

# *PIANO DI CONTROLLO*

**Mandorla di Sicilia**

## INDICE

### Premessa

1. Riferimenti normativi
2. Termini e definizioni
3. Accesso al sistema di controllo
  - Soggetti coinvolti
  - Adesione al sistema di controlli
  - Accettazione delle richieste degli operatori
  - Validità dei riconoscimenti
  - Variazioni dei riconoscimenti
  - Recesso e cancellazione dagli elenchi
4. Documentazione a supporto della tracciabilità del prodotto
  - Prescrizioni per gli Operatori
5. Rilascio attestazione di conformità
  - Richiesta conformità
  - Revisione delle analisi
6. Gestione delle non conformità
7. Requisiti di conformità
  - Denominazione
  - Identificazione e rintracciabilità
  - Varietà di mandorla
  - Condizioni ambientali e caratteristiche colturali
  - Periodo e modalità di raccolta delle mandorle
  - Qualità della mandorla di Sicilia
8. Piano dei controlli
  - Criteri adottati
  - Controlli di conformità
  - Procedura di ricorso

## **Premessa**

L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (in seguito IRVO o OdC), Ente di certificazione e controllo per i vini a D.O. e I.G.P. della Regione Sicilia, è stato indicato nel Regolamento d'istituzione del Marchio "Mandorla di Sicilia" approvato dall'Associazione Produttori di Mandorla di Sicilia (di seguito APROMAS).

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare di produzione approvato da APROMAS contiene tutti gli elementi che caratterizzano la Mandorla di Sicilia e, in particolare:

- la base varietale
- la zona di produzione
- le caratteristiche dei mandorleti
- la lavorazione, conservazione e trasformazione della mandorla
- la qualità chimica e merceologica della mandorla
- la certificazione di prodotto.

I controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato come Mandorla di Sicilia sono distinti in:

- attività di autocontrollo direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera
- controlli di conformità dei processi e dei prodotti, effettuati da IRVO.



I soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione attestante l'autocontrollo effettuato e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da IRVO.

### *Scopo e campo di applicazione*

Il presente Piano dei Controlli (PdC) ha la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, la conformità o meno dei requisiti indicati nel Disciplinare di produzione e applicati lungo la filiera di produzione della Mandorla di Sicilia. Tale documento trova applicazione, per le specifiche attività, presso i soggetti della filiera: produttori, intermediari e trasformatori/confezionatori, così come definiti al successivo paragrafo 2.

## **1. Riferimenti normativi**

- art. 2570 c.c., come novellato con la legge di riforma della legge Marchi avvenuta con D. Lgs. 480/92;
- art. 11 del CPI (Codice di Proprietà Industriale – D. Lgs. 10 febbraio 2005 n. 30 come modificato dal D. Lgs. n. 131/8/2010;
- art. 15 della Direttiva CEE 104/89.
- Disciplinare di produzione Mandorla di Sicilia redatto ed approvato da APROMAS
- Regolamento di istituzione Marchio Mandorla di Sicilia redatto ed approvato da APROMAS

	<p style="text-align: center;"><b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia</p>	
--	--	--

- UNI CEI ENISO/IEC 17065:2012 “Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

## 2. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2005 e UNI CEI EN 45020 con le seguenti integrazioni:

**Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti del marchio Mandorla di Sicilia e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e trasformazione/confezionamento e alle caratteristiche del prodotto.

**Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione della Mandorla di Sicilia.

**Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale IRVO. dichiara che la partita di mandorla rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare della Mandorla di Sicilia e al presente Piano di controllo, approvati da APROMAS.

**Operatore:** Produttore di mandorle, Intermediario, Trasformatore/Confezionatore che aderisce al sistema dei controlli.

**Partita di Mandorle:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

**Partita di Mandorla sgusciata:** quantità omogenea di mandorla sgusciata della quale è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.



**Produttore di mandorle:** soggetto che conduce mandorleti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.

**Intermediario:** soggetto che svolge attività di intermediazione su mandorle destinate a “Mandorla di Sicilia” con acquisizione del prodotto presso i propri impianti. E' autorizzato a richiedere l'attestazione di conformità.

