


Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

PIANO DI CONTROLLO

Carciofo Spinoso di Sardegna DOP

In protezione transitoria nazionale


STATO DELLE REVISIONI E DELLE MODIFICHE

Numero di revisione	Data di rilascio	Motivo <i>(breve descrizione del cambiamento)</i>	Redazione <i>(SAC-CVAC)</i>	Verifica <i>(DIR)</i>	Approvazione <i>(DG)</i>
0.1	22/09/2010	Prima emissione	P. Liori E. Pace M. Pellegrini A. Perino	M. Ibba	A. Usai

- ☐ Copia CONTROLLATA
Distribuita a _____ n° _____
data _____
- ☐ Copia NON CONTROLLATA

INDICE

1. Premessa	4
2. Scopo e campo di applicazione	4
3. Riferimenti normativi	5
4. Abbreviazioni	6
5. Termini e definizioni	7
6. Comitato di Certificazione	9
7. Comitato per i ricorsi	9
8. Domanda di adesione	9
9. Validità del riconoscimento	10
10. Variazioni alle situazioni di riconoscimento	10
11. Recessi dal sistema dei controlli	11
12. Definizione del prodotto “Carciofo Spinoso di Sardegna” DOP	11
13. Requisiti di conformità per la coltivazione	11
14. Requisiti di conformità per il condizionamento	12
15. Requisiti di conformità per il confezionamento	13
16. Caratteristiche finali del “Carciofo Spinoso di Sardegna” DOP	13
17. Regole per la etichettatura e presentazione del “Carciofo Spinoso di Sardegna” DOP ..	14
18. Procedure di riconoscimento	15
19. Procedure di sorveglianza	16
20. Verifiche analitiche	17
21. Identificazione e rintracciabilità	17
22. Autocontrollo	18
23. Gestione delle non conformità	20
24. Revisione delle attività ispettive	21
25. Ricorsi	21
26. Modulistica LAORE	22
27. Modulistica Organizzazioni	22


Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

1. Premessa

- 1.1. Con Decreto Ministeriale, prot. n. 0020451 del 27/09/2010, l'Agenzia Laore Sardegna è stata designata quale autorità pubblica incaricata ad espletare le funzioni di controllo previste dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510/06 per la denominazione "Carciofo Spinoso di Sardegna" protetta transitoriamente a livello nazionale con Decreto 29 marzo 2010.

2. Scopo e campo di applicazione

- 2.1. Il presente Piano dei Controlli (PC) stabilisce i principi, i criteri e le modalità dei controlli di conformità al Disciplinare di Produzione (DP) del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP, per il quale è in corso l'iter di riconoscimento della denominazione di origine protetta e vige la protezione nazionale transitoria.
- 2.2. Gli scopi del PC sono:
- indicare le modalità di evidenziazione documentale del sistema di garanzia di conformità (autocontrollo) richiesto agli operatori controllati;
 - illustrare le modalità di effettuazione delle verifiche documentali, ispettive e analitiche attuate dall'AdC per garantire che il Carciofo Spinoso di Sardegna DOP, prodotto presso gli operatori controllati, risponda ai requisiti del disciplinare.
- 2.3. PC si applica:
- ai produttori agricoli;
 - ai condizionatori e confezionatori.


Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

3. Riferimenti normativi

- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- Legge n° 128 del 24 aprile 1998 art. 53, come sostituito dall’art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, contenente apposite disposizioni concernenti i controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 “Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari”;
- Reg. CE 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche e integrazioni;
- Reg. (CE) 1221/08 che modifica il reg. (CE) 1580/07, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n2200/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.
- Decreto MiPAAF del 29 marzo 2010 “Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Carciofo Spinoso di Sardegna». (GU n. 92 del 21-4-2010);


