SQNPI - ADESIONE GESTIONE CONTROLLO/201~~7~~8

MODALITÀ DI ADESIONE E GESTIONE DEL SISTEMA DI QUALITÀ DI PRODUZIONE INTEGRATA

Redatto dal GTQ il 25 10 2017

Approvato dall'OTS il 25 10 2017

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Documento prodotto nell'ambito della Rete Rurale Nazionale

Dirigente responsabile: Paolo Ammassari

Autori: Gruppo Tecnico di Qualità DM 4890 del 8/05/2014

Grafica e impaginazione: Roberta Ruberto, Mario Cariello

INDICE

1.Premessa 7

2.Scopo 8

2.1. Campo di applicazione 8

3.Riferimenti normativi 8

4.Definizioni e Acronimi 9

4.1. Acronimi 12

5.Accesso al sistema di controllo e certificazione 13

6.Verifica di idoneità degli operatori aderenti al SQNPI e mantenimento dei requisiti 15

6.1. Idoneità ..... 16~~15~~
6.2. Variazione dei requisiti di idoneità 16
6.3. Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi 16
6.4. Procedure di controllo 16
6.5. Controllo 17
6.5.1. Controllo di parte terza 17
6.5.2. Autocontrollo 19
6.5.3. Registrazioni 20

7.Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti 21

8.Non conformità e loro gestione 21

8.1. Non conformità 21
8.2. Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera 22
8.3. Gestione delle non conformità da parte dell'ODC 22
8.3.1. NC Azienda singola (fase coltivazione): 23
8.3.2. NC Operatore associato (fase coltivazione): 23
8.3.3. NC Azienda singola e associata in fase post - raccolta conservazione e trasformazione 24

9.Provvedimenti di sospensione ed esclusione dei soggetti dal sistema di qualità ... 25

9.1. Ricorsi 26

10.Rintracciabilità delle produzioni e fase post-raccolta 26

10.1. Generalità 26
10.2. Fase di coltivazione 27
10.2.1. Prepulitura e cernita 28
10.2.2. Trasporto dall'azienda ai centri di lavorazione 28
10.2.3. Conservazione 28
10.2.4. Condizionamento 30
10.2.5. Commercializzazione 31
10.2.6. Trasporto del prodotto finito o pre trasformazione 31
10.2.7. Trasformazione 32
10.3. Conformità della fase di coltivazione 32

11.Certificazione e uso del marchio 33
11.2 Marchio identificativo 33
11.3 Modalità d'uso 34
11.4 Coesistenza del marchio con altri segni distintivi 34
12.Norma tecnica della produzione integrata 34 35
12.1 Generalità 34 35
12.2 Disciplinari regionali 35
12.3 Criteri generali 35
12.3.1 Tecniche agronomiche di produzione integrata (LINK DISCIPLINARI REGIONALI) 35
12.3.2 Difesa integrata (link disciplinari regionali e banca dati) 35
13 Piani di controllo 35 36
13.1 Link piani di controllo regionali 36

1. PREMESSA

La Legge n. 4 del 3 febbraio 2011 "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" all'art. 2, commi 3 - 9 istituisce il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (di seguito SQNPI) e prevede un processo di certificazione volto a garantire l'applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati. Le suddette verifiche verranno svolte da Organismi di Controllo (di seguito ODC) sulla base dei piani di controllo regionali redatti conformemente alle Linee guida nazionali per la redazione dei piani di controllo della produzione integrata (di seguito LGNPC).

Il presente documento descrive le modalità di adesione e di gestione al SQNPI, i soggetti che possono aderire, sia singoli che associati, e le tempistiche da rispettare per mantenere l'adesione al sistema stesso.

Le LGNPC riportano l'insieme dei controlli che i piani di controllo regionali devono prevedere affinché possa essere rilasciata la certificazione in merito alla conformità del processo produttivo e del prodotto alle norme tecniche previste nel disciplinare.

I prodotti conformi al Sistema possono essere contraddistinti con lo specifico marchio distintivo del SQNPI appositamente registrato.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito dalle attività di controllo effettuate dai soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata, e dai controlli di conformità svolti dall'ODC, al fine di accertare la completa conformità dei processi e del prodotto.

I soggetti singoli e associati della filiera devono tenere la registrazione di tutte le loro attività. Le registrazioni, nonché tutta la documentazione relativa all'applicazione dei disciplinari di produzione integrata devono essere conservate per almeno 3 anni e rese disponibili per i controlli di conformità del processo produttivo e del prodotto.

Per quanto riguarda le verifiche finalizzate a riscontrare la conformità delle misure agro climatico ambientali, si dovrà tenere conto delle prescrizioni riportate nei bandi regionali e/o indicate in specifici documenti regionali.

2. SCOPO

Scopo del presente documento è quello di indicare agli operatori del settore agroalimentare le modalità di adesione e di gestione delle attività collegate al processo di certificazione di cui al SQNPI, istituito dall'art. 2 della legge 4 del 3 febbraio 2011, finalizzato ad ottenere prodotti agricoli ed agroindustriali mediante una modalità a basso impatto ambientale, distinguibili mediante il marchio di cui all'art.8 del DM 4890/2014 e/o per ottenere i pagamenti previsti per l'applicazione delle misure agro-climatico-ambientali e/o i contributi previsti dalla misura 3, nell'ambito dei PSR regionali o dell'OCM ortofrutta, ove previsto.

2.1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Si applica alle colture per le quali sono definite le modalità di produzione nei disciplinari regionali che sono parte integrante del SQNPI.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Reg. UE n.1305/2013 concernente il sostegno allo sviluppo rurale;
- Reg. UE n. 807/2014 Regolamento delegato ~~:~~che integra talune disposizioni del regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che introduce disposizioni transitorie;
- Reg (UE) n. 640/2014 Regolamento delegato che integra il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il sistema integrato di gestione e di controllo e le condizioni per il rifiuto o la revoca di pagamenti nonché le sanzioni amministrative applicabili ai pagamenti diretti, al sostegno allo sviluppo rurale e alla condizionalità;~~;~~
- Reg. (CE) n.790/09 recante la classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele;
- Reg (CE) n. 178/02 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) n. 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale;
- Direttiva n. 2009/128/CE del 21 ottobre 2009 concernente l'uso sostenibile dei pesticidi;
- Legge 4 del 3 febbraio 2011 concernente le Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari e che istituisce il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata;
- ;

- Norma UNI 11233:2009 concernente i Sistemi di produzione integrata nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione nelle filiere vegetali~~;~~
- Norma UNI EN ISO 22005:2008 concernente i Sistemi di rintracciabilità per filiere e aziende agricole; ;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012 concernente i requisiti che devono soddisfare gli organismi di certificazione;~~;~~
- D.lgs. 150/2012 relativo all'attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
- D.M. 22 gennaio 2014 concernente l'adozione del PAN;
- D.M. 4890 dell'8 maggio 2014 concernente l'attuazione dell'articolo 2, comma 6, della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari», che disciplina il Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

4. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Definizioni

Aggregato di particelle: insieme di particelle catastali in regime SQNPI aggregate sulla base di criteri finalizzati a suddividere la superficie aziendale investita a una determinata coltura, in sottoaree specifiche omogenee, distinte ad esempio per varietà colturale o per caratteri orografico e ambientale dell'area.

Applicazione della produzione integrata: l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nei Disciplinari di Produzione Integrata (DPI) regionali, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione;

Autocontrollo: attività di controllo svolte e registrate dagli operatori associati - OA inseriti nel SQNPI presso i propri siti produttivi e quelli dei propri associati effettuat***e*** per la verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto o processo;

Autorità di vigilanza: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – ICQRF, Regioni e Province autonome~~;~~

Centro di lavorazione: sito presso il quale vengono raccolti i lotti ottenuti conformemente allo standard del SQNPI, in maniera separata da eventuali lotti non conformi, da destinare alle attività post-raccolta di condizionamento, conservazione, trasformazione, ecc.

