

	<p><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 1 di 16</p>
---	---	---

# PIANO DI CONTROLLO PER LA FRUTTICOLTURA INTEGRATA



**Valido per la raccolta 2013**

Redazione: Direttore	Approvazione: Presidente CdA
Data: 18.02.2013	Data: 18.02.2013

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 2 di 16</p>
---	--	---

## 1. Premessa

Il Consorzio CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di certificazione e sorveglianza.

Il presente documento descrive l'insieme dei controlli e delle procedure ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché la frutta può essere identificata come frutta “da produzione integrata” o diciture simili.

## 2. Riferimenti documentali

- **UNI CEI EN 45011** „Criteri generali per gli organismi di certificazione dei prodotti”
- **UNI CEI 70006** „Regole generali per un sistema tipo di certificazione di prodotti da parte di un organismo indipendente“
- **GUIDA IAF GD 5 2006**
- **Direttive AGRIOS (Gruppo di lavoro per la frutticoltura integrata dell’Alto Adige) per la frutticoltura integrata**
- **UNI 11233:2009** - Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari
- **Legge provinciale 14.12.99, n. 10**
- **Decisione della giunta provinciale n. 3937 08/11/2004**
- **Regolamento (CEE) n. 889/2008** per la produzione biologica, allegato II
- **Decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22**
- **Legge provinciale n. 8/1981 per la protezione delle api**
- **Decisione della giunta provinciale n. 333 09/02/2009**

## 3. Generalità

### 3.1. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente piano di controllo le aziende agricole e i centri di lavorazione.

Aziende agricole e centri di lavorazione dell’Alto Adige che intendono produrre pomacee “da produzione integrata” devono far pervenire a CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE le adesioni al sistema dei controlli e adeguarsi alle prescrizioni previste nelle direttive AGRIOS in vigore e nel presente piano di controllo.

E’ cura di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE procedere all’accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni delle direttive secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente documento.

### 3.2. Domanda di adesione al programma AGRIOS

Ogni azienda agricola e ogni centro di lavorazione che intende partecipare al programma AGRIOS entro 28 febbraio di ogni anno deve presentare una richiesta di partecipazione per iscritto. Tutta l'azienda agricola deve seguire il programma di produzione integrata.

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 3 di 16</p>
---	--	---

Ogni azienda agricola tramite il centro di lavorazione competente, entro il 31 maggio di ogni anno trasmette a CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE una lista aggiornata delle superfici a frutteto notificate per l'iscrizione. I dati vengono gestiti nel sito online (protetto da password). Nel caso in cui si dovessero verificare successivamente variazioni dei dati culturali trasmessi oppure dei rapporti di possesso relativi ai frutteti notificati, esse dovranno essere comunicate a CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE entro 15 giorni.

### **3.3. Disdette**

Disdette possono riguardare singoli appezzamenti o l'intera azienda.

Disdette parziali verranno accettate solo se nell'ambito d'un frutteto vi è una chiara delimitazione e si può escludere una contaminazione dei filari circostanti.

La disdetta deve essere comunicata prima, oppure immediatamente dopo una cura colturale non prevista dalle direttive, presentando il relativo modulo. Dopo la comunicazione di una ispezione o solo al momento del controllo le disdette non vengono più accettate.

## **4. Requisiti di conformità**

I soggetti che intendono usufruire della denominazione “da produzione integrata” o diciture simili devono nominare un responsabile aziendale, assoggettarsi al controllo attuato da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE e operare in conformità alle direttive AGRIOS e al piano di controllo.

Nelle direttive AGRIOS sono riportati i requisiti di conformità da rispettare nella produzione. Di seguito un elenco dei requisiti e completamenti:

### **A. Zona di produzione**

A.1. La zona di produzione comprende tutti i comuni nel territorio della Provincia Autonoma di Bolzano. I produttori altoatesini, che conferiscono il prodotto in appezzamenti da loro condotti siti nei comuni Roveré della Luna e Mezzocorona a centri di lavorazione della Provincia di Bolzano sono soggetti alla presente normativa.