**Trasformatore/Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di trasformazione/confezionamento ubicato nella zona di produzione. E' autorizzato a richiedere l'attestazione di conformità.

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della “Mandorla di Sicilia” attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

**Controllo di Conformità:** atto mediante il quale IRVO verifica il rispetto dei requisiti di conformità al piano dei controlli sia per quanto riguarda la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati sia per quanto riguarda le prescrizioni e le tempistiche derivanti dall'applicazione del piano dei controlli stesso ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

	<p align="center"><b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia</p>	
--	---	--

**Non Conformità gravi:** situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione (inosservanza dell'obbligo delle registrazioni, ecc.) o il prodotto e che comportano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non potrà essere utilizzato per la produzione della "Mandorla di Sicilia";

**Non Conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Piano di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto. La partita di mandorla può essere identificata come "Mandorla di Sicilia".

**Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

### 3. Accesso al sistema di controllo

#### Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente PdC i Produttori di Mandorla, gli Intermediari, i Trasformatori/Confezionatori (indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di mandorla che si vuole identificare come "Mandorla di Sicilia".

I Produttori di Mandorla, gli Intermediari, i Trasformatori/Confezionatori che intendono produrre per la "Mandorla di Sicilia" devono far pervenire a IRVO le adesioni al sistema dei controlli e adeguarsi alle prescrizioni previste nel presente PdC approvato da APROMAS.


È cura di IRVO procedere all'accertamento della conformità dei suddetti operatori alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nello Schema di Controllo allegato al presente PdC. Il PdC prevede che l'inserimento e l'aggiornamento dei dati sia effettuato da IRVO per tutti gli Operatori che presentano la domanda di adesione al sistema dei controlli.

#### Adesioni al sistema dei controlli

Ogni operatore che intende produrre per la "Mandorla di Sicilia" deve aderire ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli e deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli a IRVO per mezzo del modulo di assoggettamento al sistema dei controlli per la "Mandorla di Sicilia" secondo la tipologia di operatore. Con l'atto della presentazione a IRVO della Domanda di assoggettamento i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini del prodotto Mandorla di Sicilia. La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nel modulo di richiesta.

La richiesta deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e trasmessa a IRVO.

Ai fini della prima iscrizione degli operatori nel registro, la domanda di adesione dovrà essere prodotta all'Organismo di Controllo entro la data del 31 luglio.

	<p align="center"><b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia</p>	
--	---	--

Successivamente è cura di IRVO procedere a svolgere i controlli di conformità secondo la frequenza e le modalità previste dallo Schema allegato al presente Piano di controllo.

L'IRVO mantiene in appositi elenchi gli operatori che hanno fatto domanda di adesione al sistema dei controlli dei quali sono stati verificati i requisiti preliminari di conformità al disciplinare della Mandorla di Sicilia.

Eventuali variazioni ai dati relativi alla domanda di assoggettamento devono essere comunicate con tempestività all'OdC.

### **Accettazione delle richieste degli operatori**

#### *Produttori di mandorla*

IRVO predispone ed effettua il controllo sui mandorleti con controllo documentale sul fascicolo aziendale, e con visita ispettiva prima dell'inizio delle attività di raccolta ai fini della verifica delle dichiarazioni, fornite con le adesioni attraverso il modulo di richiesta, e delle condizioni previste dal disciplinare. Pertanto:

- numero di piante totali di varietà ammesse dal Disciplinare di Produzione;
- ubicazione mandorleti;

I mandorleti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la mandorla di Sicilia.

L'esito delle verifiche sulla struttura mandorlicola viene comunicata da IRVO agli Operatori entro 15 giorni dalla sua conclusione.

#### *Intermediari e Trasformatori/Confezionatori*

IRVO predispone ed effettua il controllo documentale e con visita ispettiva sugli impianti degli intermediari e dei trasformatori/confezionatori, prima dell'inizio delle attività, per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli e le reali condizioni di idoneità degli impianti, delle attrezzature e a rispettare le prescrizioni del disciplinare.


L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata da IRVO agli operatori entro 15 giorni dalla conclusione delle verifiche.

