



*Ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali*

**DIREZIONE GENERALE
DELLO SVILUPPO RURALE**
SEGRETARIA OTS

**ORGANISMO TECNICO
SCIENTIFICO**

Legge n. 4 del 03/02/2011 art. 2
comma 6

Dm 4890 dell'08/05/2014

Rev 0

Del 03/12/2015

LGNTA/OTS

PROCEDURA DI ADESIONE, GESTIONE E CONTROLLO NELL'AMBITO DEL SQNPI

SQNPI - ADESIONE GESTIONE CONTROLLO / 2016

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

Redatto dal GTQ il 30 10 2015

Approvato dall'OTS il 03 12 2015



**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA**

Documento prodotto nell'ambito della Rete Rurale Nazionale

Dirigente responsabile: Paolo Ammassari

Autori:

Grafica e impaginazione: Roberta Ruberto, Mario Cariello

INDICE

| | |
|--|-----------|
| 1.Premessa | 7 |
| 2.Scopo | 7 |
| 2.1. Campo di applicazione..... | 8 |
| 3.Riferimenti normativi | 8 |
| 4.Definizioni e Acronimi | 8 |
| 4.1. Definizioni..... | 8 |
| 4.2. Acronimi..... | 10 |
| 5.Accesso al sistema di controllo e certificazione | 11 |
| 6.Verifica di idoneità degli operatori aderenti al SQNPI e mantenimento dei requisiti | 12 |
| 6.1. Idoneità..... | 13 |
| 6.2. Variazione dei requisiti di idoneità..... | 13 |
| 6.3. Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi..... | 13 |
| 6.4. Procedure di controllo..... | 13 |
| 6.5. Controllo..... | 14 |
| 6.5.1. Controllo di parte terza..... | 14 |
| 6.5.2. Autocontrollo..... | 16 |
| 6.5.3. Registrosioni..... | 16 |
| 7.Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti | 17 |
| 8.Non conformità e loro gestione | 17 |
| 8.1. Non conformità | 17 |
| 8.2. Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera | 18 |
| 8.3. Gestione delle non conformità da parte dell'ODC..... | 18 |
| 8.3.1. NC Azienda singola (fase coltivazione):..... | 18 |
| 8.3.2. NC Operatore associato (fase coltivazione):..... | 19 |
| 8.3.3. NC Azienda singola e associata in fase post-raccolta conservazione e trasformazione..... | 19 |
| 9.Provvedimenti di sospensione ed esclusione dei soggetti dal sistema di qualità ... | 20 |
| 9.1. Ricorsi | 21 |
| 10.Rintracciabilità delle produzioni | 21 |
| 10.1. Generalità | 21 |
| 10.2. Fase di coltivazione..... | 22 |
| 10.3. Fase di post raccolta | 22 |
| 10.3.1. Prepulitura e cernita | 23 |
| 10.3.2. Trasporto dall'azienda ai centri di lavorazione | 23 |
| 10.3.3. Conservazione..... | 23 |
| 10.3.4. Condizionamento | 24 |
| 10.3.5. Commercializzazione..... | 25 |
| 10.3.6. Trasporto del prodotto finito o pre trasformazione | 26 |
| 10.3.7. Trasformazione | 26 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 10.4. | Conformità della fase di coltivazione | 26 |
| 11. | USO DEL MARCHIO | 27 |
| 11.1. | Marchio identificativo | 27 |
| 11.2. | Modalità d'uso..... | 27 |
| 11.3. | Coesistenza del marchio con altri segni distintivi | 27 |
| 11.4. | Uso del marchio sui prodotti finiti..... | 27 |
| 12. | Norma tecnica della produzione integrata..... | 28 |
| 12.1. | Generalità | 28 |
| 12.2. | Disciplinari regionali | 29 |
| 12.3. | Criteri generali | 29 |
| 12.3.1. | Tecniche agronomiche di produzione integrata | 29 |
| 12.3.2. | Difesa integrata; (link disciplinari regionali e banca dati) | 29 |
| 13. | Piani di controllo | 29 |
| 13.1. | Link piani di controllo regionali | 29 |

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 SNQPI) 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 presenti Linee guida nazionali per la redazione dei piani di controllo della produzione integrata (di seguito LGNPC).

Le LGNPC descrivono le modalità di adesione e di gestione al SNQPI, 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 segno distintivo del SQNPI appositamente registrato .

L’insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti dall’ODC, al fine di accertare la completa conformità dei processi e del prodotto.