### **B. Condizioni ambientali e di coltura**

1. Cure colturali ecologiche
2. Aree di compensazione ecologica e cura dei dintorni del frutteto
3. Scelta varietale
4. Scelta delle piante fruttifere
5. Scelta del sistema di produzione
6. Sistemazione e preparazione del suolo all'impianto
7. Concimazione
8. La cura del filare e dell'interfilare
9. Irrigazione
10. Allevamento e gestione della pianta
11. Cura per la qualità dei frutti e gestione della fruttificazione
12. Immissione di sostanze indesiderate

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 4 di 16</p>
---	--	---

### **C. La difesa integrata**

1. Prevenzione
2. Metodi alternativi di difesa antiparassitaria
3. Strategia anti-resistenza
4. La scelta dei prodotti
5. La quantità di prodotti antiparassitari per ettaro e anno
6. Tecnica di applicazione dei trattamenti
7. Prodotti antiparassitari: custodia adeguata, distribuzione e smaltimento
8. Periodo di sicurezza dei trattamenti dal raccolto
9. Protezione delle acque

### **D. Quaderno di campagna**

I produttori che attuano la produzione integrata devono documentare tutte le pratiche colturali, che hanno rilevanza sull'ambiente stesso, in un apposito quaderno di campagna per la dimostrazione di una produzione rispettosa per l'ambiente.

Il quaderno di campagna deve essere regolarmente aggiornato e sempre disponibile per un controllo.

### **E. Identificazione e rintracciabilità**

Il sistema utilizzato per garantire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto si basa sui seguenti elementi:

- Identificazione, mediante cartellini personalizzati, del prodotto all'ingresso dei centri di lavorazione.
- Registrazione di carico delle partite AGRIOS.
- Mantenimento della identificazione del produttore anche nelle fasi di accettazione, movimentazione e stoccaggio temporaneo, realizzate nel centro di condizionamento, fino alla fase di selezione.
- Identificazione della partita selezionata e compilazione di un registro di selezione.
- Registrazione di scarico delle partite AGRIOS.

### **F. Consegna e conservazione**

Le partite di frutta da produzione integrata all'arrivo presso il magazzino devono essere contrassegnati chiaramente. Ovviamente bisogna tener conto delle certificazioni non rilasciate o ritirate e delle disdette.

#### **F.1. Trattamento post-raccolta**

Come metodo per impedire la comparsa del riscaldamento nel Programma AGRIOS è consentito un trattamento con 1-MCP. È vietato l'impiego di fungicidi in post-raccolta.

### **G. Selezione e confezionamento**

La manipolazione della frutta proveniente da produzione integrata deve essere tale da escludere scambi con frutta proveniente da produzione convenzionale. La frutta da produzione integrata

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 5 di 16</p>
---	--	---

durante lo svuotamento, la calibratura, la selezione ed il confezionamento non deve sporcarsi o venire a contatto con sostanze estranee.

#### **G.1. Selezione**

Nella selezione si deve procedere in modo da rendere evidente se si sta lavorando con merce AGRIOS oppure con altra frutta. Ciò deve essere controllabile anche in seguito. Le diverse partite non devono assolutamente essere mescolate. La merce preselezionata deve essere contrassegnata in modo da non poter essere cambiata in un secondo momento.

#### **G.2. Confezionamento**

Durante l'imballaggio deve essere chiaro se si tratta di frutti provenienti da frutticoltori aderenti al programma AGRIOS oppure No.

#### **H. Designazione e presentazione**

La frutta altoatesina che non è stata prodotta provatamente secondo queste direttive e non riconosciuta dal Organismo di Certificazione, non può utilizzare l'indicazione "da produzione integrata" o diciture simili. Frutta dell'Alto Adige che viene usata per marchi con il chiaro presupposto della produzione integrata deve essere provatamente conforme alle Direttive AGRIOS.

#### **4.1. Prescrizioni accessorie**

##### Quote dovute

Le tariffe per la certificazione sono stabilite nel tariffario AGRIOS e nel contratto tra CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE e l'azienda agricola oppure i centri di lavorazione.

Le tariffe comprendono un importo annuo fisso per le aziende agricole e i centri di lavorazione.