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale l'ODC dichiara che un prodotto agroalimentare, un processo, od una organizzazione, sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale;

Controllo di conformità: attività di verifica mediante il quale l'ODC accerta il rispetto

di quanto indicato nei Disciplinari di produzione, secondo quanto stabilito dal piano dei controlli;

Disciplinare di produzione integrata: norme tecniche regionali di produzione integrata conformi alle linee guida nazionali approvate dall'Organismo tecnico scientifico di produzione integrata, istituito con D.M. n. 4890 dell'8 maggio 2014;

~~**Esclusione**: provvedimento sanzionatorio di carattere definitivo che determina per singoli lotti o per azienda singola o per l'OA interessati dal provvedimento, la fuoriuscita dal sistema di certificazione SQNPI.~~

Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore, dal confezionatore o dal trasformatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità Economica europea ed è apposto sotto la responsabilità degli stessi (art.13 – Decreto Legislativo 109/92 e s.m.i.);

Marchio del sistema di qualità nazionale di produzione integrata: marchio attestante la conformità al SQNPI come definito nel D.M. 4890 dell'08/05/2014;

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare;

Operatore riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione SQNPI;

Operatori associati: organizzazioni di produttori agricoli, condizionatori, trasformatori, distributori (nel caso di prodotto commercializzato sfuso) o associazioni di scopo costituite con forme giuridiche diverse, responsabili dell'adesione al SQNPI e dell'attuazione dell'autocontrollo sui propri siti produttivi, o aderenti;

Operatori commerciali: soggetti riconosciuti abilitati a vendere prodotto sfuso certificato in base al SQNPI;

Organismo di controllo: soggetto terzo indipendente che effettua ispezioni e certificazioni nel settore della produzione integrata conformemente alle disposizioni dei DPI regionali e dei piani di controllo. Può essere un'Autorità pubblica designata o un organismo privato accreditato per i controlli finalizzati alla certificazione dei prodotti agroalimentari o della norma UNI 11233;

Piano di controllo: definiti dalle Regioni e Province autonome conformemente alle LGNPC;

Prodotto finito: prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il marchio distintivo del SQNPI;

Produttore primario: soggetto riconosciuto che, conferisce prodotto idoneo al condizionamento ai fini della certificazione SQNPI nel rispetto delle norme tecniche dei disciplinari per la produzione primaria. Qualora il produttore primario attui anche

attività di condizionamento, trasformazione, distribuzione e trasporto del prodotto, il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per queste attività;

Produzione integrata: sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (Legge 4 del 3 febbraio 2011);

Produzione, preparazione e distribuzione: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto da produzione integrata fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente, comprende l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, l'esportazione e il subappalto. Ai fini del sistema di certificazione SQNPI per distribuzione si intende esclusivamente la distribuzione di prodotto certificato immesso sul mercato allo stato sfuso;

Registro aziendale: insieme delle registrazioni e/o documenti, in formato cartaceo e/o informatizzato tenuto dall'operatore primario, che permette di fornire evidenza oggettiva al proprio ODC del rispetto di quanto previsto dai DPI. Il registro dei trattamenti di cui al D.lgs. 150/2012 e ss.mm. è parte integrante del registro aziendale;

Richiedente: soggetto che richiede all'ODC l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione di conformità per un prodotto agroalimentare o un processo; per il SQNPI il richiedente può essere singolo o associato;

Sospensione: provvedimento sanzionatorio che può riguardare singoli lotti o l'intera azienda singola o l'OA e consiste nella sospensione temporanea del processo di certificazione, si applica fino alla eliminazione della causa che ha dato origine al provvedimento;

Esclusione: provvedimento sanzionatorio di carattere definitivo che determina per singoli lotti o per azienda singola o per l'OA interessati dal provvedimento, la fuoriuscita dal sistema di certificazione SQNPI.

Tipo di adesione: l'adesione può avvenire con tutte le colture dell'intera azienda per le quali esistono i DPI regionali o per singola coltura;

Unità elementare di coltivazione UEC: è costituita dalla particella catastale o dall'aggregato di particelle nell'ambito del quale si effettuano i controlli della fase di coltivazione. Dalla unità elementare di coltivazione si possono originare uno o più lotti di prodotto finale.

Unità elementare di post-raccolta UEP: l'entità oggetto di controllo nella fase post raccolta è il lotto.

4.1. CRONIMI

AC: Azione correttiva

ACA: agro climatico-ambientale

CAA: centro di assistenza agricola

DDT: Documento di Trasporto

DPI: Disciplinari di Produzione Integrata

GTQ: Gruppo Tecnico Qualità

ICQRF: Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari

LGN: linee guida nazionali

LGNPC: Linee guida nazionali dei piani di controllo della produzione integrata

LGNPI: Linee guida nazionali di produzione integrata

MiPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

NCG: Non conformità grave

NCL: Non conformità lieve

NCM: Non conformità media

OA: Operatori associati

ODC: Organismi di controllo abilitati

OTS: Organismo tecnico scientifico ai sensi del D.M. n. 4890 dell'8 maggio 2014

PC: piano di controllo

PI: Produzione Integrata

PSR: Piano di sviluppo rurale

REGIONI: Regioni e Province autonome

SI: sistema informativo per l'adesione al SQNPI e per la gestione delle verifiche da parte degli ODC

SQNPI: Sistema di qualità nazionale di produzione integrata

SR: Sviluppo rurale

UEC: unità elementare di coltivazione

UEP: unità elementare di post-raccolta

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Gli operatori che possono aderire al sistema in forma singola o associata, appartengono alle categorie di seguito riportate:

- agricoltori;
- condizionatori;
- trasformatori;
- distributori (nel caso di prodotto commercializzato sfuso).

L'adesione viene effettuata utilizzando il sistema informativo nazionale di produzione integrata.

Gli operatori che aderiscono al sistema devono adottare il disciplinare di produzione integrata della Regione ove insiste la sede operativa aziendale.

I produttori aderenti ad associazioni interregionali devono adottare il disciplinare della Regione nella quale è ubicata l'azienda.

I produttori che hanno aziende ricadenti in due o più Regioni confinanti possono adottare integralmente il disciplinare della Regione dove insiste la parte prevalente dell'azienda stessa~~.~~ ***o, se si aderisce al bando di PI dello sviluppo rurale, della/e regione/i in cui detta misura è stata attivata.***

Nel caso in cui la coltura non sia prevista nel disciplinare della Regione di appartenenza può essere adottata la corrispondente parte del disciplinare della Regione confinante.

Gli operatori che operano negli altri paesi comunitari possono aderire al SQNPI adottando disciplinari e piani di controllo coerenti con le LGN, di cui sia stata verificata la conformità alle LGNPI da parte dell'OTS.

Tutti gli Operatori aderenti al SQNPI devono essere sottoposti alle verifiche di conformità previste dai piani di controllo regionali della produzione integrata. I dati dell'operatore agricolo devono essere coerenti con i dati del fascicolo aziendale di cui al D.P.R 503/99 e D.lgs. 99/2004 per cui prima della presentazione dell'istanza di accesso al SQNPI è necessario avere costituito e/o aggiornato il fascicolo aziendale.

Per gli altri operatori è prevista la costituzione di un fascicolo in forma anagrafica con le modalità previste dal sistema informativo predisposto per l'adesione al SQNPI. Le aziende possono aderire anche con una sola coltura.

L'adesione al sistema prevede l'obbligo che tutta la coltura sia sottoposta a regime di controllo, pena l'esclusione di tutta la coltura. Il mancato inserimento di tutte le particelle aziendali investite ad una determinata coltura che si intende certificare viene evidenziato da un "alert" attivato dal SI che, se non gestito, blocca il prosieguo delle operazioni. Per la gestione del processo di verifica della conformità di cui al punto 10.3 il produttore e/o, l'ODC possono eventualmente giustificare il mancato inserimento delle particelle nello specifico campo note predisposto sul SI.

L'operatore, definisce le "unità elementari di coltivazione" mediante l'aggregazione delle particelle catastali aziendali investite a una determinata coltura, oppure ad un livello ancor più stringente, tenendo conto della varietà o dei caratteri orografico e ambientale dell'area. Limitatamente alle finalità di cui al punto 10.3 la determinazione delle unità elementari di coltivazione è subordinata alle disposizioni dello specifico regime di aiuto (intera azienda; porzione di azienda).

Contestualmente alla richiesta di adesione il richiedente provvede a scegliere l'ODC tra quelli accreditati ed inseriti nella relativa lista gestita dal MIPAAF.

Nel caso dei produttori agricoli la richiesta di adesione può essere presentata prima dell'avvio delle pratiche agronomiche relative alla coltura da certificare oppure, in corso d'opera, nei casi in cui sia possibile documentare la parte delle attività colturali già svolte.