In caso d’autocontrollo i soggetti interessati della filiera devono tenere la registrazione di tutte le loro attività. Le registrazioni, nonché tutta la documentazione relativa all’autocontrollo devono essere conservate e rese disponibili per i controlli di conformità del processo produttivo e del prodotto ottenuto nel rispetto del Disciplinare di produzione integrata.

2. SCOPO

Scopo del presente Manuale 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 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 sostegno sviluppo rurale
- Reg. UE n. 807/2014 Regolamento delegato
- Reg. (CE) n. 790/09 recante la classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele
- Reg (CE) 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) 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;
- Norma UNI 11233:2009;
- Norma UNI EN ISO 22005:2008;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065/2012;
- D.M. 22 gennaio 2014 concernente l'adozione del PAN
- D.M. 4890 dell' 8 maggio 2014
- D. lgs 150/2012

4. DEFINIZIONI E ACRONIMI

4.1. DEFINIZIONI

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);

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: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto attuata e registrata da parte degli operatori inseriti nel SQNPI per le attività svolte presso i propri siti produttivi;

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

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 la quale l'ODC accerta il rispetto di quanto indicato nei Disciplinari di produzione e 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. 8 maggio 2014;

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. e i.);

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

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare;

Organismo di controllo (ODC): 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;

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

Operatori associati (OA): ai fini della certificazione SQNPI, organizzazioni di produttori o associazioni di scopo costituite con forme giuridiche diverse, responsabili dell'adesione al SQNPI e dell'attuazione dell'autocontrollo sui propri soci o aderenti;

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

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

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;

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

Produzione, preparazione e distribuzione: qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto da produzione integrata fino al magazzino, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente, l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e 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 delle operazioni colturali: insieme delle registrazioni e/o documenti, in formato cartaceo e/o informatizzato tenuto dall'operatore primario, che permetta di fornire evidenza oggettiva al proprio OdC del rispetto di quanto previsto dai disciplinari di PI. Il registro dei trattamenti di cui al Dpr 290/01 e ss.mm. è parte integrante del quaderno di campagna;

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;

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.

4.2. ACRONIMI

AC: Azione correttiva

DDT: Documento di Trasporto

DPI : Disciplinari di Produzione Integrata

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

GTQ: Gruppo Tecnico Qualità

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

LGNPI: Linee guida nazionali di produzione integrata

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

MIPAAF: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali,

MOD. n.; Modello documentale standard di cui n. rappresenta il numero identificativo in seno alla specifica legenda;

NCG: Non conformità grave;

NCM: Non conformità media

NCL: Non conformità lieve;

ODC: Organismi di controllo autorizzato

OA: Operatori associati

PI: Produzione Integrata

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 qualità nazionale di produzione integrata

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Gli operatori che possono aderire al sistema sono:

- operatori agricoli in forma singola o associata;
- 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.

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 Dpr 503/99 e Dlgs 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 per una sola coltura. L'adesione al sistema presuppone che tutta la coltura sia sottoposta a regime di controllo.

La richiesta di adesione prevede, contestualmente, la scelta dell'ODC tra quelli accreditati ed inseriti nell'apposita lista gestita dal Mipaaf.

Nel caso dei produttori agricoli la richiesta 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 trasmessa in qualunque periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione di prodotti o processi attinenti al SQNPI. Gli ODC, dopo le verifiche necessarie, provvedono ad avviare il processo di certificazione.

La richiesta può essere trasmessa,:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- tramite il CAA al quale il richiedente ha conferito mandato;
- tramite il rappresentante legale dell'associazione in caso di produttori associati
- da altro soggetto, delegato.

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 dei controlli dell'ODC e dei soggetti pubblici 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 sistema di qualità ed il piano annuale di coltivazione con le 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.

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.

Nel caso di aderenti singoli la visita iniziale è prevista sul 100% degli operatori.

In caso di operatori associati è prevista la visita iniziale su un campione di aziende pari a \sqrt{n} (dove n è il numero totale delle aziende associate).

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 da gestire in autocontrollo 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 verranno ispezionati, verrà verificata 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 a pubblicare l'elenco dei soggetti idonei al sistema di certificazione.

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 sempre attraverso il sistema informativo entro 30 gg eventuali variazioni sostanziali in merito ai dati già comunicati. (Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possono pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni e la titolarità dei diritti e degli obblighi.

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 a mantenere aggiornato l'elenco degli operatori riconosciuti e a darne comunicazione alle Autorità competente .