IRVO effettua il riconoscimento sulla base della documentazione fornita e degli esiti della verifica ispettiva iniziale. Qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, gli operatori verranno iscritti negli appositi elenchi

### **Validità del riconoscimento**

La validità del riconoscimento ai fini della Mandorla di Sicilia, fatti salvo il caso di uscita dal sistema di controllo richiesta dall'operatore, è correlata alla validità del periodo di riconoscimento da parte APROMAS dell'IRVO quale struttura di controllo.

In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo, l'adesione degli operatori si considera confermata anche per le successive annualità.

	<p align="center"><b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia</p>	
--	---	--

Qualora Piano dei Controlli e Tariffario dovessero essere oggetto di modifiche approvate da APROMAS, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

### **Variazione dei riconoscimenti**

Gli operatori riconosciuti idonei hanno l'obbligo di comunicare le variazioni relative alle situazioni aziendali (anagrafiche oppure strutturali, produttive, organizzative) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della Mandorla di Sicilia o nelle eventuali successive integrazioni a tale domanda.

IRVO valuterà quanto comunicato riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richiedere integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

### **Recesso e cancellazione dagli elenchi**

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli, tale decisione deve essere trasmessa a IRVO.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione, dovrà avviare un nuovo iter ai fini del riconoscimento.

## **4. Documentazione a supporto della tracciabilità del prodotto**

Le partite di prodotto per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere supportate dalla documentazione di seguito indicata, che deve essere verificabile dall'OdC insieme alle analisi chimico-fisica del lotto.

Documentazione di supporto da verificare:

- Elenco mandorleti iscritti;
- Documenti di acquisto/vendita mandorle;
- Elenco delle partite lavorate/trasformate Mandorla di Sicilia



Tale documentazione permetterà di ricostruire la tracciabilità della produzione del lotto e di verificarne la conformità.

L'IRVO non rilascerà attestazioni di conformità della partita che non è supportata dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità.

### **Prescrizioni per gli operatori**

#### *Produttori di mandorla*

I produttori iscrivono i mandorleti al marchio Mandorla di Sicilia mediante il modulo "Richiesta di assoggettamento al sistema di controllo".

 REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO	<b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia	
---	--	--

Entro il termine massimo previsto per la raccolta, il produttore di mandorla deve effettuare la denuncia della produzione di mandorle sul modulo “Denuncia di produzione mandorla”

Tutte le produzioni di mandorle destinate al marchio Mandorla Sicilia devono essere raccolte entro la data stabilita nel Disciplinare di produzione (30 settembre).

#### *Intermediari*

Devono comunicare le caratteristiche dei propri impianti di stoccaggio mediante il modulo "Richiesta di assoggettamento al sistema di controllo" e tenere un apposito registro di carico e scarico dove annotare tutte le movimentazioni del prodotto Mandorla di Sicilia.

Sono tenuti ad acquisire dai fornitori tutta la documentazione necessaria per garantire la corretta identificazione del prodotto

#### *Trasformatori/Confezionatori*

Devono comunicare le caratteristiche degli impianti di trasformazione/confezionamento mediante il modulo "Richiesta di assoggettamento al sistema di controllo" e tenere le registrazioni di carico e scarico del prodotto a marchio Mandorla di Sicilia in apposito registro.

Gli Intermediari e Trasformatori/Confezionatori per ottenere la conformità del prodotto devono richiedere il prelievo del campione per le analisi sui lotti di mandorla pronti al commercio e/o alla trasformazione e/o al confezionamento.