La richiesta di accesso dei condizionatori, trasformatori e distributori, può essere effettuata in qualunque periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione di prodotti o processi attinenti al SQNPI. Nel caso di prima istanza, in deroga a quanto premesso, l'adesione è consentita a condizione che sia garantita la rintracciabilità delle produzioni come riportato al punto 10.1. Gli ODC, dopo le verifiche necessarie, provvedono ad avviare il processo di certificazione.

La richiesta può essere trasmessa:

- direttamente dal soggetto richiedente come utente qualificato;
- tramite il CAA al quale il richiedente ha conferito mandato;
- tramite il rappresentante legale dell'associazione in caso di produttori associati (utente istituzionale);
- ~~tramite altro soggetto delegato (utente istituzionale).~~

La sottoscrizione della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione del SQNPI costituisce una presa d'atto dei contenuti dei Piani di Controllo regionali e l'accettazione dell'assoggettamento ai controlli dell'ODC e dei soggetti pubblici competenti incaricati di effettuare la vigilanza. Pertanto, ogni soggetto si impegna a collaborare con l'ODC facilitandone l'attività, svolta con o senza preavviso, in tutte le sue fasi ed articolazioni.

Annualmente, l'operatore invia la conferma di adesione al SQNPI ed il piano annuale di coltivazione con l'indicazione delle specifiche relative alle colture che intende assoggettare al regime di certificazione. Qualora non vi siano variazioni colturali l'operatore può limitarsi esclusivamente ad inviare la conferma di adesione.

Le domande di adesione possono essere presentate per i seguenti scopi:

- marchio SQNPI
- conformità agro climatico ambientale

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

- conformità agroclimatico e ambientale e marchio SQNPI

6. VERIFICA DI IDONEITÀ DEGLI OPERATORI ADERENTI AL SQNPI E MANTENIMENTO DEI REQUISITI

L'ODC verifica, sulla base della domanda e della documentazione accessoria prevista~~,~~ l'adeguatezza, la completezza e la conformità della richiesta. Gli OdC prendono in carico di norma entro 60 giorni dalla protocollazione della domanda, salvo motivate giustificazioni.

Gli ODC per la verifica di idoneità dovranno valutare in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori agricoli singoli: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento alla ubicazione degli impianti di coltivazione; in caso di avvio delle pratiche agronomiche verrà verificata la documentazione richiesta per l'applicazione dei disciplinari (ad esempio le registrazioni) nel rispetto di quanto definito nelle linee guida nazionali di controllo; non esistono vincoli temporali di adesione e periodi di conversione iniziale;

- per i produttori agricoli associati: oltre alla verifica di quanto previsto per i singoli agricoltori che saranno sottoposti a controllo , verrà accertata la correttezza e efficacia del piano di autocontrollo da parte dell'organizzazione o associazione sui propri aderenti nel rispetto di quanto definito nelle linee guida nazionali di controllo;

- per i condizionatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il confezionamento del prodotto, l'idoneità dei sistemi di gestione previsti o approntati per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;

- per i trasformatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la trasformazione del prodotto, l'idoneità dei sistemi di gestione previsti o approntati per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

- per i distributori: l'idoneità dei sistemi di gestione previsti o approntati per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni vendute sfuse.

Gli ODC, utilizzando i servizi resi disponibili sul Sistema informativo nazionale produzione integrata, provvedono ad inserire gli esiti dell'attività di controllo.

6.1. IDONEITÀ

L'idoneità ai fini dell'adesione e del mantenimento nel sistema SQNPI è subordinata al rispetto dei requisiti previsti per l'accesso al sistema.

6.2. VARIAZIONE DEI REQUISITI DI IDONEITÀ

Ai fini del mantenimento dell'idoneità, i vari soggetti inseriti nel SQNPI sono tenuti a trasmettere entro 30 gg, attraverso il sistema informativo, eventuali variazioni sostanziali in merito ai dati già comunicati. Per variazioni sostanziali, si intendono tutte le modifiche che hanno o possono pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi o il cambio dell'ODC**.**

6.3. RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI

Nei casi in cui un soggetto intenda recedere dal sistema dei controlli deve darne comunicazione al proprio ODC che provvede conseguentemente ad aggiornare nel SI la relativa posizione come ***"escluso* dal SQNPI".**

La cancellazione dal SQNPI potrà avvenire anche nei casi singoli di "non conformità gravi" o per somma di non conformità gravi, medie e lievi come indicato ai punti 8 e 9, o per mancato rinnovo dell'adesione annuale o per il mancato rispetto degli obblighi contrattuali (es. mancato pagamento dei corrispettivi).

A seguito di recesso dal sistema, il soggetto che vorrà nuovamente accedere al SQNPI dovrà presentare una nuova richiesta di adesione.

6.4. PROCEDURE DI CONTROLLO

I soggetti aderenti al SQNPI sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze riportate nell'allegato 1 "LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA REDAZIONE DEI PIANI DI CONTROLLO REGIONALI". Prima di procedere con l'attività di controllo, l'ODC verifica l'adeguatezza delle "unità elementari di coltivazione" già definite ed eventualmente propone modifiche e/o adeguati interventi.

La definizione delle unità elementari di coltivazione permetterà all'ODC di programmare i controlli con modalità più razionali e l'attribuzione di NC a comparti omogenei comprendenti anche svariate particelle catastali sottoposte a uniformi modalità di gestione.

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, l'ODC controlla, mediante documenti e verifiche in loco, il processo di rintracciabilità del prodotto e l'attuazione delle modalità di produzione previste dai Disciplinari di Produzione Integrata.

L'esito dei controlli deve essere registrato nel Sistema informativo nazionale produzione integrata.

Nei casi in cui la verifica ispettiva non coincida con il momento della lavorazione del prodotto essa si svolge su base documentale. Pertanto, i soggetti riconosciuti, sono tenuti a conservare per almeno 3 anni tutta la documentazione relativa all'attività aziendale ed a renderla disponibile durante i controlli di conformità.

A titolo di esempio e come elenco non esaustivo deve essere disponibile la seguente documentazione, quando pertinente: registrazioni delle operazioni colturali, abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, fatture acquisto fitofarmaci, concimi, risultati analisi suolo, attestato controllo di funzionalità e/o regolazione delle macchine irroratrici, ecc.

I soggetti della filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, svolti con o senza preavviso.

Nello schema dei controlli sono evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni correttive poste in essere.

6.5. CONTROLLO

Premessa

In assenza del piano di controllo regionale viene adottato il piano di controllo definito nelle LGNPC, applicando la gravità bassa (punteggio 1) alle non conformità relative agli impegni inseriti nei DPI regionali che non trovano corrispondente livello di NC nel PC.

6.5.1. CONTROLLO DI PARTE TERZA

Il controllo analitico di processo e di prodotto viene riportato nell'Allegato n.1 denominato "LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA REDAZIONE DEI PIANI DI CONTROLLO REGIONALI".

Tale schema contiene l'insieme delle verifiche atte ad assicurare il rispetto delle prescrizioni del disciplinare di produzione. Ai fini del controllo, l'ODC deve avvalersi di tutti gli elementi che oggettivamente permettono di verificare le prescrizioni riportate nel piano di controllo del SQNPI, e può tenere conto delle risultanze che siano state assunte nell'ambito di verifiche effettuate per finalità diverse, da personale di strutture pubbliche o di ODC accreditati in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012.

La tipologia di visite e controlli analitici da eseguire è di seguito indicata.

6.5.1.1 Azienda singola

L'ODC effettua presso l'azienda singola, nel rispetto delle tempistiche riportate nel piano di controllo:

- la verifica annuale di conformità aziendale e del processo produttivo sul 100% delle aziende; tale verifica dovrà riguardare tutte le colture per le quali è stata richiesta l' adesione al SQNPI. ~~almeno per quanto riguarda la presenza delle colture stesse;~~

- l'analisi multiresiduale su un campione di prodotto o altra matrice, di una delle colture per le quali è stata richiesta l'adesione al SQNPI;

L'ODC può rimandare ad una data successiva il prelievo di un campione di prodotto da sottoporre ad analisi in coerenza con uno specifico piano esecutivo.

L'esito dell'analisi chimica chiude la procedura di verifica di conformità con l'emissione del relativo certificato in caso di esito positivo.

Ulteriori visite ispettive ed analisi potranno essere effettuate in caso di sospetto o di non conformità gestibili mediante azioni correttive.

