	Notifica carenza richiesta adeguamento registrazioni	Avvio corrette procedure di registrazione e invio a IZS evidenza adeguamento. In caso di mancata adeguamento V. I.
	Raccolta prodotto e vendita al confezionatore	Conformità al disciplinare	Art.5 del disciplinare	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	18	Verifica ispettiva in campo	I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Mancato rispetto dei requisiti - resa superiore o difforme	Grave	Esclusione prodotto per la campagna di produzione in corso	Richiamo scritto- richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
						19	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni incomplete o imprecise (tali da non pregiudicare l'accertamento dei requisiti)	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)								
		Categoria	Descrizione																			
					20		I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva dopo adeguamento								
Agricoltori	Raccolta prodotto e vendita al confezionatore	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Identificare prodotto alla raccolta e registrare i dati raccolti (All.5)	21	Verifica adeguatezza identificazione/registrazione	I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Identificazione/registrazione imprecisa (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazione/registrazione	Avvio corrette procedure di identificazione/registrazione e invio a IZS evidenza adeguamento. In caso di mancata adeguamento V. I.								
					22										I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Identificazione/registrazione assente	Grave	Esclusione prodotto dal circuito Limone di Siracusa e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva dopo adeguamento
					23										I	10+2%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni incomplete o imprecise (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni	Avvio corrette procedure di registrazione e invio a IZS evidenza adeguamento. In caso di mancata adeguamento V. I.
					24																	
		25	D	100	Prodotto	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto e dove) per ciascun produttore	Ritardata comunicazione	Lieve	Sollecito adeguamento entro 15 giorni	Verifica invio dai produttivi												
26													Mancata comunicazione entro i 15 giorni da sollecito	Lieve	Verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dati presso il soggetto							
		Conformità al disciplinare	Rintracciabilità	comunicare annualmente i quantitativi raccolti entro il 30 giugno di ogni anno	25	Valutazione denuncia di produzione e verifica All.10	D	100	Prodotto	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto e dove) per ciascun produttore	Ritardata comunicazione	Lieve	Sollecito adeguamento entro 15 giorni	Verifica invio dai produttivi								
					26						Mancata comunicazione entro i 15 giorni da sollecito	Lieve	Verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dati presso il soggetto									

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
			Produzione massima - art. 5 disciplinare	Attenersi alle disposizioni del disciplinare	27	Controllo comunicazioni su quantità dichiarate con limiti ammessi dal disciplinare	D	100	Soggetti riconosciuti		Mancanza di rintracciabilità del prodotto. Produzione superiore al limite massimo previsto per campagna per ettaro	Grave	Esclusione prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Richiamo scritto eventuale verifica nella campagna successiva

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
Confezionatori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	in territorio delimitato (art.3) del disciplinare	Produrre specifica richiesta di accesso al sistema di controllo (All.2) con allegata documentazione prevista	28	Controllo documentazione (certificato iscrizione CCIAA, etc.)	D	ad ogni riconos. 100%	Soggetti riconosciuti	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	ubicazione impianti fuori zona		Diniego riconoscimento	
					29		D	Ad ogni riconoscimento	Soggetti riconosciuti		carezza documentazione		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità impianti e strutture	Allegare alla richiesta idonea documentazione	30	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni riconoscimento	Soggetti riconosciuti		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione o completamento documentazione
				Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	31		D	Ad ogni riconoscimento	Soggetti riconosciuti		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione o completamento documentazione
				Controllo autorizzazione sanitaria	32		D	Ad ogni riconoscimento	Soggetti riconosciuti		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione o completamento documentazione
	33	Verifica adeguatezza degli impianti	I	Ad ogni riconoscimento	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti		sospensione procedura riconoscimento	richiesta adeguamento, ove possibile, e nuova verifica ispettiva. In caso di mancato adeguamento diniego riconoscimento				
Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	in territorio delimitato (art.3) del disciplinare	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg.)	34	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti	Aggiornamento Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione variazione ubicazione	Grave	Notifica carezza Esclusione prodotto dal circuito tutelato fino a verifica adeguatezza delle nuove strutture	Richiamo scritto e nuova verifica ispettiva	
			Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità impianti e strutture	Allegare alla comunicazione idonea documentazione (entro 15 gg.)	35	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto dal circuito tutelato	Richiesta integrazione o completamento documentazione ed eventuale esecuzione verifica ispettiva supplementare

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
					36		D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Notifica carenza richiesta integrazione	Verifica documentale integrazione ed eventuale esecuzione V.I. supplementare.