### **5. Rilascio attestazione di conformità**

#### **Richiesta conformità**

La richiesta può essere presentata dall'intermediario o dal trasformatore/confezionatore. Il rilascio dell'attestazione di conformità della partita di mandorla normalmente avviene entro 20 giorni lavorativi a partire dal giorno successivo al prelievo del campione. Di seguito viene descritta l'articolazione temporale:

- al ricevimento del modulo "Richiesta rilascio attestazione di conformità della partita di mandorla", Irvo incarica il prelevatore e gli comunica i dati necessari per svolgere il campionamento;
- il prelevatore incaricato contatta e concorda prima possibile, e comunque non oltre i tre giorni lavorativi, con il responsabile dell'impianto dove è stoccato il prodotto la data in cui effettuare il prelievo e registra nel verbale di prelievo la modalità di conservazione del prodotto oggetto di richiesta di attestazione;
- i campioni vengono posti in analisi nella prima sessione utile dal ricevimento presso il laboratorio, salvo circostanze eccezionali;
- I laboratori dell'Irvo rilasceranno l'esito delle analisi chimico-fisiche entro dieci giorni lavorativi dal ricevimento del campione;
- Irvo rilascia l'elenco delle attestazioni di conformità di lotto e delle comunicazioni di NC di lotto relative alle partite di mandorla esaminate, entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento delle analisi chimico-fisiche da parte dei laboratori incaricati e solo se in possesso di tutta la documentazione necessaria a dimostrare la rintracciabilità delle partite costituenti il lotto.



	<b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia	
--	--	--

L'attestazione di conformità di una determinata partita di mandorla autorizza l'operatore all'utilizzo, per la partita autorizzata, del marchio mandorla di Sicilia.

### **Revisione delle analisi.**

In caso di esito non conforme delle analisi chimico-fisiche, l'operatore può richiedere la ripetizione delle analisi relative ai parametri non conformi sul medesimo campione. A tal fine verrà utilizzata una o entrambe le aliquote del campione opportunamente conservate.

#### *Procedura di revisione delle analisi chimico-fisiche:*

Se non sono rispettati i parametri ed i relativi limiti prescritti dal Disciplinare si riconosce la possibilità all'operatore di richiedere la ripetizione delle analisi.

La richiesta di riesame deve pervenire all'OdC entro 7 giorni a decorrere dalla data in cui l'azienda interessata ha ricevuto comunicazione di esito non conforme. La mancata presentazione del ricorso nei termini indicati comporta che la partita di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia dichiarata non conforme definitivamente.

Nel caso in cui l'esito delle analisi condotte sul contro campione sia conforme ai parametri chimico fisici previsti dal Disciplinare si riprenderà la procedura ai fini della **attestazione di conformità**.

Nel caso in cui l'esito delle analisi sia non conforme ai parametri chimico fisici previsti dal Disciplinare verrà inviata la comunicazione di non conformità relativo alla partita esaminata.

Le spese sostenute per la ripetizione delle analisi saranno a carico dell'operatore richiedente.

### **6. Gestione delle Non Conformità**

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente PdC cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di mandorla di Sicilia.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nella filiera produttiva, sia da Irvo quale Organismo di controllo.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare non siano commercializzati come mandorla di Sicilia. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

 REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO	<b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia	
---	--	--

### *Gestione delle non conformità da parte degli Operatori*

Se gli Operatori coinvolti nella filiera, riscontrano nelle loro procedure delle non conformità, devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione di mandorla di Sicilia;
- devono comunicare tempestivamente all'OdC le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

### *Gestione delle non conformità da parte di IRVO*

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono osservare delle non conformità, classificabili come gravi o lievi; tale classificazione viene assegnata secondo i criteri che seguono:

*non conformità gravi:* situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di stabilire la conformità al Disciplinare di Produzione; tali non conformità saranno rese note all'APROMAS per quanto di specifica responsabilità;

*non conformità lievi:* tutte le altre non conformità che comunque non pregiudicano la rispondenza del prodotto.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Irvo, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non possa essere destinato alla produzione di mandorla di Sicilia.

Si riportano di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della Mandorla di Sicilia.

## **7. Requisiti di conformità**

### **Denominazione**

La produzione identificata come Mandorla di Sicilia deve provenire da mandorleti coltivati nel territorio della Regione Siciliana, rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal Disciplinare di Produzione approvato dall'APROMAS e riportati nel presente Piano dei Controlli.


### **Identificazione e rintracciabilità**

Il prodotto deve essere opportunamente identificato nei vari passaggi a garanzia della rintracciabilità.