I controlli devono coprire, a scopo di deterrenza, tutti i periodi di coltivazione concentrandosi su quelli a maggiore rischio di NC. A questo scopo l'ODC effettua ulteriori analisi multiresiduali su almeno il 5% delle aziende già sottoposte a controllo.

6.5.1.2 Operatori associati:

L'operatore associato (OA) specifica al momento della richiesta all'ODC se l'adesione interessa tutta o parte della compagine sociale. Qualora l'adesione fosse parziale, l'OA deve garantire una gestione separata delle attività e delle relative produzioni dei soci che operano in regime di certificazione SQNPI da quelli che non hanno aderito.

L'ODC effettua:

- la verifica preliminare di accertamento dell'attività di autocontrollo al fine di accertare che tutti i soci siano sottoposti ad autocontrollo come indicato al punto 6.5.2;

- la verifica annuale ai centri di lavorazione, la prima verifica a seguito dell'adesione al SQNPI deve riguardare tutti i centri di lavorazione almeno fino ad un numero pari a 5. Nel caso di un numero di centri superiore, la verifica della parte eccedente deve essere fatta entro l'anno successivo, integrando il campione con impianti ~~già sottoposti a verifica nell'arco di due anni eNella seconda fattispecie gli impianti da verificare nel biennio vanno~~ estratti sempre con il metodo casuale.

Formattato: Rientro: Sinistro: 0,62 cm, Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

Formattato: Rientro: Sinistro: 0,62 cm, Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,63 cm + Imposta un rientro di: 1,27 cm

Formattato: Rientro: Sinistro: 0,62 cm, Puntato + Livello:1 + Allinea a: 1,89 cm + Imposta un rientro di: 2,52 cm

- la verifica annuale su un campione di aziende che aderiscono attraverso l'OA al SQNPI con le stesse modalità previste per le aziende singole; il numero di aziende da verificare è pari a √ n del numero delle stesse.

- l'analisi multiresiduale su un campione di prodotto o altra matrice, delle aziende sottoposte a controllo (√ n) su una delle colture per le quali è stata richiesta la adesione al SQNPI. L'ODC può rimandare il prelievo di un campione di prodotto da sottoporre ad analisi in coerenza con uno specifico piano esecutivo.

Formattato: Rientro: Sinistro: 0,62 cm, Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

Formattato: Rientro: Sinistro: 0,62 cm, Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

L'esito dell'analisi chimica chiude la procedura di verifica con l'emissione del relativo certificato di conformità in caso di esito positivo.

Ulteriori visite ispettive ed analisi potranno essere effettuate in caso venissero riscontrate incongruenze in merito alla corretta gestione del sistema o di non conformità gestibili mediante azioni correttive.

I controlli devono coprire a scopo di deterrenza tutti i periodi di coltivazione concentrandosi su quelli a maggiore rischio di NC.

La certificazione viene rilasciata all'OA per la produzione che viene commercializzata direttamente.

I soci dell'OA inseriti nel regime di autocontrollo gestito dall'organizzazione, possono chiedere l'autorizzazione a commercializzare direttamente specifici lotti di prodotto certificati.

L'OA ~~comunica all'Odc le autorizzazioni concesse ed~~ è responsabile delle condotte degli aderenti anche in relazione ad usi impropri del marchio.

6.5.2. AUTOCONTROLLO

Ogni operatore associato assoggettato al sistema di controllo è tenuto al rispetto del disciplinare di produzione e all'applicazione dei contenuti del piano di controllo.

La gestione in autocontrollo delle attività necessarie ad ottenere prodotti conformi al SQNPI deve prevedere evidenze oggettive ed adeguate registrazioni idonee a dimostrare il rispetto del disciplinare di produzione, delle prescrizioni del Piano dei Controlli, nonché degli adempimenti atti ad assicurare la tracciabilità dell'intero processo.

In particolare, la rispondenza del prodotto alle caratteristiche disciplinate è verificata in autocontrollo e in continuo mediante apposita registrazione (esempio: registro delle operazioni colturali nel caso di produttori agricoli).

L'OA ha piena facoltà di impostare il proprio piano di autocontrollo e di prevedere le modalità per effettuare le verifiche sui soci, nonché di effettuare analisi multiresiduali sul prodotto per almeno una delle colture per la quale è stata richiesta la adesione al SQNPI, partendo dal presupposto che va garantito almeno un numero di prelievi pari a:

- 25% - fino a 1000 aziende aderenti;
- √ n – per la quota eccedente le prime 1000 aziende aderenti.

Eventuali situazioni di "non conformità" rilevate dagli operatori devono essere gestite secondo i criteri evidenziati al punto gestione non conformità.

Gli operatori associati devono dare evidenza del controllo documentale annuale sul 100% delle aziende agricole aderenti. Le OA devono documentare la gestione delle risultanze delle attività di autocontrollo attraverso il SI del SQNPI o mediante altra modalità (anche attraverso reportistica sintetica). Devono inoltre gestire le NC con le stesse modalità e penalità previste dal piano di controllo regionale adottato dall'ODC.

Nell'anno in corso verrà estratto dall'ODC un campione (√ n) delle aziende già autocontrollate per verificare se l'autocontrollo è stato eseguito correttamente. L'ODC controllerà, inoltre, se il 100% delle aziende coinvolte nell'anno precedente è stata sottoposta ad attività di autocontrollo.

In caso di mancato rispetto di tale impegno da parte dell'OA sono applicate le seguenti disposizioni:

- **se la % di aziende sottoposte ad autocontrollo è minore o uguale al 90% è prevista la sospensione annuale dell'OA dal SQNPI;**
- **se la % di aziende sottoposte ad autocontrollo è minore o uguale al 90% per due anni si determina l'esclusione dell'OA;**
- **se la % di aziende sottoposte ad autocontrollo è > *90% ed < al 100%* per una annualità va fatto l'adeguamento entro l'annata successiva escludendo dal SQNPI per l'annualità in corso le aziende non soggette ad autocontrollo;**
- **se la % di aziende sottoposte ad autocontrollo è > *90% ed < al 100%* per due annualità si determina l'esclusione dell'OA.**

Nel caso di non conformità l'operatore deve adottare le necessarie azioni correttive mentre l'OA deve sospendere preventivamente il lotto o l'aderente dal processo di certificazione o escluderli qualora previsto nel piano di controllo. Le non conformità riscontrate in autocontrollo e gestite adeguatamente non comportano l'attribuzione di penalità all'OA.

6.5.3. REGISTRAZIONI

Le registrazioni sono adempimenti obbligatori quali strumenti di evidenza del rispetto delle prescrizioni del disciplinare che devono effettuare i soggetti singoli e associati. Non sono indispensabili le registrazioni relative alle attività colturali svolte negli anni precedenti all'adesione al sistema, mentre deve essere garantita la continuità nelle

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,63 cm + Imposta un rientro di: 1,27 cm

registrazioni anche per i periodi intercorrenti tra la prima adesione e quelle avvenute successivamente ad eventuali recessi o a seguito di provvedimenti di sospensione o esclusione dell'operatore dal SQNPI. Per le registrazioni deve essere adottato il registro delle operazioni colturali che riporti almeno le prescrizioni previste dal DPI regionale.

7. ADEMPIMENTI DOCUMENTALI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

E' responsabilità di ogni soggetto aderente al sistema attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione integrata e dal relativo Piano dei Controlli.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli dell'ODC e degli organismi della vigilanza, adeguata documentazione ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità dei prodotti e dei processi, dell'osservanza delle disposizioni del Piano dei Controlli, nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente.

La documentazione e le registrazioni prodotte devono essere conservate per almeno 3 anni successivi all'anno di redazione.

8. NON CONFORMITÀ E LORO GESTIONE

8.1. NON CONFORMITÀ

Le non conformità possono essere rilevate sia dalle organizzazioni o associazioni di produttori sugli operatori nel corso delle specifiche attività di autocontrollo, sia dall'ODC nel corso dei controlli di conformità, oltre che dalle Autorità competenti per la vigilanza.

Nel piano di controllo si riportano le inadempienze che danno luogo alle non conformità, la loro classificazione ed eventuali proposte di azioni correttive.

~~L'unità elementare che viene considerata al fine dei~~ *I* controlli ~~*d*~~*n*ella fase di coltivazione *si effettuano sull' Unità elementare di coltivazione UEC da cui* si ~~è l'aggregato (composti da una o più particelle) di una coltura che~~ origina uno o più lotti di prodotto finale.