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
Confezionatori	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità impianti e strutture		37	Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto dal circuito tutelato fino ad integrazione documentazione	Richiesta integrazione o completamento documentazione ed eventuale esecuzione verifica ispettiva supplementare
					38	Controllo autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti		Autorizzazione sanitaria non vigente	Grave	Esclusione prodotto fino a ripristino condizioni di idoneità	Attesa ripristino condizioni idoneità sanitaria
					39	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni operative dichiarate	I	Secondo necessità, in relazione alle variazioni comunicate	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
Cessazione attività	Cessazione attività		Comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg.)	40	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Soggetti riconosciuti	Elenco confezionatori e relativa capacità produttiva	Mancata comunicazione		eliminazione dall'elenco dei confezionatori		
Accettazione-prodotto	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione (tipologia di frutto (R1) provenienza prodotto acquistato dalla zona delimitata	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura/di acquisto e controllo documentale (All.6)		41	Controllo idoneità documentazione fornitura/controllo registrazioni della tracciabilità - iscrizione del conferente al circuito; fatture di acquisto, registro di carico	I	100	Soggetti riconosciuti		Carenza delle registrazioni o della documentazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione lotti in magazzino per i quali non è possibile risalire ai fornitori, richiesta adeguamento	Esclusione prodotto, richiamo scritto, verifica ispettiva supplementare
					42	Accertarsi della corretta documentazione di fornitura/di acquisto (denuncia di accompagnamento All.6)	I	100	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione di fornitura senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza richiesta adeguamento/integrazione	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a IZS. In caso di mancato adeguamento VI
	Rintracciabilità	Registrare i dati sull'apposito registro all.7	Controllo idoneità registrazioni		43		D/I	100	Soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di prodotto per ciascun confezionatore	Registrazioni carenti (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Avvio corrette procedure di identificazione ed invio a IZS. In caso di mancato adeguamento VI
					44		D/I	100	Soggetti riconosciuti		Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto da circuito Arancia di Ribera e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
stoccaggio prodotto	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	identificazione e rintracciabilità	identificazione/registrazione prodotto acquistato (All.7 registro carico confezionatore)	45	visita ispettiva di sorveglianza	D/I	100	soggetto riconosciuto		identificazioni/registrazioni carenti (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	richiesta adeguamento entro 3 giorni	in caso di ancato adeguamento verifica ispettiva suppletiva
					46						identificazione/registrazioni assenti (tali da precludere la tracciabilità)	grave	esclusione prodotto	verifica ispettiva suppletiva a riscontro adeguamento
				Controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione del prodotto e registrare tale controllo	47	Controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	100	Soggetti riconosciuti		Carenza documentale (tale da precludere la tracciabilità)	Grave	Esclusione prodotto da circuitotutelato e richiesta adeguamento	Verifica supplementare a riscontro adeguamento documentazione
					48						Documentazione carente (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Notifica carenza richiesta adeguamento/integrazioni	Avvio corrette procedure di registrazione ed invio a IZS evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento richiamo scritto e nuova verifica
			separazione temporale delle linee di produzione (se necessario) (All.12)	attenersi a quanto previsto dall'All.12 e dal par. 5.1.1.2 del pdc	49	verifica rispetto separazione	D/I	100%	soggetto riconosciuto		ritardata comunicazione senza pregiudizio idoneità	Lieve	richiesta adeguamento comunicazione nei termini previsti	attenersi ai tempi di comunicazione
					50						mancata comunicazione/mancato rispetto della separazione	Grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva suppletiva
			condizionamento prodotto	conformità art. 5 del disciplinare	51	verifica tenuta registrazioni e tempi di stoccaggio	I	100%	sogegtto riconosciuto		mancato rispetto delle modalità e tempi di condizionamento/asenza registrazioni	grave	esclusione proodtto	richiesta adeguamento e verifica ispettiva suppletiva