Per ogni altra verifica ispettiva supplementare, ritenuta necessaria da parte di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE, al fine di verificare la corretta attuazione delle azioni correttive richieste, è prevista una quota aggiuntiva.

### **5. Documentazione della rintracciabilità**

Al momento della consegna delle pomacee provenienti da produzione integrata essa deve essere contrassegnata in modo evidente e chiaro, per evitare che durante la collocazione e la conservazione avvengano degli scambi con frutta coltivata in modo convenzionale.

Anche dopo la selezione la frutta proveniente da produzione integrata deve essere contrassegnata in modo inequivocabile.

Il centro di lavorazione deve tenere in evidenza tutti i movimenti della frutta proveniente da produzione integrata. Questi dati devono essere sempre aggiornati e a disposizione dei tecnici ad ogni controllo.

Al momento del controllo tramite il tecnico di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE deve essere presente tale documentazione:

- Documenti di trasporto

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 6 di 16</p>
---	--	---

- Cartellini identificativi
- Registrazione dei dati relativi alle attività di stoccaggio, selezione e lavorazione, che mostrino i trattamenti subiti dal prodotto
- Registrazioni relative all'approvvigionamento e movimentazione interna del prodotto
- Registro di scarico

Tale documentazione permetterà al tecnico di ricostruire “la storia” dei lotti di produzione e confezionamento e di verificare la rintracciabilità.

## 6. Controlli di conformità

### 6.1. Generalità

I controlli vengono effettuati in base alle direttive AGRIOS ed al presente piano di controllo. Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE intende effettuare, al fine di valutare la conformità della frutta “da produzione integrata” alle prescrizioni delle direttive e del presente piano di controllo.

I controlli vengono suddivisi in:

**Controlli interni (autocontrollo):** attuato dai produttori e centri di lavorazione presso i propri siti produttivi a fronte dei requisiti di conformità richiamati nelle direttive e nel presente piano di controllo.

**Controlli esterni (controlli di conformità):** attuati da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE.

### 6.2. Controlli per la certificazione

#### 6.2.1. Aziende agricole

Il controllo delle aziende agricole coinvolge il 100% dei partecipanti. CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE verifica i requisiti descritti al punto 4. A – B – C – D nel presente piano di controllo. Il controllo prevede una visita presso l'azienda ed un rigoroso controllo dei documenti.

È possibile ridurre il numero di visite presso l'azienda ad un minimo di 10% dei partecipanti per seguenti motivi:

- Un'elevata partecipazione
- Ridotte dimensioni aziendali
- Esperienza pluriennale
- Tradizione dei controlli AGRIOS
- Rispetto delle direttive AGRIOS
- Organizzazione dei partecipanti associati in centri di lavorazione

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 7 di 16</p>
---	--	---

Per determinare la percentuale delle campionature viene presa come base il numero degli associati dei singoli centri di lavorazione. Almeno il 10% degli associati viene estratto a sorte e avvisato per la programmata visita da parte di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE. Nel caso, che nel corso delle visite in azienda venga riscontrato più del 15% dei controlli rivelanti gravi fattori di non conformità, verrà effettuato un ulteriore 10% di controlli tra gli associati del centro di lavorazione. Qualora anche dall'ulteriore controllo venga riscontrato più del 10% dei controlli rivelanti gravi fattori di non conformità si procederà al controllo di tutti gli associati del centro di lavorazione.

Tutti i produttori non associati a centri di lavorazione sono soggetti a una visita in azienda.

### **6.2.2 Centri di lavorazione**

Il 100% dei centri di lavorazione sono soggetti al controllo. CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE verifica la conformità dei requisiti come nel presente piano di controllo di cui ai punti 4 E – F – G – H.

### **6.2.3. Controllo del prodotto**

#### **6.2.3.1. Tecnica di campionamento**

L'attività di prelievo dei campioni segue l'istruzione per il prelievo campioni (AA 01 Istruzione prelievo campioni per prove prodotto).

#### **6.2.3.2. Controlli di conformità analitici**

Per accertare il rispetto delle direttive AGRIOS devono essere eseguiti controlli di conformità analitici. CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE preleva campioni di foglie, di frutta, di terreno o di vegetazione per permettere l'esecuzione di analisi dei residui dei fitofarmaci. Almeno presso l'8% dei partecipanti deve essere prelevato un campione.