~~L'unità elementare che viene considerata al fine dei~~ *I* controlli ~~*d*~~*n*ella fase post raccolta *si effettuano sull'Unità elementare di post-raccolta UEP ~~è il~~ o* lotto.

Le non conformità riscontrate dall'ODC si classificano in lievi, medie e gravi in base al livello stimato di gravità nel pregiudicare lo stato di conformità del prodotto e/o del processo. Ad esse si attribuisce un punteggio di demerito rispettivamente pari a 1, 2 e 3.

(vedi all.1)

Le non conformità che costituiscono infrazione delle norme di legge, oltre a dar luogo all'applicazione delle penalità previste dal sistema, devono essere poste in evidenza con le modalità previste dal SI.

Qualora le stesse non conformità vengano ripetute nelle due annate agrarie successive, il punteggio relativo viene raddoppiato. Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente trattate.

Le non conformità devono essere identificate, documentate, valutate e gestite come di seguito riportato.

8.2. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA

Gli operatori singoli o associati aderenti al SQNPI, che rilevano una "non conformità", devono procedere come segue:

- effettuare la registrazione della non conformità rilevata e definire le modalità di gestione del*l' UEC o del* lotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle "non conformità" rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del*l' UEC o del* –lotto dal circuito SQNPI quando non è possibile ripristinare le condizioni di conformità.

Le non conformità riscontrate e gestite correttamente in autocontrollo non comportano l'attribuzione di penalità ai fini del rilascio della certificazione.

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,75 cm + Imposta un rientro di: 1,39 cm

8.3. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ 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 dal DPI e dal relativo Piano dei Controlli, sono comunicate alle aziende. I provvedimenti contenenti le sanzioni e le relative motivazioni vengono comunicati ai contravventori con PEC o lettera raccomandata o altro mezzo equivalente.

Per ~~il~~*l' UEC o* –lotto giudicat~~o~~i definitivamente non conform~~e~~i devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito SQNPI. Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nell'allegato1.

I provvedimenti di esclusione del*l' UEC o del* –lotto dal sistema di certificazione e/o

dell'azienda dal circuito SQNPI vengono resi noti dal SI alle Autorità di Vigilanza

La gestione delle non conformità nella fase di coltivazione e nelle fasi di post-raccolta viene eseguita in modo indipendente con la separazione delle fasi del processo e dei relativi punteggi di demerito attribuiti alle NC.

8.3.1. NC AZIENDA SINGOLA (FASE COLTIVAZIONE):

La sommatoria dei punteggi attribuiti alle non conformità rilevate determina l'adozione dei provvedimenti di cui alla seguente casistica:

esclusione del l' UEC o del ***lotto ~~o unità elementare~~ :***

- *1* NCG nei casi indicati con SI nella colonna *"ESCLUSIONE **dell' UEC o del** LOTTO"* dell'allegato I (si tratta di NCG su adempimenti che devono essere sempre rispettati)
- ~~**2** NCG sulla base delle tipologie definite nella colonna *"ESCLUSIONE **dell' UEC o del** LOTTO"* dell'allegato1;~~
- "**NC**" lievi, medie e gravi, riscontrate nel corso di una annata agraria per un punteggio uguale o superiore a 10. In questo caso può essere presente una sola NCG e più NCM e NCL. Qualora le stesse non conformità dovessero ripetersi a carico de~~l~~***ll' UEC o dei*** lotti che hanno origine sulle ~~***stesse***~~ ***UEC***~~particelle del lotto~~ precedentemente esclus***i~~o~~,*** il punteggio di demerito si raddoppia;

sospensione del processo di certificazione aziendale:

- 5 NCG anche su lotti differenti;
- "NC" lievi, medie e gravi riscontrate nel corso di una annata agraria per un punteggio uguale o superiore a 20;

In caso di recidiva nell'arco di 3 anni delle due precedenti fattispecie di sospensione si ha l'esclusione dell'azienda dal SQNPI.

8.3.2. NC OPERATORE ASSOCIATO (FASE COLTIVAZIONE):

Per le aziende facenti parte del campione sottoposto a controllo da parte dell'ODC si applicano gli stessi provvedimenti previsti per le aziende singole.

Sulla base delle risultanze del controllo effettuato sul campione si prevede la seguente casistica di interventi, qualora non riscontrate già in autocontrollo e gestite adeguatamente:

a) non conformità grave riscontrata su un numero > al 10% delle aziende controllate;

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,63 cm + Imposta un rientro di: 1,27 cm

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,63 cm + Imposta un rientro di: 1,27 cm

I. estrazione di un ulteriore campione di identica dimensione (la verifica ulteriore si esegue nello stesso anno di commercializzazione);
II. sospensione della OA dal processo di certificazione se considerando l'insieme dei due campioni permane lo stesso rapporto di NC;

b) non conformità grave riscontrata su un numero > al 25 % delle aziende controllate;
III. sospensione dell' OA dal processo di certificazione;
IV. estrazione di un ulteriore campione di identica dimensione:
i. non conformità grave sul 10 % del campione - sospensione dell'OA dal sistema;
ii. non conformità grave sul campione > 25% delle aziende controllate - esclusione dell'OA dal sistema;

c) non conformità lievi, medie e gravi (queste ultime riscontrate su un numero < al 10%) su un numero > al 25 % delle aziende controllate;
I. estrazione di un ulteriore campione di identica dimensione;
II. sospensione della OA dal processo di certificazione se permane lo stesso rapporto di NC;
III. nel caso in cui lo stato di sospensione permanga per un periodo superiore ai 3 anni (da riscontrare anno per anno) l'ODC dispone l'esclusione dell'OA dal SQNPI.

In caso di sospensione o di esclusione di una OA gli operatori soci che ritengono di avere correttamente applicato i DPI e vogliono mantenere la adesione al SQNPI (anche al fine della continuità dei contratti agro climatico ambientali per la Operazione Produzione integrata del PSR) possono richiedere entro 15 gg, dalla notifica del relativo provvedimento di esclusione, la certificazione come singoli aderenti senza soluzione di continuità allo stesso od altro ODC; l'ODC verificherà la condizioni di rispetto del DPI confermando se del caso la continuità della adesione al SQNPI.

8.3.3. NC AZIENDA SINGOLA E ASSOCIATA IN FASE POST - RACCOLTA CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE

Il non rispetto delle disposizioni in materia di post- raccolta, conservazione, trasformazione definite nell'allegato 1 al presente documento, delle norme di rintracciabilità o delle norme relative all'uso del marchio si configura nelle NC di cui al piano di controllo (all. 1) comporta l'aumento dei lotti sottoposti a controllo.
Qualora uno o più lotti estratti a campione generino non conformità nel corso della verifica si esamina un n. di lotti pari al doppio del numero di lotti non conformi, se la non conformità si ripete il numero di lotti da verificare raddoppia ulteriormente rispetto al suddetto campione citato**.**
Se il numero di lotti non conformi è ≤ 10% del campione si procede con l'esclusione del/dei lotto/i non conformi.

Se il numero di lotti non conformi è >10% fino al 25% si procede con l'esclusione del/dei lotto/i non conformi e con un rafforzamento del controllo dell'azienda o della OA da ripetere entro 6 mesi dall'ultima verifica (in questo caso qualora dalla verifica non emergano non conformità l'ODC può valutare se farla valere anche per la verifica annuale prevista).
L'azienda o lo OA viene esclusa dal SQNPI con numero di lotti non conformi > 25%.

9. PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE ED ESCLUSIONE DEI SOGGETTI DAL SISTEMA DI QUALITÀ

Fatte salve le disposizioni di dettaglio relative alle diverse non conformità contemplate nell'allegato 1, in alcune situazioni produttive o in determinati contesti operativi l'ODC può adottare provvedimenti di sospensione o l'esclusione dei soggetti aderenti al SQNPI.

In particolare, il provvedimento di sospensione comporta per il soggetto interessato l'interdizione dall'uso del marchio distintivo delle produzioni certificate SQNPI fino alla eliminazione della causa che ha dato origine al provvedimento. La sospensione ha effetto sull'attività aziendale e quindi su tutte le produzioni dell'annata agraria in corso.

Il ripristino delle condizioni di conformità viene accertato dall'ODC mediante attività di verifica ispettiva e registrato sul sistema informativo del SQNPI.