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)
		Categoria	Descrizione											
Prodotto finito Arancia di Ribera	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione. I lotti di arance destinate alla DOP devono essere opportunamente identificati in ogni fase del processo di confezionamento (Documentazione della tracciabilità dall'ingresso al prodotto finito , identificazione visiva di semilavorati, prodotti finiti)	Identificare il prodotto finito	52	Controllo idoneità identificazione prodotto	I	100	Soggetti riconosciuti		Identificazione carente (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Notifica carenza richiesta adeguamento/integrazione	Avvio corrette procedure di registrazione ed invio a IZS delle registrazioni e nuova verifica. La VI sarà effettuata solo in caso di mancato adeguamento.	
			Rintracciabilità	53	Controllo idoneità identificazione prodotto	I	100	Soggetti riconosciuti		Mancata identificazione tale da precludere la tracciabilità)	Grave	Esclusione prodotto da circuito tutelato e richiesta adeguamento	Richiamo scritto, verifica ispettiva supplementare	
			Registrare identificazione prodotto	54	Controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	100	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti (senza perdita di tracciabilità)	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Avvio corrette procedure di registrazione e invio a IZS evidenza adeguamento. La verifica ispettiva supplementare sarà fatta solo in caso di mancato adeguamento	
				55						Registrazioni assenti (tali da precludere la tracciabilità)	Grave	Esclusione prodotto da circuito Limone di Siracusa e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)		
		Categoria	Descrizione													
Confezionatori	Prodotto finito Arancia di Ribera	Conformità al disciplinare	Caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche disciplinare (art.2)	Accertare la conformità del prodotto così come previsto dal dispositivo (come da par. 7.3 Tabella D del dispositivo di controllo)	56	Verifica accertamento conformità del prodotto	I/A	come da par. 7.1.2. (Tabella A) del dispositivo di controllo	Prodotto		Non conformità per uno o più parametri /requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto	Ricampionamento come da § 7.1.2		
					57							Mancata esecuzione o rispetto frequenze in autocontrollo	Grave	richiesta immediata, esecuzione verifiche in autocontrollo e trasmissione esiti a IZS	invio a IZS evidenza adeguamento. In caso di mancato adeguamento VI	
				Registrare e conservare i referti analitici/registrare le analisi effettuate	58	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Soggetti riconosciuti		Registrazioni insufficienti (tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti)	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Avvio corrette procedure di registrazione e invio a IZS di evidenza di adeguamento delle registrazioni. Nuova verifica ispettiva solo in caso di mancato adeguamento		
					59								Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione
				Modalità di confezionamento (art.8 disciplinare)	60	Controllo modalità di confezionamento	I	100	Soggetti riconosciuti		Modalità di confezionamento non conformi	Grave	Esclusione prodotto con modalità di confezionamento non prescritto e richiesta adeguamento e Segnalazione Organi vigilanza	Esclusione di prodotto IGP fino ad adeguamento modalità di confezionamento e nuova verifica ispettiva dopo adeguamento		
Designazione e presentazione	Conformità prodotto	Modalità di confezionamento (art.8 disciplinare)	Accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto disciplinato	61	Controllo adeguatezza registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità di prodotto	I	100	Soggetti riconosciuti		Evidenze oggettive carenti	Grave	Esclusione prodotto da circuito Arancia di Ribera	Richiesta adeguamento controlli evidenze oggettive e verifica ispettiva supplementare			

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID (5)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (6)	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato (7)	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (8)	NON CONFORMITA' (NC) (9)	GRAVITA' DELLA NC (10)	TRATTAMENTO DELLA NC (11)	AZIONE CORRETTIVA (12)	
		Categoria	Descrizione												
				Utilizzare la DOP esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i relativi quantitativi	62	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Soggetti riconosciuti		Uso denominazione Arancia di Ribera su prodotto non conforme	Grave	Esclusione prodotto da circuito Arancia di Ribera	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare	
Confezionatori	Designazione e presentazione	Conformità prodotto	Modalità di confezionamento (art.8 disciplinare)		63		I	100%	soggetto riconosciuto		Registrazioni insufficienti (tali da pregiudicare l'accertamento dei requisiti)	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni	Avvio corrette procedure di registrazione e invio a IZS di evidenza di adeguamento delle registrazioni. Eventuale nuova verifica solo in caso di mancato adeguamento	
					64		I	100%	soggetto riconosciuto		Registrazioni assenti	Grave	Esclusione prodotto da circuito IGP e richiesta adeguamento	Nuova verifica ispettiva e verifica avvio corrette procedure di registrazione	
					65	Utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	Controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo dell'IGP	I	100	Soggetti riconosciuti		Utilizzo Limone di Siracusa con modalità non consentite	Grave	Esclusione prodotto dal circuito tutelato	Richiesta adeguamento modalità e verifica ispettiva supplementare
					66	Comunicare mensilmente entro il giorno 10 del mese successivo i quantitativi di prodotto confezionato e venduto come DOP (All.7)	controllo quantità dichiarate	D	100	Prodotto	Quantità immesse nel circuito (quali, quanto e dove) per ciascun produttore	Ritardata comunicazione	Lieve	Sollecito adeguamento entro 15 giorni	Verifica invio dai produttivi
					67							Mancata comunicazione entro i 15 giorni da sollecito	Lieve	Verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dati presso il soggetto	
					68	Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	Verifica correttezza utilizzo elementi di designazione e presentazione	I	100	Soggetti riconosciuti		Elementi di designazione e presentazione non conformi o non approvati	Grave	Esclusione prodotto con designazione non conforme e/o non approvate e richiesta adeguamento.	Esclusione prodotto fino ad adeguamento utilizzo della denominazione con nuova verifica ispettiva dopo adeguamento