I prelievi potranno venir eseguiti sia in fase di produzione, come sui prodotti confezionati. Altresì i controlli potranno venir eseguiti presso il partecipante al programma, oltre che sul mercato (per prodotti già in commercio).

CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE utilizza esclusivamente laboratori, che svolgono la loro attività conformemente ai requisiti indicati dalla norma ISO 17025.

Nel caso in cui il prodotto non sia conforme ai requisiti stabiliti, CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE predispone un'apposita comunicazione ufficiale sui risultati emersi e la trasmette all'azienda interessata. Se l'operatore contesta l'esito dell'analisi, può richiedere entro 10 giorni l'analisi della controprova. I costi per l'analisi sono a carico del richiedente. Trascorso tale termine, l'esito si intende accettato. Con la presentazione di una motivata domanda viene effettuata la controprova. Se l'esito dell'controanalisi conferma il risultato del primo campione, viene applicato il relativo provvedimento. Nel caso di controprova con risultato contrastante rispetto al test iniziale, deve essere eseguito un terzo test a carico di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE, il cui risultato è definitivo. Gli operatori dovranno immediatamente declassare il

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 8 di 16</p>
---	--	---

prodotto non conforme ed attivare, se possibile, le azioni correttive necessarie al ripristino della conformità del prodotto.

### **6.3. Certificazione**

#### **6.3.1. Raccomandazione per la certificazione**

Al fine di poter presentare il dossier di certificazione al Comitato Deliberante di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE tutte le Non conformità rilevate devono essere risolte adottando opportune azioni correttive, nei tempi stabiliti.

Nel caso in cui il richiedente non apporti le adeguate azioni correttive entro i tempi stabiliti, CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE può richiedere la rivalutazione integrale del sistema e/o dei prodotti. Il costo di tale audit sarà a carico dell'Organizzazione.

#### **6.3.2. Delibera di concessione della certificazione**

Il Comitato Deliberante di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE, valuta:

- a) i risultati della valutazione documentale tenendo conto della Check - List,
- b) i risultati della audit presso il richiedente,
- c) i risultati delle verifiche condotte presso un campione di aziende agricole,
- d) i risultati delle prove di conformità di prodotto,
- e) eventuali altri elementi utili

e delibera in merito alla certificazione.

##### **6.3.2.1. Aziende agricole**

In presenza di esito positivo dei controlli l'azienda agricola viene certificata:

- a) Per le aziende agricole associate a centri di lavorazione il certificato viene rilasciato al centro di lavorazione unitamente ad un elenco delle aziende agricole.
- b) Alle aziende agricole non associate a centri di lavorazione viene rilasciato il relativo certificato.

##### **6.3.2.2 Centri di lavorazione**

In presenza di esito positivo dei controlli il centro di lavorazione viene certificato con l'invio del relativo certificato.

### **6.4. Fase di Sorveglianza**

Il permanere delle condizioni di conformità alle Norme/Documenti di riferimento che hanno permesso il rilascio della certificazione viene verificato attraverso un'attività di sorveglianza.

In caso di rifiuto ad accogliere il Tecnico incaricato, senza valide motivazioni, la certificazione viene sospesa.



	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 9 di 16</p>
---	--	---

Durante le verifiche di sorveglianza il Tecnico incaricato deve essere messo in condizione di verificare che la conformità del sistema di gestione del prodotto e del prodotto stesso sia mantenuta.

Qualora negli audit di sorveglianza vengano rilevate delle carenze, CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE informa il richiedente che è tenuto ad attuare opportune azioni correttive.

L'Organizzazione in possesso di certificazione deve informare tempestivamente CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE di qualunque modifica rilevante al Sistema di gestione del prodotto e/o di modifiche del sistema di produzione.

Qualora CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE lo ritenga opportuno, possono essere effettuati audit di sorveglianza non programmati.