Oltre ai casi indicati nell'allegato 1 il provvedimento di sospensione può essere emesso quando:

- si riscontra una situazione di non conformità relativa ad aspetti strutturali o di processo che pregiudicano o possono pregiudicare tutta la produzione del soggetto riconosciuto;
- gli accertamenti evidenziano una condizione di pregiudizio della sicurezza del prodotto;
- la reiterazione o la molteplicità di situazioni di "non conformità gravi" sono tali da fornire una valutazione insufficiente sulla capacità del soggetto di rispettare in modo continuativo i requisiti del SQNPI;
- il soggetto interessato utilizza la certificazione del SQNPI in modo ingannevole;
- il soggetto interessato esprime formale richiesta in tal senso, solo in caso di assenza di provvedimenti sanzionatori.

Gli ODC comunicano il provvedimento di sospensione al soggetto interessato ed alle autorità competenti.

Il provvedimento di esclusione ha carattere definitivo e determina, per il soggetto interessato dal provvedimento, la fuoriuscita dal sistema di certificazione SQNPI.

Il provvedimento di esclusione viene adottato, quali esempi non esaustivi di tutta la possibile casistica, quando:

- è previsto dal piano dei controlli in relazione al tipo e/o alla quantità di NC;
- il soggetto interessato non adempie, nei termini, alle misure correttive prescritte dal provvedimento di sospensione;
- il soggetto interessato recede volontariamente dal sistema dei controlli o cessa l'attività produttiva;
- il soggetto interessato non consente le verifiche all'ODC.

Qualora un soggetto incorso in un provvedimento di esclusione intenda richiedere nuovamente l'accesso al SQNPI dovrà presentare una nuova richiesta di adesione al SI. La rimozione delle cause del provvedimento di revoca è condizione preliminare necessaria per l'accettazione della richiesta e l'avvio del nuovo iter di riconoscimento.

9.1. RICORSI

L'operatore che sia stato oggetto di provvedimenti di sospensione o di esclusione o al quale siano state comunicate NC può produrre specifico ricorso presso l'ODC con le modalità da quest'ultimo stabilite.

10. RINTRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI E FASE POST-RACCOLTA

10.1. GENERALITÀ

A garanzia della separazione delle produzioni gestite mediante il SQNPI da quelle ordinarie, dalla raccolta e fino al condizionamento le produzioni devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) e separate, da quelle prodotte in regime diverso dal SQNPI in modo tale da essere in ogni momento distinguibili. Se possibile si dovranno prevedere locali, o spazi fisici identificati, riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni del circuito SQNPI.
Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando gli input e gli output. Particolare attenzione deve essere riservata ai lotti di prodotti la cui commercializzazione avviene allo stato sfuso. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei produttori, dei condizionatori, dei commercializzatori, dei trasformatori e dei distributori nonché attraverso la comunicazione alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Il processo di tracciabilità dei lotti viene gestito mediante il SI.–L'interruzione del percorso di rintracciabilità' si configura come NC e comporta l'applicazione delle sanzioni come stabilito nel paragrafo 8.3.3.
Il percorso di certificazione, qualora interrotto, può essere ripristinato purché l'organismo di controllo verifichi il rispetto del disciplinare ed il mantenimento della rintracciabilità attraverso evidenze oggettive.

Formattato: Tipo di carattere: Non Grassetto, Non Corsivo

10.2. FASE DI COLTIVAZIONE

Il produttore agricolo, ai fini della rintracciabilità deve garantire ed effettuare le registrazioni al fine di fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del lotto, in particolare circa:

- identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- rispetto delle modalità di coltivazione con particolare riguardo alla provenienza del "seme", alle date della semina, alle analisi del terreno ed ai relativi piani di concimazione;
- identificazione del prodotto raccolto sino al conferimento al condizionatore, secondo quanto necessario;
- quantità di prodotto cedute (per le quantità di prodotto idoneo vendute deve essere prodotta e conservata adeguata documentazione – quali DDT e/o fatture di vendita - comprensiva delle quantità dichiarata idonea al SQNPI oggetto della transazione oltre che dei condizionatori destinatari del prodotto).

Nella fase di conferimento al condizionatore, il prodotto idoneo deve essere identificato da apposita documentazione progressivamente codificata (DDT o altro) che identifichi il produttore, il destinatario e la quantità oggetto di consegna.

10.2.1 FASE DI POST-RACCOLTA

Il rispetto delle norme post-raccolta è indispensabile per completare il processo di certificazione con la conseguente possibilità di utilizzazione del marchio del SQNPI.

Questi criteri e principi generali integrano le Linee guida nazionali della difesa e controllo delle infestanti e delle pratiche agronomiche per la fase di coltivazione al fine di disporre di un unico documento di riferimento per le Regioni e Province autonome che devono definire i propri disciplinari regionali .

Questo testo è genericamente riferito a tutte le colture e ai loro prodotti trasformati e riporta però alcune indicazioni specifiche per gruppi di colture (es. frutticole, orticole, ecc.) e/o destinazioni del prodotto (fresco, trasformato, ecc.).

La fase di post raccolta rappresenta quindi il proseguimento della fase di produzione delle colture. Comprende le fasi di pre-pulitura del prodotto e un'eventuale cernita, il trasporto dall'azienda ai centri di lavorazione, la calibrazione, la conservazione, il condizionamento e il confezionamento fino all'immissione al consumo dei prodotti freschi o non trasformati finalizzati all'utilizzazione del marchio di qualità nazionale di produzione integrata. Laddove si volesse applicare il marchio di qualità nazionale anche ai prodotti trasformati é necessario rispettare anche gli elementi critici riguardanti la fase di trasformazione.

Nelle aree dove sono disponibili regole di post-raccolta riferite a produzioni con marchi DOP o IGP tali regole possono essere adottate, quando compatibili con le presenti linee guida anche ai fini della produzione integrata.

Le operazioni successive alla raccolta devono essere condotte al fine di prevenire potenziali rischi per la salute dei consumatori, che derivino da errati processi di lavorazione, di condizionamento e/o di conservazione. I prodotti che devono fregiarsi del marchio di qualità nazionale di produzione integrata devono essere separati da lotti non provenienti da produzione integrata al fine di consentirne l'identificazione e la rintracciabilità.

Nell'ambito della fase si distinguono:

10.2.1. PREPULITURA E CERNITA

I lotti ottenuti nel rispetto dei disciplinari regionali di produzione integrata, prima dello stoccaggio o del trasporto ai centri di lavorazione, se necessario, devono essere sottoposti a trattamenti di pre-pulitura al fine di allontanare residui di terra o altre impurità.

L'eventuale operazione di cernita ha lo scopo di separare prodotti non idonei a una lavorazione o alla conservazione per alterazioni di varia natura, inclusa la prevenzione della contaminazione da tossine.

10.2.2. TRASPORTO DALL'AZIENDA AI CENTRI DI LAVORAZIONE

I mezzi destinati al trasporto dei lotti prodotti conformemente al SQNPI devono essere puliti da residui di lotti precedentemente trasportati. Per lotti deperibili è necessario ridurre il tempo che intercorre dal momento della raccolta a quello di lavorazione e/o condizionamento.

La scelta degli imballaggi deve ricadere o su materiali lavabili o su materiali che non creino problemi di contaminazione del prodotto.

È auspicabile l'adozione di modalità di trasporto che prevengano innalzamenti di temperatura o altre condizioni anomale che potrebbero pregiudicare la conservazione dei prodotti.

10.2.3. CONSERVAZIONE

I lotti di prodotto da produzione integrata devono essere idoneamente identificati in ogni fase del processo di stoccaggio e condizionamento in modo tale da potere garantire la corretta separazione da altre produzioni.

Di seguito sono riportate alcune indicazioni specifiche per alcuni gruppi di prodotti.

Prodotti ortofrutticoli:

Quando necessaria, la conservazione dei prodotti ortofrutticoli é consentita in apposite celle frigorifere, utilizzando prioritariamente mezzi fisici (es. atmosfera controllata, tradizionale e basso livello di O_2, atmosfera dinamica, ecc) in alternativa o abbinati a quelli chimici. I DPI regionali possono indicare le formule di conservazione relative a ciascun prodotto e per le principali tipologie di conservazione.

I trattamenti chimici post-raccolta in generale non sono permessi e vanno utilizzati, per quanto possibile e sinergicamente, i metodi preventivi in campo e quelli fisici post-raccolta. Ciò nonostante su pomacee, actinidia e susino è ammessa l'esecuzione di interventi chimici post-raccolta con fungicidi e/o anti-riscaldo previsti dalla normativa vigente, con preferenza per i lotti destinati a medio-lunga conservazione.