### **Varietà di mandorla**

La "Mandorla di Sicilia" deve essere ottenuta da mandorleti a seguente composizione varietale:

- Denominazione commerciale P/G Palma (Palma – Girgenti)- cv: Scummissa, Nerone, Don Pitrino, Nivera, Curcupane, Vinciattutti, Casteltermini, Fellamasa, ecc.
- Denominazione commerciale Mandorla d'Avola : cv. Pizzuta d'Avola, Romana e Fascionello
- Cultivar, presenti da almeno 25 anni in Sicilia: Tuono, Genco, Filippo Ceo, Ferragnes

	<p align="center"><b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia</p>	
--	---	--

### **Condizioni ambientali e caratteristiche culturali**

I mandorleti possono essere sia specializzati che consociati e la densità di piantagione può variare, in dipendenza della tipologia d'impianto fino ad un massimo di 600 piante per ettaro; l'allevamento può essere libero o a vaso. Sono consentite le ordinarie tecniche di coltivazione; in particolare possono eseguirsi fino a tre lavorazioni superficiali del terreno, la concimazione chimica e/o organica, 1 o 2 trattamenti con prodotti fitosanitari, potatura, irrigazione di soccorso e comunque il rispetto di quanto previsto nell'allegato "A" del Disciplinare di produzione integrata emanato dall'Assessorato Reg.le Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea. La produzione massima di frutti in guscio è fissata in 35 quintali per ettaro.

### **Periodo e modalità di raccolta delle mandorle**

La raccolta può eseguirsi con la bacchiatura manuale e intercettazione del frutto su teloni, oppure mediante scuotitori meccanici, di tronco o di branca. In relazione alle cultivar, alle zone di produzione e all'andamento climatico stagionale, la raccolta si svolge dalla prima decade di agosto alla terza decade di settembre. I frutti entro due giorni dalla raccolta devono essere smallati e dopo l'asciugatura al sole e/o con essiccatoi devono essere immagazzinati in locali idonei, ventilati ed asciutti, per non più di 18 mesi. Lo sgusciato ("*ndrita*") va frigo-conservato per un massimo di mesi 12 (mesi 18 in sottovuoto), onde evitare l'attacco di parassiti da magazzino. E' vietato l'uso di prodotti chimici per la difesa del prodotto sgusciato o in guscio.

Le operazioni di asciugatura, immagazzinamento e prima lavorazione (mandorla pelata, farina, scaglie, ecc.), al fine di mantenere le caratteristiche organolettiche tipiche e di avere accesso alla denominazione di "Mandorla di Sicilia", devono essere effettuate esclusivamente nel territorio ricadente nell'areale delimitato dal presente disciplinare.

### **Qualità della mandorla di Sicilia**

Il Prodotto Mandorla di Sicilia deve rispondere alle caratteristiche chimiche e merceologiche fissate dalle normative vigenti ed in particolare deve rispondere alla seguente valutazione chimico-fisica:

- Polifenoli devono essere  $\geq 150$  mg/100 W.B.
- Contenuto lipidico (su semi con umidità 4-6%) deve essere  $\geq$  al 50% W.B.
- Assenza di aflattossine

## **8. Piano dei Controlli**

La presente edizione del Piano di Controllo descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti per la mandorla di Sicilia.



Lo scopo del PdC rimane quello di fornire uno strumento di controllo (di prodotto e di processo) che sia efficace e adeguato al contesto operativo. Di seguito vengono evidenziati gli elementi strutturali che caratterizzano la filiera della "mandorla di Sicilia" e che sono considerati al fine di definire l'entità dei controlli e le relative modalità di attuazione.

### **Criteri adottati**

Si basano sui seguenti criteri:

- a) Lungo la filiera sussistono punti di controllo maggiormente critici ai fini della verifica di conformità di prodotto e dell'origine della materia prima; l'attuazione dei controlli presso tali punti sulla base di campioni numericamente rappresentativi rafforza il grado di attendibilità dei risultati riferiti alla conformità di prodotto. Per la filiera questi sono rappresentati dalla compravendita di mandorle e dalla trasformazione/confezionamento.