La cancellazione dal SQNPI potrà avvenire anche nei casi singoli di "non conformità gravi" o per somma di non conformità medie e lievi come indicato ai punti 8 e 9, o per mancato rinnovo dell'adesione annuale.

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 2 "LINEE GUIDA NAZIONALI PER LA REDAZIONE DEI PIANI DI CONTROLLO REGIONALI".

Al fine di garantire la conformità ai requisiti disciplinati, l'ODC controlla la documentazione di autocontrollo, valutando in particolare il processo di rintracciabilità del prodotto e i controlli aziendali sulle 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 2 anni tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo 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: verifica registrazioni delle operazioni colturali, abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, fatture acquisto fitofarmaci, concimi, risultati analisi suolo, analisi suolo, esito taratura 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 piani di controllo In assenza del piano di controllo regionale viene adottato il piano di controllo definito nelle LGNPC.

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 poste dal piano di controllo del SQNPI, 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:

- visita ispettiva iniziale ai fini della verifica della corrispondenza delle condizioni produttive con quanto indicato nella domanda di adesione al sistema e della capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati.
- verifica annuale di conformità aziendale e del processo produttivo;
- campionamento e analisi multiresiduale su un campione di prodotto;

Nel primo anno di adesione al sistema, nel corso della visita iniziale che può coincidere con quella annuale, 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 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.

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:

- Visita ispettiva iniziale presso l'OA ai fini della verifica generale sul piano di autocontrollo.
- Verifica iniziale su un campione di aziende che aderiscono attraverso l'OA al SQNPI. Il numero di aziende da verificare è pari a \sqrt{n} del numero dei soci. Per il primo anno la visita di ingresso nelle aziende associate può coincidere con quella annuale.
- Visita ispettiva annuale sull'OA, e su un numero di soci pari a \sqrt{n} , degli stessi, che può coincidere con la visita iniziale
- Analisi multiresiduale su almeno un prodotto di ogni socio facente parte del campione oggetto di controllo. Nel primo anno di adesione al sistema, qualora la visita iniziale coincida con quella annuale, l'ODC può rimandare il prelievo di un campione di prodotto da sottoporre ad analisi in coerenza con uno specifico piano esecutivo. L'esito dell'analisi 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.

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 farsi autorizzare a commercializzare direttamente specifici lotti di prodotto certificati.

6.5.2. AUTOCONTROLLO

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

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, le prescrizioni del Piano dei Controlli, nonché gli 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 eventuali analisi multi residuali sul prodotto. 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 attraverso la messa a disposizione sul SI del SQNPI della lista delle attività di autocontrollo, e dei relativi verbali, eseguite nell'anno precedente. 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 (radice di 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 ha almeno un verbale di autocontrollo.

In caso di mancato rispetto di tale impegno da parte dell'OA:

- Se la % di aziende sottoposte ad autocontrollo è minore o uguale al 90% è prevista la sospensione annuale dal SQNPI dell'OA;
- Se la % di aziende sottoposte ad autocontrollo è superiore al 90% per una annualità si richiede l'adeguamento entro l'annata successiva escludendo le aziende che non rientrano nel sistema di autocontrollo;
- Se la % di aziende sottoposte ad autocontrollo è superiore al 90% per due o più annualità si determina la sospensione dell'OA;

Nel caso di non conformità, l'operatore deve adottare le necessarie azioni correttive ed escludere preventivamente il lotto dal processo di certificazione 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 sia in fase di autocontrollo che di controllo terzo. Non sono

indispensabili le registrazioni relative alle attività colturali svolte negli anni precedenti all'adesione al sistema, mentre deve essere garantita la continuità nelle registrazioni anche per i periodi intercorrenti tra 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 un quaderno di campagna che riporti almeno le informazioni 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 di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità dei prodotti e dei processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente 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 due 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 dagli organi preposti alla vigilanza.

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

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.2)

Le "non conformità" si considerano gravi quando pregiudicano sostanzialmente lo stato di conformità del prodotto o di tutto o parte del processo.

Le non conformità gravi comportano sempre l'esclusione del lotto di prodotto dal sistema di certificazione.

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.

Le non conformità lievi e medie comportano l'attribuzione di un punteggio rispettivamente

pari a 1 e 2.

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.

Nel caso siano riscontrate “non conformità”, esse devono essere identificate, documentate, valutate e gestite come di seguito riportato.

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

Qualora un operatore singolo o associato aderente al SQNPI, rilevi in autocontrollo una “non conformità”, deve procedere come segue:

- effettuare la registrazione della “non conformità” rilevata e definire le modalità di gestione 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 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.