I DPI regionali possono indicare le condizioni della fase finale di conservazione che inducano, quando necessario, l'eventuale innesco della maturazione prima della commercializzazione in rapporto allo stato dei frutti e al periodo di distribuzione commerciale; tale intervento deve portare il grado di durezza e il residuo secco rifrattometrico idonei a soddisfare i requisiti richiesti dallo standard organolettico.

Prodotti cerealicoli e proteoleaginose

I prodotti destinati ad essere stoccati per più mesi possono essere sottoposti a tecniche di conservazione che sfruttano sistemi fisici (refrigerazione forzata o ventilazione naturale e atmosfera controllata) o sistemi chimici:

- refrigerazione forzata con insufflaggio di aria fredda al fine di rallentare o bloccare l'attività dei parassiti,
- atmosfera controllata attraverso l'immissione di anidride carbonica o azoto per il contenimento o l'eliminazione dei parassiti,
- prodotti chimici quali fumiganti col limite di un trattamento l'anno e quando le trappole o altri sistemi di monitoraggio giustificano tali interventi.

Queste tecniche di conservazione sono fondamentali per preservare la qualità e le caratteristiche igienico sanitarie del prodotto.

Gli interventi nei centri di stoccaggio riguardano il controllo al ricevimento della granella proveniente dal campo per la verifica della qualità e del suo stato sanitario. Segue la pulitura, operazione preventiva per allontanare polvere e granella facilmente alterabile (danneggiata da insetti o chicchi ammuffiti). Qualora necessario occorre poi intervenire con l'essicazione per portare l'umidità al livello ottimale di conservazione.

Per lo stoccaggio nei magazzini, il prodotto viene sottoposto a controlli periodici della temperatura e umidità e viene monitorata la presenza di insetti, roditori e la possibile evoluzione delle micotossine.

Altre produzioni

Per altri prodotti le linee guida nazionali e/o i DPI regionali possono stabilire ulteriori requisiti da rispettare per garantire l'ottenimento di una elevata qualità dei prodotti conservati o trasformati.

10.2.4. CONDIZIONAMENTO

L'operatore che effettua il condizionamento del prodotto, inclusa eventualmente anche la figura dell'intermediario, deve garantire la prosecuzione del processo di certificazione. In particolare, per il prodotto sia certificato che in corso di certificazione, deve garantire la rintracciabilità e gli eventuali adempimenti previsti per concludere l'iter del processo.

Le operazioni di condizionamento dei prodotti derivanti dal SQNPI dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto ordinario mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.
Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) il condizionatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati al SQNPI.
Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale sul registro di confezionamento dovranno essere puntualmente annotate, all'inizio di ogni operazione di condizionamento, date ed orari.

Al riguardo l'operatore deve gestire un registro di carico e scarico, anche su supporto informatico, dove annota tutti i movimenti del prodotto.

Inoltre, l'operatore deve rendere disponibile la relativa documentazione ai controlli di conformità e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni operazione di approvvigionamento o di confezionamento:

- la data, la quantità, il produttore agricolo ed il documento di accompagnamento per ogni operazione di approvvigionamento;
- la data, la quantità, le caratteristiche commerciali e gli estremi identificativi del lotto per ogni operazione di confezionamento;
- la data, la quantità, il destinatario e gli estremi identificativi del lotto per ogni operazione di vendita;
- i DPI regionali possono definire specifiche tipologie di confezioni per il prodotto fresco.

10.2.5. COMMERCIALIZZAZIONE

L'operatore commerciale deve garantire la rintracciabilità e gli eventuali adempimenti previsti per concludere l'iter del processo di certificazione.

Per la commercializzazione sfusa l'operatore deve provvedere a separare in maniera adeguata il comparto e i contenitori dove è esposto il prodotto certificato sulla base del SQNPI.

L'operatore commerciale deve rendere disponibile la relativa documentazione ai controlli di conformità e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguate registrazioni dalle quali risultino per ogni operazione di approvvigionamento o di confezionamento:

- la data, la quantità, il produttore agricolo o il condizionatore ed il documento di accompagnamento per ogni operazione di approvvigionamento;
- la data, la quantità, le caratteristiche commerciali, il destinatario e gli estremi identificativi del lotto per ogni operazione di vendita.

I DPI regionali possono riportare, laddove venga ritenuto opportuna, la definizione di specifici standard di qualità in merito a:

- norme di commercializzazione; il Regolamento (UE) n. 543/2011 fissa le norme di commercializzazione specifiche per i prodotti maggiormente commercializzati, indicati nella parte B dell'allegato 1 del regolamento. Tali prodotti sono: mele, agrumi, kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole, pesche e nettarine, pere, fragole, peperoni dolci, uva da tavola e pomodori. Per i rimanenti prodotti esclusi della suddetta lista dovranno essere osservate le norme di commercializzazione generali, come indicato nella parte A dell'allegato 1 del regolamento, oppure una delle qualsiasi norme UNECE e standard igienico-sanitari: in particolare relativamente alle sostanze attive impiegabili, ai residui massimi ammessi, alle micotossine e ai metalli pesanti;
- standard organolettici: dove disponibili, i DPI regionali possono definire gli indici di maturazione e i parametri di qualità all'uscita dalla fase di conservazione/confezionamento, lunga conservazione.

10.2.6. TRASPORTO DEL PRODOTTO FINITO O PRE TRASFORMAZIONE

I DPI regionali possono indicare le modalità di trasporto necessarie a mantenere la serbevolezza dei frutti sia in condizioni di elevata temperatura (estate) che di basse temperature (inverno) in particolare sui lunghi percorsi. Dove necessario potranno anche essere date indicazioni sulle modalità di accatastamento razionale, per garantire la buona circolazione dell'aria e la stabilità dell'accatastato.

10.2.7. TRASFORMAZIONE

Per potere essere definito "Prodotto trasformato da produzione integrata" le materie prime che lo compongono devono provenire per almeno il 95% da ingredienti di origine agricola, riferiti al peso del prodotto finito, conformi ai disciplinari di produzione integrata di riferimento.

Anche durante la fase di trasformazione dovranno essere costantemente garantite l'identificazione e la separazione dei lotti dalle produzioni diverse da quelle SQNPI.

I processi che afferiscono a questa fase, possono essere molteplici in funzione dei numerosi prodotti che derivano dalla trasformazione delle diverse materie prime vegetali pertanto vengono necessariamente trattati all'interno degli specifici disciplinari di trasformazione per tipologia di prodotto.

Si possono tuttavia individuare i requisiti minimi da mantenere nelle varie fasi di lavorazione relativi:

- alla tracciabilità del processo, infatti in ogni fase di lavorazione le produzioni destinate al marchio nazionale di produzione integrata devono essere separate dalle altre di diversa provenienza e devono risultare facilmente identificabili;
- laddove si effettua una separazione temporale delle linee di lavorazione occorre provvedere alla loro pulizia prima di lavorare il prodotto oggetto della valorizzazione con i marchio nazionale;
- alla lavorazione è opportuno che i DPI privilegino gli additivi naturali rispetto a quelli chimici di sintesi;
- alla commercializzazione esclusivamente per il prodotto sfuso, occorre mantenere la separazione delle produzioni a marchio nazionale e garantirne la tracciabilità anche nella fase di immissione al consumo.

I DPI regionali possono individuare alcuni ingredienti o conservanti impiegabili, non ottenuti nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata, alle seguenti condizioni:

- che senza tali prodotti e sostanze sarebbe impossibile produrre o conservare alimenti o rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria;
- che tali ingredienti o sostanze non siano disponibili sul mercato nazionale come prodotti ottenuti da agricoltura integrata.

Sarebbe infine auspicabile promuovere il ricorso a tipologie di confezioni in materiale riciclabile/riutilizzabile.

10.3. CONFORMITÀ DELLA FASE DI COLTIVAZIONE

Su richiesta dell'operatore, la verifica di conformità da parte dell'ODC si può limitare alla sola fase della coltivazione che, nel caso di esito positivo si concretizza in un

attestato specifico per coltura e superficie prodotto dal SI. Tale attestato di conformità può essere utilizzato solo per i pagamenti previsti per l'applicazione delle misure agro-ambientali finanziate nell'ambito dei PSR o dell'OCM ortofrutta, ma non autorizza a far uso del marchio.