4. Abbreviazioni

DOP	Denominazione d'Origine Protetta
ICQRF	Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti Agroalimentari
CT	Consorzio di Tutela incaricato ai sensi dell'art. 14 L. 526/99
CS	Carciofo Spinoso di Sardegna DOP
CdC	Comitato di Certificazione
AdC	Laore Sardegna - Autorità di Controllo
DIR	Dirigente di Laore Sardegna preposto all'Autorità di Controllo
PC	Piano di Controllo (comprensivo della modulistica allegata e dalla Tabella dei Controlli)
MdA	Modello domanda di Adesione
MCC	Modello di Contratto
VPC-CS	Verbale di Prelievo Campione
PRO—CS-VVI	Verbale di Verifica Ispettiva Produttore
RNC-CS	Rapporto Non Conformità
PRO-CS-ET	Elenco terreni - Produttore
PRO-CS-IR	Comunicazione inizio raccolta – Produttore
PRO-CS-REOC	Registro Operazioni Colturali - Produttore
PRO-CS-RE-S	Produttori agricoli - Registro di scarico carciofi
PRO-CS-GNC	Registro Gestione Non Conformità - Produttore
COND-CONF-CS-RECS	Registro di carico e scarico carciofi - Condizionatori-Confezionatori
COND-CONF-CS-RL_	Registro di lavorazione
COND-CONF-CS-GNC	Registro Gestione Non Conformità – Condizionatore - confezionatore
COND—CONF—CS-VVI	Verbale di Verifica Ispettiva Condizionatori e Confezionatori

Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

5. Termini e definizioni

- **Operatore:** soggetto della filiera disciplinata (produttore agricolo, condizionatore e confezionatore) che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione ai fini della DOP.
- **Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini della denominazione.
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare approvato dalle competenti Autorità.
- **Zona di Produzione:** zona geografica delimitata, all'interno della quale è possibile la produzione del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP.
- **Disciplinare di produzione:** documento che specifica i requisiti obbligatori del Carciofo Spinoso e del procedimento necessario alla sua produzione.
- **Produttore Agricolo:** soggetto riconosciuto che produce carciofi secondo i requisiti del Disciplinare di produzione del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP. Qualora il produttore agricolo effettui le attività caratteristiche del condizionatore e confezionatore, come di seguito definiti, assume gli stessi obblighi e responsabilità in capo a tali operatori.
- **Condizionatore:** soggetto riconosciuto che condiziona Carciofo Spinoso di Sardegna, secondo le modalità descritte nel relativo Disciplinare di produzione. Qualora il condizionatore effettui le attività caratteristiche del confezionatore, come di seguito definite, assume gli stessi obblighi e responsabilità in capo a tale operatore.
- **Confezionatore:** soggetto riconosciuto che confeziona Carciofo Spinoso di Sardegna, secondo le modalità descritte nel relativo Disciplinare di produzione.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità al Disciplinare di Produzione del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP, attuata e registrata da parte dei soggetti coinvolti nella filiera presso i propri siti produttivi.
- **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale l'AdC verifica il rispetto dei requisiti del Disciplinare di Produzione del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP.
- **Non Conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati; sono classificate come gravi e lievi.
- **Non Conformità Lieve:** pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudica la conformità del prodotto. La non conformità lieve può aggravarsi a seguito del mancato adeguamento richiesto.
- **Non Conformità Grave:** soluzione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che ingenera una irregolarità nella materia prima, nel processo o nel prodotto. Le non conformità si considerano gravi quando le irregolarità riscontrate sono causa della mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e il prodotto. Con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni di non conformità sono qualificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotto e processi.

Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

- **Consorzio di tutela:** Consorzio di tutela della denominazione incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.
- **Azione Correttiva:** insieme di azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- **Lotto di produzione:** produzione complessiva stagionale proveniente da uno o più appezzamenti appartenenti ad una singola azienda, aderente al sistema dei controlli della DOP "Carciofo Spinoso di Sardegna", omogenei dal punto di vista colturale e pedologico, le cui produzioni sono state oggetto di verifica analitica dei requisiti chimici.
- **Campione del lotto:** insieme di capolini di CS da sottoporre a valutazioni di conformità, distruttive e non, estratti casualmente da un lotto per assicurare una buona rappresentatività del campione.

6. Comitato di Certificazione

- 6.1 Il Comitato di Certificazione (CdC) delibera in merito alla iscrizione, mantenimento e revoca degli operatori dall'Elenco dei produttori del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP.
- 6.2 Delibera e/o ratifica in merito alla certificazione di prodotto emesse dall'AdC.
- 6.3 Il CdC è costituito dai rappresentanti delle parti sociali e degli interessi coinvolti nell'attività di certificazione di seguito riportati:
- a. Consorzio di Tutela;
 - b. Consumatori;
 - c. Agricoltori;
 - d. Condizionatori e/o confezionatori;
 - e. Distribuzione;
 - f. Enti di ricerca;
 - g. Il DIR con funzioni di raccordo tra l'AdC e il CdC.

7. Comitato per i ricorsi

- 7.1 Il Comitato per i ricorsi è costituito dal Direttore Generale dell'Agenzia Laore Sardegna, o da un suo delegato, da un esperto in materie giuridiche con esperienza in ambito agroalimentare, da un ricercatore di una struttura operante nell'ambito della ricerca e sperimentazione nel settore agroalimentare.