Le verifiche non programmate possono essere eseguite:

- Quando a seguito di un audit o un'esecuzione di prove di conformità si rilevano delle Non conformità tali da rendere necessaria un'audit supplementare.
- Quando nell'ambito dei centri di lavorazione intervengono dei cambiamenti a livello di struttura organizzativa, o dei processi/prodotti tali da richiedere una verifica immediata.
- A seguito di sospensione della certificazione al fine di accertare la possibilità di eliminare il provvedimento.

#### **6.4.1. Sorveglianza Azienda agricola**

Al 100% delle aziende verrà effettuato un controllo post-raccolta. Particolare attenzione verrà riservata al rispetto dei tempi di sicurezza previsti da AGRIOS.

#### **6.4.2. Sorveglianza Centri di lavorazione**

- **Controlli interni**

All'entrata della merce nei centri di lavorazione, viene effettuata in autocontrollo un'analisi ogni 2000 tonnellate di prodotto, riconducibile al singolo produttore. Le analisi devono essere eseguiti da laboratori, che svolgono le loro attività conformemente ai requisiti indicati dalla norma UNI 17025/2005.

Gli esiti delle analisi devono essere presentati a CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE durante le verifiche.

- **Controlli esterni**

Al 100% dei centri di lavorazione verranno effettuati nell'arco della stagione almeno 5 controlli. Particolare attenzione verrà riservata alla rintracciabilità del prodotto all'atto della selezione e del confezionamento, così come alla corretta identificazione e presentazione.

#### **6.5. Validità del certificato**

Il certificato rilasciato da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE ha validità dall'inizio delle operazioni colturali primaverili fino al termine della campagna di commercializzazione.

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 10 di 16</p>
---	--	--

## 7. Cambiamento delle regole di certificazione

### 7.1. Modifiche delle direttive AGRIOS per la frutticoltura integrata

Le direttive AGRIOS per la frutticoltura integrata vengono aggiornate annualmente dal Gruppo di lavoro AGRIOS e diramate sul sito [www.sqk.it](http://www.sqk.it). Inoltre le direttive vengono messe a disposizione a tutti i partecipanti al Programma.

Eventuali cambiamenti delle direttive durante la stagione (per es. decreti legge) verranno comunicati a mezzo lettera circolare e tramite sito internet a tutti i partecipanti.

### 7.2. Modifiche del Piano di controllo e delle regole di certificazione

Il piano di controllo viene adattato ogni anno e pubblicato sul sito [www.sqk.it](http://www.sqk.it). Modifiche del piano di controllo e delle regole di certificazione durante la stagione vengono diffuse a mezzo lettera circolare e tramite sito internet.

CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE definirà la data dalla quale le modifiche entreranno in vigore e definirà un ragionevole periodo di tempo entro il quale le aziende agricole e i centri di lavorazione avranno il tempo di adeguarsi alle nuove prescrizioni.

## 8. Diritti ed obblighi delle aziende agricole e centri di lavorazione in possesso della certificazione

Le aziende agricole e i centri di lavorazione certificate possono identificare il prodotto “da produzione integrata” o con diciture simili.

La certificazione di prodotto è rilasciata alle aziende agricole e ai centri di lavorazione limitatamente ai prodotti per i quali hanno fatto domanda e non è trasferibile ad altri prodotti.

Aziende agricole e centri di lavorazione certificate si impegnano a:

- Mantenere il proprio Sistema di gestione ed il prodotto conforme ai requisiti specificati nei documenti di riferimento.
- Accettare, a proprie spese, gli audit supplementari che si rendessero necessari.
- Consentire l'accesso ai propri locali ai tecnici di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE, agli eventuali osservatori od esperti e ai valutatori degli Enti di Accreditamento ed assisterli durante gli audit.
- Attuare le azioni correttive al proprio sistema di gestione a seguito delle carenze rilevate.
- Tenere una registrazione dei reclami dei clienti relativamente al prodotto certificato.
- Comunicare a CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE tempestivamente qualunque segnalazione comunicata dalla Pubblica Autorità relativamente ad inadempienze di tipo legislativo e/o a violazioni di regolamenti e leggi.