Limitatamente alle sole verifiche per il rilascio dell'attestato di conformità previsto per l'erogazione dei premi stabiliti dai predetti regimi di aiuto, il caricamento delle particelle nella domanda di adesione al SQNPI segue le disposizioni del relativo bando regionale o piano operativo. Pertanto il vincolo di aderire al SQNPI con tutte le particelle investite alla coltura di cui si intende verificare la conformità produttiva al DPI può essere limitata alla sola realtà aziendale o ai corpi omogenei ricadenti nella regione/i in cui vige il bando della misura 10 di PI o il piano operativo di cui all'OCM ortofrutta.

Fatto salve specifiche diverse disposizioni del bando del PSR o piano operativo, nel caso dell'attestazione di conformità non sono richieste le analisi multiresiduali.

11. CERTIFICAZIONE E USO DEL MARCHIO

11.1 CERTIFICAZIONE

A chiusura del processo di verifica l'ODC certifica la conformità dei lotti di prodotto il cui processo produttivo è risultato conforme allo standard del SQNPI. Il SI dà evidenza dei lotti di prodotto certificati riconducibili alle unità elementari di coltivazione o di post raccolta. Se richiesto, l'ODC con proprio atto, dà evidenza dei lotti certificati nonché dello status dell'operatore che abbia prodotto lotti certificati in regime SQNPI. L'attestazione dello status di operatore in regime SQNPI può avere durata pluriennale. La vigenza di tale status consente di estendere temporaneamente ai lotti di prodotto riconducibili a UEC già verificate in precedenza e che hanno dato origine solo a lotti conformi e quindi certificati, la conformità in attesa della verifica annuale. Nel caso di recesso dal SQNPI, di mancato rinnovo degli impegni ad operare in regime SQNPI e di verifiche che non consentono di certificare alcun lotto, l'ODC revoca la certificazione dello status di operatore in regime SQNPI.

11.2 MARCHIO IDENTIFICATIVO

I lotti di prodotto certificati dall'ODC ottenuti conformemente a quanto disposto nei disciplinari regionali di produzione integrata possono essere identificati mediante l'apposito marchio del SQNPI di cui all'art. 8 del DM 4890/2014.

11.3 MODALITÀ D'USO

L'operatore, con la sottoscrizione della dichiarazione di adesione al SQNPI, si impegna a rispettare i requisiti e le norme tecniche del SQNPI, a sottoporsi ai controlli previsti dai piani regionali e a rispettare le modalità d' uso del marchio definite nel DM 4890/2014 e attenendosi alle seguenti prescrizioni:

- non modificare in alcun modo il logo né utilizzare simboli o nomi tali da generare confusione;
- non adottare comportamenti che possano ledere il prestigio del marchio;
- inviare tutte le informazioni e l'eventuale documentazione a supporto, anche per il tramite del SI, che il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali dovesse ritenere utili a verificare il corretto utilizzo del marchio.

- L'operatore che abbia prodotto lotti certificati SQNPI può avvalersi della possibilità di riprodurre il marchio sulla documentazione aziendale o su materiale promozionale per documentare il proprio status di operatore in regime SQNPI, purchè l'informazione venga fornita in maniera trasparente e non fuorviante.

11.4 COESISTENZA DEL MARCHIO CON ALTRI SEGNI DISTINTIVI

L'operatore può utilizzare il marchio in abbinamento con quelli relativi ad analoghi sistemi di qualità regionali conformemente a quanto previsto dal DM 4890 dell'8 maggio 2014, di seguito DM, in relazione al regime di equivalenza di cui all'art. 11 e alle disposizioni dell'art. 6 del relativo regolamento d'uso del marchio. In relazione ai predetti regimi il GTQ provvede a gestire e pubblicare le modalità e la lista contenente l'elenco dei marchi regionali per i quali è possibile effettuare uno o più tipi di abbinamenti.

Il marchio SQNPI può essere usato anche in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualifichino il prodotto sulla base di standard diversi purché non si ingeneri confusione nel consumatore.

Nel caso di abbinamenti o riproduzioni particolari sulle etichette o sugli imballaggi, l'operatore deve essere preventivamente autorizzato dall'ODC.

L'Organismo di controllo che certifica la conformità del prodotto ha facoltà di far apporre il proprio marchio in abbinamento a quello del SQNPI.

12 NORMA TECNICA DELLA PRODUZIONE INTEGRATA

Formattato: Struttura + Livello:1 + Stile numerazione: 1, 2, 3, … + Comincia da:12 + Allineamento: A sinistra + Allinea a: 0,63 cm + Imposta un rientro di: 1,27 cm

12.1 GENERALITÀ

Formattato: Struttura + Livello:2 + Stile numerazione: 1, 2, 3, … + Comincia da:1 + Allineamento: A sinistra + Allinea a: 1,69 cm + Imposta un rientro di: 2,43 cm

La norma tecnica della produzione integrata è costituita dalle procedure per la

definizione ed aggiornamento della disciplina produttiva di cui all'art. 2 del DM 4890/2014 che da attuazione alla legge 4 del 3 febbraio 2011.

La produzione integrata si esplicita nei disciplinari redatti a livello regionale, al fine di renderla rispondente alle peculiari condizioni pedo-climatiche di ogni Regione e Provincia autonoma.

I disciplinari regionali sono redatti conformemente alle "Linee guida nazionali di produzione integrata", in seguito indicate con l'acronimo LGNPI.

Le LGNPI sono approvate dall'Organismo tecnico scientifico di cui al successivo art. 3, e le aggiorna ogni qualvolta si rendesse necessario adeguarle alle novità tecniche, scientifiche e normative. I disciplinari regionali sono approvati dalle rispettive Regioni e Province autonome previa verifica di conformità alle LGNPI da parte dei gruppi specialistici dell'OTS, ognuno per la propria area di competenza.

Le Regioni e le Province autonome propongono le modifiche ai disciplinari regionali coerentemente agli aggiornamenti alle LGNPI. Le modifiche ai disciplinari regionali, previa verifica di conformità alle LGNPI da parte dei competenti gruppi specialistici dell'OTS, sono approvate dalle regioni e province autonome entro il termine di 60 giorni dal recepimento del parere di conformità.

La norma tecnica di produzione integrata è pubblicata sull'apposita pagina web a cura del Ministero.

12.2DISCIPLINARI REGIONALI

12.3 CRITERI GENERALI

12.3.1 TECNICHE AGRONOMICHE DI PRODUZIONE INTEGRATA (LINK DISCIPLINARI REGIONALI)

12.3.2 DIFESA INTEGRATA (LINK DISCIPLINARI REGIONALI E BANCA DATI)

http://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15591

13 PIANI DI CONTROLLO

Formattato: Struttura + Livello:1 + Stile numerazione: 1, 2, 3, … + Comincia da:12 + Allineamento: A sinistra + Allinea a: 0,63 cm + Imposta un rientro di: 1,27 cm

Ai sensi dell'art. 6 del DM 4890/2014, che da attuazione alla legge 4 del 3 febbraio 2011 i piani di controllo sono definiti dalle regioni e province autonome conformemente all'allegato 1 del presente documento denominato "LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA REDAZIONE DEI PIANI DI CONTROLLO REGIONALI "

In mancanza del piano di controllo regionale gli ODC adottano quello definito nel medesimo allegato 1.

Nello schema dei controlli vengono definite per ogni fase del processo:

- gli obblighi che si possono desumere dalla lettura dei Disciplinari di Produzione integrata;
- le eventuali deroghe regionali;
- la tipologia di controllo che può essere documentale e/o ispettiva in loco;
- la frequenza del controllo da parte dell'ODC distinta in caso di azienda singola e associata;
- la gravità con il punteggio attribuito nei casi non vengano rispettate le prescrizioni dei Disciplinari di Produzione integrata;
- i casi in cui il lotto viene escluso dal processo di certificazione;
- i casi in cui l'intera produzione dell'azienda viene esclusa dalla certificazione.

Formattato: Puntato + Livello:1 + Allinea a: 0,63 cm + Tabulazione dopo: 1,27 cm + Imposta un rientro di: 1,27 cm

13.1 LINK PIANI DI CONTROLLO REGIONALI

Formattato: Struttura + Livello:2 + Stile numerazione: 1, 2, 3, … + Comincia da:1 + Allineamento: A sinistra + Allinea a: 1,69 cm + Imposta un rientro di: 2,43 cm