8. Domanda di adesione

- 8.1 Gli operatori che intendono produrre per la DOP Carciofo Spinoso di Sardegna devono presentare all'AdC domanda di adesione al sistema dei controlli tramite il modello MdA, entro il 30 giugno di ogni anno.
- 8.2 In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo l'adesione degli operatori si considera valida anche per le successive campagne produttive.
- 8.3 La domanda di adesione, modello MdA, deve avere i seguenti allegati:
- a. certificato di iscrizione alla Camera di Commercio e/o estremi REA;
 - b. fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del rappresentante legale;
 - c. contratto di certificazione.
- 8.4 In relazione alle diverse tipologie di operatore, al modello MdA deve essere allegato:
- 1) Produttori agricoli:
 - a. dichiarazione dei quantitativi stimati di prodotto annualmente destinato alla produzione di Carciofo Spinoso di Sardegna DOP;
 - b. elenco dei terreni utilizzati per la coltivazione, corredato dei dati relativi agli estremi catastali e alle superfici (PRO-CS-ET);
 - 2) Condizionatori e Confezionatori:

- a. descrizione degli impianti e dei locali di lavorazione e condizionamento corredata di planimetrie;
 - b. autorizzazioni sanitarie.
- 8.5 La richiesta deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione e da questi trasmessa all'AdC.
- 8.6 Sulla base di specifica delega la domanda può essere trasmessa all'AdC anche dal CT incaricato; le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto delegante.
- 8.7 Nei casi di cui al punto precedente, le fatture possono essere intestate al Consorzio di Tutela evidenziando i costi relativi a ciascun operatore delegante.
- 8.8 Con l'atto della presentazione all'AdC della domanda MdA si accettano integralmente i contenuti del PC e del Tariffario del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP.

9. Validità del riconoscimento

- 9.1. La validità del riconoscimento ai fini della DOP Carciofo Spinoso di Sardegna, fatto salvo il caso di recesso dal sistema di controllo richiesto dall'operatore, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata all'AdC ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.
- 9.2. Qualora il Piano dei controlli e il Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche preventivamente approvate da ICQRF, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

10. Variazioni alle situazioni di riconoscimento

- 10.1. Ai fini del mantenimento nel sistema dei controlli e certificazione è necessario che gli operatori comunichino all'AdC eventuali variazioni intervenute rispetto alla domanda di adesione.
- 10.2. I Produttori agricoli devono comunicare all'AdC, entro 5 giorni dal loro verificarsi, ogni eventuale variazione dei dati riportati nella domanda di adesione, con particolare riferimento:
- a. alla titolarità dell'azienda;
 - b. alla variazione delle superfici aziendali coltivate a carciofo spinoso.
- 10.3. Nel caso di condizionatori e confezionatori devono essere considerate modifiche da comunicare all'AdC, entro 5 giorni dal loro verificarsi, quelle relative:
- a. alla titolarità dell'azienda;
 - b. alla vigenza dell'autorizzazione sanitaria alla produzione;
 - c. alla disposizione e tipologia degli impianti utilizzati per il Carciofo Spinoso di Sardegna DOP;
 - d. all'introduzione di nuove attrezzature ed impianti utilizzati per la lavorazione del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP.

- 10.4. L'AdC, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, unitamente alla data delle eventuali verifiche ispettive.
- 10.5. Nel caso le modifiche siano tali da non pregiudicare il soddisfacimento del requisito, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dall'AdC secondo quanto previsto dal presente Piano di controllo.

11. Recessi dal sistema dei controlli

- 11.1 Gli operatori possono recedere dal sistema dei controlli in qualsiasi momento, mediante lettera raccomandata a.r. o altro mezzo equivalente.
- 11.2 Gli operatori che recedono dal sistema dei controlli (per cessazione attività o altra motivazione) sono tenuti ad inviare la comunicazione all'AdC entro 5 giorni dal suo verificarsi.
- 11.3 Gli operatori che comunicano l'intenzione di recedere dal sistema sono cancellati dall'Elenco dei soggetti riconosciuti.
- 11.4 L'AdC comunica a ICQRF e al CT i nominativi dei soggetti inseriti nell'Elenco della DOP per la campagna in corso.
- 11.5 Qualora l'operatore, fuoriuscito dal sistema dei controlli intenda riaccedervi deve presentare nuova domanda di adesione.