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 disciplinare di PI 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 lettera raccomandata, fax o altro mezzo equivalente.

Per il lotto giudicato definitivamente “non conforme” 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’Allegato 2.

In adempimento alle disposizioni vigenti, i provvedimenti di esclusione del lotto-dal sistema di certificazione e/o dell’azienda dal circuito SQNPI devono essere resi noti alle autorità di Vigilanza con le modalità” previste dal SI.

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:

- la non conformità grave comporta l'esclusione dal processo di certificazione del lotto sul quale è stata rilevata.
- nel caso in cui la somma dei punteggi delle "non conformità" lievi e medie riscontrate nel corso di una annata agraria sia uguale o superiore a 10 si ha l'esclusione dal processo di certificazione del lotto interessato. Qualora le stesse non conformità dovessero ripetersi a carico dei lotti che hanno origine sulle stesse particelle del lotto precedentemente escluso, il punteggio di demerito si raddoppia.
- Nel caso in cui la somma dei punteggi delle "non conformità" lievi, medie e gravi riscontrate nel corso di una annata agraria sia uguale o superiore a 20 si ha la sospensione dell'azienda dal processo di certificazione e dall'impiego del marchio per i lotti dell'intera azienda per l'annata agraria in corso. In caso di recidività nell'arco di 3 anni l'ODC dispone l'esclusione della azienda singola 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;
 - I. estrazione di un ulteriore campione di identica dimensione- (la verifica si fa 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 della 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 < del 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.

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'allegati 1

del presente documento e di rintracciabilità o delle norme relative all'uso del marchio si configura nelle NC di cui al piano di controllo (All2) e comporta l'aumento dei lotti sottoposti a controllo.

Qualora uno o più lotti estratti a campione generino non conformità nel corso della verifica (si verifica 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 doppio).

Se il numero di lotti non conformi è $\leq 10\%$ 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 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 viene esclusa 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 2, 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.

Oltre ai casi indicati nell'allegato 2 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

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 nonché attraverso la comunicazione alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la rintracciabilità del prodotto. Questi dati sono gestiti attraverso il SI.

L'interruzione del percorso di rintracciabilità si configura come NC grave e comporta l'esclusione del relativo lotto dal circuito di certificazione.

10.2. FASE DI COLTIVAZIONE

Il produttore agricolo, ai fini della rintracciabilità deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a 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.

10.3. 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 quindi 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:

10.3.1. 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.

10.3.2. TRASPORTO DALL'AZIENDA AI CENTRI DI LAVORAZIONE

I mezzi destinati al trasporto dei lotti prodotti nel rispetto del marchio nazionale di produzione integrata 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.

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

10.3.3. 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 è consentita in apposite celle frigorifere, utilizzando prioritariamente mezzi fisici (es. atmosfera controllata, tradizionale e basso livello di O₂, 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. Ciononostante su pomacee, actinidia e susino è ammessa l'esecuzione di interventi chimici post-raccolta con fungicidi e/o antiriscaldamento 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 a un grado di durezza e RSR 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'essiccazione 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.

10.3.4. 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.

10.3.5. 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 I 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. 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.

10.3.6. 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.

10.3.7. TRASFORMAZIONE

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.

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

10.4. 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. Tale attestato di conformità può essere utilizzato solo per i pagamenti

previsti per l'applicazione delle misure agroambientali nell'ambito dei PSR o dell'OCM ortofrutta ma non autorizza a far uso del marchio.

11. USO DEL MARCHIO

11.1. 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.

11.2. 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.

11.3. 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 nello specifico regolamento d'uso.

Il marchio SQNPI può essere usato anche in abbinamento con marchi privati o collettivi che qualificano 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.

11.4. USO DEL MARCHIO SUI PRODOTTI FINITI

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.

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 da prodotti ottenuti da agricoltura integrata.

12. NORMA TECNICA DELLA PRODUZIONE INTEGRATA

12.1. GENERALITÀ

La norma tecnica della produzione integrata e' 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.

12.2. DISCIPLINARI REGIONALI

12.3. CRITERI GENERALI

12.3.1. TECNICHE AGRONOMICHE DI PRODUZIONE INTEGRATA

12.3.2. DIFESA INTEGRATA; (LINK DISCIPLINARI REGIONALI E BANCA DATI)

13. PIANI DI CONTROLLO

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.

13.1. LINK PIANI DI CONTROLLO REGIONALI