Le aziende agricole e i centri di lavorazione devono cessare l'utilizzo e l'esibizione di documenti di certificazione a seguito di scadenza, sospensione, ritiro, rinuncia alla certificazione stessa. In questi casi il certificato verrà ritirato da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE e il prodotto sarà cancellato dal Registro dei Prodotti Certificati.

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 11 di 16</p>
---	--	--

## 9. Gestione delle Non conformità

A seguito di verifiche/controlli si possono rilevare Non conformità.

Per “Non conformità” si intende il mancato rispetto dei requisiti di processo e prodotto indicati nelle direttive e nel presente piano di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per identificare il prodotto come denominazione "da produzione integrata" o diciture simili.

Le Non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella produzione lungo tutta la filiera produttiva, sia da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE.

Tutte le Non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle Non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi non siano commercializzati come prodotto "da produzione integrata" o diciture simili. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione e valutazione delle eventuali Non conformità.

Di seguito sono descritte le modalità di gestione delle Non conformità rilevate.

### 9.1. Gestione delle Non conformità da parte degli Operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera rilevano delle Non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- Devono mantenere una registrazione delle Non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto/processo non conforme.
- Nel caso in cui la Non conformità è grave, devono dare evidenza che il prodotto confezionato non venga identificato e commercializzato come "da produzione integrata" o diciture simili.
- Devono comunicare tempestivamente a CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE le Non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

### 9.2. Gestione delle Non conformità da parte di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE

I Tecnici di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE durante i controlli di conformità possono osservare delle Non conformità. È loro cura stabilire se questi possono essere evidenziati sulla base del presente piano di controllo come delle:

- **Non conformità gravi:** situazioni che determinano l'impossibilità di identificare il prodotto interessato come "da produzione integrata" o diciture simili.
- **Non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto.

	<p style="text-align: center;"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> <p style="text-align: center;">  </p>	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 12 di 16</p>
---	--	--

## 9.2.1. Non conformità gravi

### 9.2.1.1. Conseguenze per le aziende agricole

Nei seguenti casi la certificazione per l'appezzamento/parte dell'appezzamento non viene rilasciata rispettivamente ritirata:

- Nel quaderno di campagna si trova registrato l'impiego di principi attivi non ammessi dal Programma AGRIOS. Qualora si tratti solamente di un errore di trascrizione, il produttore entro due giorni dall'accertamento lo può dichiarare per iscritto e richiedere a proprie spese un'analisi di residui a Controllo Qualità Alto Adige. Se il risultato dell'analisi non evidenzia la presenza di un residuo del principio attivo in questione, si procede alla certificazione dell'appezzamento interessato. Se l'esito dell'analisi tuttavia conferma le registrazioni, la certificazione non viene rilasciata oppure ritirata per l'intera azienda agricola.
- Nel quaderno di campagna si trova registrato l'impiego di prodotti fitosanitari (prodotti commerciali) il cui principio attivo è ammesso in Italia, i quali però non risultano registrati per la produzione di pomacee.
- Dalle analisi sono messi in evidenza valori di residui che superano i valori massimi fissati da AGRIOS.
- Le manchevolezze eventualmente riscontrate durante controlli precedenti non vengono eliminate nei termini previsti.
- Alla posa a dimora di un nuovo impianto, che confina con superfici destinate alla foraggicoltura, alla cerealicoltura oppure alla coltura delle erbe aromatiche e officinali, non sono state rispettate le distanze minime prescritte.
- In un impianto messo a dimora dal 2012 in poi, che confina con superfici destinate alla foraggicoltura, alla cerealicoltura oppure alla coltura delle erbe aromatiche e officinali, non è stato utilizzato un atomizzatore dotato delle strutture tecniche antideriva prescritte.
- Alla posa a dimora di un nuovo impianto, che confina immediatamente con superfici destinate alla foraggicoltura, alla cerealicoltura oppure alla coltura delle erbe aromatiche e officinali, non è stata realizzata una barriera contro la deriva lungo il confine parallelo alle file.