12. Definizione del prodotto "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP

- 12.1 Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP proviene da coltivazioni dell'ecotipo locale "Spinoso Sardo" riconducibili alla specie botanica "Cynara scolymus".
- 12.2 La pianta è poliennale rizomatosa di taglia media con inserzione del capolino principale ad un'altezza che varia dai 45 ai 70 cm, portamento assurgente, attitudine pollonifera elevata, produzione scalare.
- 12.3 La foglia è di colore verde spinescente di dimensioni medie ed eterofillia elevata che si manifesta con la presenza di numerose foglie a lamina intera ed altre foglie lobate o più frequentemente pennatosette.
- 12.4 Il capolino conico allungato, mediamente compatto, con altezza minima di 6 cm e diametro compreso tra 6 e 13 cm, brattee esterne di colore verde con ampie sfumature violetto-brunastre, grandi, allungate, ad apice appuntito terminante con una spina gialla.
- 12.5 Le brattee interne di colore giallo paglierino con venature violette, peduncolo di lunghezza tra i 10 ed i 40 cm e spessore medio tra 1 e 3,5 cm.

13. Requisiti di conformità per la coltivazione

- 13.1 Le coltivazioni devono essere ubicate nei territori dei comuni della Regione Sardegna di cui all'art. 3 del Disciplinare di produzione.
- 13.2 Gli operatori devono praticare la coltivazione in pieno campo su terreni freschi, di medio impasto e ben drenati, la cui preparazione abbia previsto discissura e/o aratura profonda.

- 13.3 La propagazione deve avvenire mediante ovuli e/o carducci che devono appartenere a piante con le caratteristiche tipiche dell'ecotipo locale ed essere prelevati da carciofaie o dai piantonai e/o vivai derivanti da materiale proveniente dalle zone di produzione di cui all'art. 3 del Disciplinare di produzione.
- 13.4 Gli organi di propagazione, in fase di quiescenza e/o pre-germogliati, devono essere trapiantati tra la seconda metà di giugno ed i primi di agosto in maniera tale da consentire una produzione precoce nel periodo autunnale.
- 13.5 Sono consentiti trapianti successivi, compresi tra agosto e settembre, tali da consentire l'ottenimento di produzioni più tardive, inverno-primavera.
- 13.6 La densità d'impianto è compresa tra 0,7 e 1,2 piante per mq.
- 13.7 La durata dell'impianto può essere annuale o poliennale.
- 13.8 Per la concimazione del terreno si utilizzano i seguenti elementi nutritivi secondo i seguenti quantitativi massimi:
- a. azoto 230 kg/ha: dose complessiva frazionata in almeno 4 interventi ma senza superare 70 unità/ha per intervento;
 - b. fosforo (espresso in P_2O_5) 120 kg/ha;
 - c. potassio (espresso in K_2O) 200 kg/ha;
 - d. micro e macro elementi.
- 13.9 Per assicurare un regolare sviluppo delle piante è possibile intervenire con la fertirrigazione.
- 13.10 Gli interventi irrigui, praticati dalla messa a dimora degli ovuli e/o carducci fino al manifestarsi di sufficienti precipitazioni, devono essere realizzati per aspersione e/o a goccia.
- 13.11 La difesa fitosanitaria deve essere realizzata seguendo i principi che regolano la difesa integrata, la difesa guidata e secondo il metodo di produzione biologica.
- 13.12 Nelle colture poliennali, a fine ciclo di raccolta, deve essere fatta l'asportazione precoce dei residui organici della coltura.
- 13.13 Non è ammesso l'uso di regolatori di crescita in campo.
- 13.14 La raccolta dei carciofi deve essere eseguita a mano tramite la recisione del gambo all'inserzione dei capolini di ordine successivo (può essere agevolata mediante l'utilizzo di carrelli muniti di nastri trasportatori) e deve avvenire prima dell'apertura delle brattee, ossia dal primo settembre al 31 maggio.
- 13.15 La resa produttiva massima è di 10 capolini per pianta.