Il presente PdC rivolge particolare attenzione ai sopra citati punti critici attraverso la definizione dei campioni oggetto di verifica ispettiva determinati secondo le seguenti aliquote annuali:

	<p style="text-align: center;"><b>Piano di Controllo</b> Mandorla di Sicilia</p>	
--	--	--

- 100% dei nuovi iscritti per tutte le categorie (produttori-intermediari - trasformati/confezionatori)
- la radice quadrata degli operatori assoggettati e già aderenti;

L'Irvo, tramite la propria struttura tecnica, effettua:

- il controllo delle domande di adesione inviate dagli operatori;
- verifiche ispettive sugli operatori assoggettati al sistema di controllo, secondo l'entità sopra indicata e nello Schema Frequenza Piano dei controlli allegato al presente PdC;
- il campionamento delle partite in certificazione e l'invio delle aliquote ai propri laboratori per le analisi di conformità dei parametri indicati nel Disciplinare di produzione;
- verifiche documentali, anagrafiche e di rintracciabilità di lotto previste dal Piano;
- la registrazione nei propri archivi informatici dei dati attestanti la conformità o meno dei lotti di prodotto relativi alle partite oggetto di richiesta.
- la trasmissione della Attestazione di conformità di partita verificata con esito favorevole o la comunicazione di non conformità di lotto, in caso di verifica con esito non favorevole.

#### **Controlli di conformità**

Il prodotto Mandorla di Sicilia è sottoposto a controllo di conformità al Disciplinare di produzione e al presente Piano di Controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- Controlli interni (autocontrollo), effettuati dagli operatori e corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, conservazione delle registrazioni e della documentazione;
- Controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Irvo, che corrispondono a verifiche ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori, verifiche documentali relative alle registrazioni dell'autocontrollo svolto e prove di tipo sul prodotto.

Gli Operatori, all'atto della richiesta di assoggettamento, devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che IRVO intende effettuare, presso i propri mandorleti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità del prodotto Mandorla di Sicilia alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Piano di controllo.

#### **Procedura di ricorso**

L'Operatore interessato può presentare ricorso contro le decisioni di Irvo.

Il ricorso deve essere inviato mediante raccomandata o PEC entro i termini precedentemente stabiliti.

Irvo provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso.

Irvo, lo sottopone alla Commissione Tecnica individuata all'art. 2 del Regolamento d'istituzione del marchio Mandorla di Sicilia che entro 30 giorni emette la propria decisione con indicazione delle motivazioni.

In caso di non accoglimento del ricorso, il provvedimento diventa definitivo; in caso di accoglimento il provvedimento viene annullato o revocato.

## Frequenza Piano dei Controlli Mandorla di Sicilia

<b>FREQUENZE (Produttori)</b>	
<b>Soggetto/elemento da verificare</b>	<b>Campione e frequenza annuale della verifica</b>
<b>Riconoscimento iniziale</b>	
Produttori	100% una volta l'anno
<b>Mantenimento</b>	
Produttori	√n iscritti

<b>FREQUENZE (Intermediari)</b>	
<b>Soggetto/elemento da verificare</b>	<b>Campione e frequenza annuale della verifica</b>
<b>Riconoscimento iniziale</b>	
Intermediari	100% una volta l'anno
Analisi sul prodotto	Una analisi su un campione del lotto di mandorla
<b>Mantenimento</b>	
Intermediari	√n richiedenti riconosciuti l'anno precedente
Analisi sul prodotto	Una analisi su un campione del lotto di mandorla

<b>FREQUENZE (trasformatori/confezionatori)</b>	
<b>Soggetto/elemento da verificare</b>	<b>Campione e frequenza annuale della verifica</b>
<b>Riconoscimento iniziale</b>	
Trasformatore/confezionatore	100% una volta l'anno
Verifica documentale	Verifica della tracciabilità del prodotto in entrata ed in uscita in base alle schede di produzione dei prodotti delle partite interessate
<b>Mantenimento</b>	
Trasformatore/confezionatore	√n richiedenti
Verifica documentale	Verifica della tracciabilità del prodotto in entrata ed in uscita in base alle schede di produzione dei prodotti delle partite interessate