Nei seguenti casi la certificazione per l'intera azienda agricola non viene rilasciata rispettivamente ritirata:

- Si rifiuta l'esecuzione dei controlli, oppure, senza giustificarne il motivo, il rappresentante aziendale responsabile non si presenta ad uno dei controlli richiesti.
- L'impiego d'un principio attivo non ammesso è trovato tramite un'analisi sui residui.
- Dal quaderno di campagna risulta che l'azienda nell'anno corrente e nell'anno scorso non ha rispettato le misure per la protezione delle api.

La certificazione AGRIOS per le partite interessate non viene rilasciata rispettivamente ritirata nei seguenti casi:

- Dal quaderno di campagna risulta che non sono stati rispettati i tempi di carenza.

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 13 di 16</p>
---	--	--

#### **9.2.1.2. Conseguenze per i centri di lavorazione**

Nei seguenti casi la merce deve essere digradata e rilavorata. La partita viene bloccata fino all'attuazione delle azioni correttive. Inoltre la non conformità viene inoltrata al AGRIOS.

- Mescolanza della merce da produzione integrata AGRIOS con altra merce al momento della selezione.
- Mescolanza della merce da produzione integrata AGRIOS con altra merce al momento del confezionamento.
- Identificazione di una merce non conforme con la denominazione "da produzione integrata" o diciture simili.
- Dalle analisi sono messi in evidenza valori di residui che superano i valori massimi fissati da AGRIOS.
- L'impiego d'un principio attivo non ammesso è stato trovato tramite un'analisi sui residui.
- Limitazioni e prescrizioni del programma AGRIOS non sono stati rispettati.
- Le manchevolezze riscontrate durante controlli precedenti non vengono eliminate nei termini previsti.

#### **9.2.2. Non conformità lievi**

##### **9.2.2.1. Conseguenze per le aziende agricole**

Un avviso con la condizione di eliminare una manchevolezza accertata entro un determinato periodo di tempo è previsto nei seguenti casi:

- Le annotazioni nel raccoglitore aziendale sono incomplete.
- Nel raccoglitore aziendale manca qualche documento necessario.
- Il test dell'atomizzatore manca, oppure è stato fatto oltre i 5 anni precedenti.
- Le analisi del terreno mancano, oppure sono state fatte oltre i 5 anni precedenti.
- La conferma di adesione a un'organizzazione di consulenza manca.
- Il deposito dei prodotti fitosanitari contiene prodotti non più ammessi.
- Il deposito dei prodotti fitosanitari non è conforme alle disposizioni.
- In un rilievo di campo si è trovata l'esecuzione di una pratica agricola (difesa delle piante, trattamento erbicida, concimazione ecc.), che non figura nelle annotazioni del quaderno di campagna.

Un avviso con l'obbligo di partecipare ad un corso d'addestramento relativo alla tematica entro un determinato periodo di tempo è previsto nei seguenti casi:

- Dal quaderno di campagna risulta che non sono state rispettate le limitazioni all'impiego dei prodotti imposte dal Programma (per es. il numero massimo dei trattamenti, il termine ultimo per determinati principi attivi, dosi massime ammesse).
- Un'analisi sui residui evidenzia la presenza d'un principio attivo, pure ammesso dal Programma, il cui impiego però non risulta registrato nel quaderno di campagna.
- Dal quaderno di campagna risulta che nell'anno corrente non sono state rispettate le misure per la protezione delle api. Se la stessa azienda già nell'anno scorso non ha rispettato le misure per la protezione delle api, la certificazione per l'intera azienda agricola non viene rilasciata rispettivamente ritirata.

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 14 di 16</p>
---	--	--

- L’attestato di partecipazione ad un corso d’addestramento relativo alla tematica „problemi e possibili interventi in caso di coltivazioni di colture diverse su superfici ristrette” manca oppure è stato rilasciato oltre i 5 anni precedenti.

#### **9.2.2.2. Conseguenze per i centri di lavorazione**

Un avviso con la condizione di eliminare una manchevolezza accertata entro un determinato periodo di tempo è previsto nei seguenti casi:

- mancano documenti che non pregiudicano la conformità e rintracciabilità della merce

### **9.3. Sospensione e revoca**

#### **9.3.1. Aziende agricole**

L’attività di certificazione viene sospesa quando è stata accertata almeno una non conformità lieve, affinché le azioni correttive imposte sono state eseguite. La sospensione è automaticamente revocata, se l’opposto non viene comunicato dal Direttore per iscritto entro 14 giorni.