14. Requisiti di conformità per il condizionamento

- 14.1 Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" deve essere condizionato nei territori dei comuni della Regione Sardegna individuati all'art. 3 del Disciplinare di produzione.
- 14.2 Il condizionamento del "Carciofo Spinoso di Sardegna" consiste in una o più delle operazioni sotto riportate:

- a. Sgambatura: consiste nel sottoporre i carciofi al taglio totale o parziale del gambo. In caso di taglio parziale, la parte del gambo rimanente può essere ripulita dalla parte più esterna e legnosa.
 - b. Eliminazione delle brattee: consiste nel rimuovere le brattee più esterne del capolino (1-2-3 file) al fine di garantire la pulizia del prodotto e la sua immediata fruibilità.
 - c. Cimatura delle brattee: consiste nella eliminazione per taglio della parte apicale del carciofo. Il taglio dovrà essere effettuato ad un'altezza che garantisca l'eliminazione delle spine e la conservazione di tutta la parte edule del capolino.
 - d. Porzionamento: taglio del capolino in due o più parti, utilizzabili per le tipologie di gamma commerciali.
- 14.3 Per la conservazione è consentito l'uso di sostanze previste dalle normative vigenti in grado di limitare il fenomeno di ossidazione del capolino.
- 14.4 Per consentire il tradizionale consumo allo stato crudo del "Carciofo Spinoso di Sardegna", vista la facile deperibilità del prodotto, intesa come perdita delle caratteristiche di freschezza, ovvero brillantezza e turgore, a carico del capolino, del gambo, e delle foglie, è necessario ridurre al minimo le manipolazioni e sottoporlo al condizionamento immediatamente dopo la fase della raccolta.

15. Requisiti di conformità per il confezionamento

- 15.1 Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" deve essere confezionato nei territori dei comuni della Regione Sardegna individuati all'art. 3 del Disciplinare di produzione
- 15.2 Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP viene immesso al consumo utilizzando le seguenti confezioni chiuse e con l'apposizione del logo:
- a. vassoi da 2 a 12 capolini interi e/o porzionati;
 - b. cestini in materiale per alimenti da 500 g a 5 kg;
 - c. cassette in legno, cartone e plastica per alimenti dai 4 ai 60 capolini.
- 15.3 Sono fatti salvi i materiali considerati idonei al confezionamento del prodotto dalla vigente normativa comunitaria in materia.
- 15.4 Ogni confezione deve contenere "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP della stessa categoria merceologica.
- 15.5 La parte visibile del contenuto di ogni confezione, inoltre, deve essere rappresentativa dell'insieme.

16. Caratteristiche finali del "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP

- 16.1 Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP deve possedere le seguenti caratteristiche fisiche:
- a. Forma: capolino conico allungato mediamente compatto;
 - b. Colore: verde con ampie sfumature violetto-brunastre;
 - c. presenza di spine di colore giallo nelle brattee;
 - d. struttura del gambo: parte interna poco fibrosa, tenera ed edibile;
 - e. parte edibile: non inferiore al 30 % del peso del capolino fresco.

- 16.2 Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP deve possedere le seguenti caratteristiche chimiche:
- contenuto in carboidrati non inferiore a 2,5 g su 100 g di sostanza fresca;
 - contenuto in polifenoli non inferiore a 50 mg in 100 g di sostanza fresca;
 - sodio: non superiore a 0,125 g su 100 g di sostanza fresca;
 - ferro: non superiore a 0,80 mg su 100 g di sostanza fresca.
- 16.3 Il "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
- 16.4 Profumo: intenso di cardo e floreale;
- 16.5 Consistenza: brattee carnose alla base e allo stesso tempo tenere e croccanti;
- 16.6 Gusto corposo con equilibrata sintesi di amarognolo e dolciastro per la presenza di derivati polifenolici e cinarina;
- 16.7 L'astringenza, dovuta alla presenza dei tannini e dei componenti naturali del carciofo, è poco avvertita in quanto controbilanciata da sensazioni prevalenti di dolce, derivanti dalla presenza importante di carboidrati, tipica del "Carciofo Spinoso di Sardegna".
- 16.8 Può ottenere il riconoscimento DOP solo il "Carciofo Spinoso di Sardegna" corrispondente alle categorie commerciali "Extra" e "I" così come definite nel Reg. n°(CE) 1466/03.

17. Regole per la etichettatura e presentazione del "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP

- 17.1 Le etichette apposte sulle confezioni devono recare:
- la denominazione "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP;
 - la Categoria "Extra" o "I" (ex. Reg. n°(CE) 1466/03);
 - il calibro;
 - il numero di capolini;
 - numerazione progressiva che associ ogni etichetta ad ogni singola confezione;
 - ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti;
- 17.2 E' obbligatorio indicare in etichetta la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006.
- 17.3 É obbligatorio indicare chiaramente in etichetta che la denominazione è protetta solo a livello nazionale in via transitoria.
- 17.4 L'etichetta con l'indicazione della DOP "Carciofo Spinoso di Sardegna" deve essere utilizzata solo a livello nazionale e non per i prodotti destinati all'esportazione.
- 17.5 É vietato utilizzare il logo comunitario sino alla registrazione della DOP "Carciofo Spinoso di Sardegna" a livello comunitario.
- 17.6 Il logo della denominazione è la raffigurazione stilizzata di un carciofo spinoso umanizzato attraverso la sovrapposizione di un sorriso, la testa dell'ortaggio diventa una vera e propria testa, le foglie si trasformano in braccia aperte e si distendono in un gesto amichevole e accogliente. Il messaggio che si coglie è quello di un prodotto dal gusto dolce nonostante la spinosità dell'aspetto.