#### **9.3.2. Centri di lavorazione**

L’attività di certificazione viene sospesa, se nell’arco di una stagione sono state accertate più di due Non conformità gravi, affinché le azioni correttive imposte sono state eseguite. La sospensione e la revoca vengono comunicati per iscritto al centro di lavorazione. Dalla data di comunicazione della sospensione e sino al successivo ripristino, dovrà essere sospesa ogni forma di uso della denominazione “da produzione integrata” o diciture simili.

## **10. Reclami**

### **10.1. Presentazione del reclamo**

Il reclamo può essere inviato da tutti i clienti, organizzazioni o altri parti interessati che non si ritengano soddisfatti con il servizio offerto da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE.

Il reclamo deve essere presentato in forma scritta o orale, indicando i motivi, nonché tutti gli elementi necessari ad una completa valutazione dei fatti.

### **10.2. Gestione del reclamo**

Il reclamo viene registrato sull’apposito modulo.

Il Responsabile Qualità, insieme al Direttore e il collaboratore interno interessato al reclamo, effettua tutte le verifiche necessarie a consentire una completa valutazione dei fatti, e individuare eventuali carenze del sistema rispetto ai riferimenti normativi di riferimento. Successivamente elabora una proposta di azione volta a chiudere il reclamo stesso. Se necessario si apre un’azione correttiva.

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 15 di 16</p>
---	--	--

### **10.3. Chiusura del reclamo**

Il reclamante riceverà entro 3 mesi dalla presentazione del reclamo una comunicazione scritta o orale in cui si specificano i provvedimenti definiti al fine di chiudere il reclamo e di pervenire il ripetersi del problema.

Il reclamo si intende chiuso con l'attuazione dei provvedimenti presi.

### **10.4. Comunicazione interna**

Dei reclami e della relativa gestione verrà informato il Consiglio Direttivo.

## **11. Ricorsi**

### **11.1. Presentazione di un ricorso**

Ricorsi possono essere presentati da:

- Clienti/Organizzazioni che non concordino con i provvedimenti di sospensione e/o ritiro della certificazione da parte di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE.
- Altri soggetti interessati nell'ambito della certificazione (Ass. Consumatori, P. Amministrazione, ecc.).

I ricorsi devono essere presentati a CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE in forma scritta mezzo lettera racc. A. R., Fax o consegnato di persona, esponendo le ragioni del ricorso entro 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione del provvedimento.

### **11.2. Gestione del ricorso**

Il Direttore di CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE presenta il ricorso con la documentazione necessaria al Consiglio Direttivo che decide entro 30 giorni dalla sua presentazione, in merito al rigetto o al mantenimento della decisione originaria. CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE invia l'esito all'Organizzazione/cliente.

Qualora l'esito dell'iter del ricorso non sia soddisfacente per l'Organizzazione/il cliente, questa/o potrà aprire un contenzioso con CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE. In tal caso si ricorrerà al giudizio di un Collegio Arbitrale.

## **12. Riservatezza**

Tutta la documentazione relativa all'attività di certificazione del prodotto (registrazioni, documenti dei richiedenti, comunicazioni) è considerata riservata.

CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori.

	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO 2013</b>  <b>„da produzione integrata“</b></p> 	<p>Agrios KP 2013  Rev. 00 – 18.02.2013  Pagina 16 di 16</p>
---	--	--

### 13. Responsabilità

La certificazione di prodotto rilasciata da CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE non esime l'Organizzazione dal rispetto degli obblighi di legge relativamente ai prodotti forniti e agli impegni contrattuali verso i clienti.

CONTROLLO QUALITÀ ALTO ADIGE non assume alcuna responsabilità per prodotti difettosi che l'Organizzazione fornisce a terzi né per comportamenti non rispettosi delle normative vigenti.

Le eventuali modifiche strutturali ed organizzative attuate dall'Organizzazione per ottenere la certificazione, sono esclusiva responsabilità dell'Organizzazione stessa.