- 17.7 I colori sono il verde ed il violaceo, tipici della pianta, il carattere scelto è il Block Heavy Condensed.
- 17.8 La massima riduzione consentita per la raffigurazione del logo è fissata in 2 centimetri di diametro.
- 17.9 È inoltre utilizzabile anche una versione in bianco e nero.
- 17.10 Il marchio DOP deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili, con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere distinta nettamente dal complesso delle altre indicazioni le quali possono comparire in dimensioni dimezzate rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la DOP.
- 17.11 Al marchio DOP indicato è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di Produzione, mentre è consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
- 17.12 In caso non vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali l'etichette devono essere approvate dall'AdC prima del loro utilizzo.
- 17.13 Nel caso di cui al punto precedente, è cura di ogni operatore inviare all'AdC le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto a denominazione "Carciofo Spinoso di Sardegna" e attenersi alle indicazioni fornite per renderle conformi al disciplinare e al presente PC prima del loro utilizzo.
- 17.14 L'operatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà successivamente all'AdC due originali di ciascuna etichetta approvata.
- 17.15 L'AdC rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi consecutivi al ricevimento della bozza modificata secondo le indicazioni fornite dall'AdC per renderle conformi al disciplinare e al presente Dispositivo di controllo.
- 17.16 Al fine di dare evidenza e maggiore garanzia di rintracciabilità al consumatore finale, ogni confezione utilizzata per il confezionamento della denominazione "Carciofo Spinoso di Sardegna" dovrà riportare una numerazione progressiva che associ inequivocabilmente ogni etichetta alla singola confezione di prodotto certificato, sulla base delle indicazioni ricevute dall'AdC.

18. Procedure di riconoscimento

- 18.1 Il Carciofo Spinoso di Sardegna è sottoposto al controllo di conformità al DP, con le modalità previste dal PC e dalla Tabella dei Controlli che, allegata al presente documento, ne costituisce parte integrante.
- 18.2 Entro 30 giorni dal termine per la presentazione delle domande di adesione l'AdC effettua la verifica documentale sulla documentazione inviata dall'operatore, chiedendo, eventualmente, le integrazioni del caso.
- 18.3 Le Verifiche Documentali di cui sopra sono finalizzate al controllo della completezza delle informazioni riportate e della loro compatibilità con i requisiti previsti dal DP, presupposti necessari per l'avvio dell'iter di riconoscimento.
- 18.4 Al fine di accertare il possesso dei requisiti strutturali e procedurali, l'AdC dispone, entro 60 giorni dalla presentazione del modello MdA completo in tutte le sue parti,

presso tutti i condizionatori e confezionatori che abbiano presentato nuova domanda di adesione, la Verifica Ispettiva.


- 18.5 La percentuale degli produttori agricoli sottoposti alla Verifica Ispettiva iniziale è stabilita, in funzione del numero totale delle nuove domande di adesione, sulla base della seguente tabella ed è effettuata entro 60 giorni dalla presentazione del modello MdA completo in tutte le sue parti

MdA<500	500<MdA<2000	2000<MdA<5000	MdA>5000
100%	20%	10%	5%

- 18.6 Se nel corso delle Verifiche Ispettive iniziali di cui ai punti precedenti non si rilevano irregolarità, l'operatore, alla prima riunione utile del Comitato di Certificazione, è proposto per l'iscrizione nell'Elenco degli Operatori del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP e, conseguentemente, per l'autorizzazione alla produzione e all'uso del marchio.
- 18.7 Sono altresì proposti per l'iscrizione nell'Elenco degli Operatori del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP anche i produttori agricoli, non costituenti il campione di aziende sottoposti a verifica ispettiva iniziale, le cui domande di adesione risultino complete ed ammissibili.
- 18.8 L'iscrizione è comunicata all'operatore interessato.

19. Procedure di sorveglianza

- 19.1 Al fine di accertare il mantenimento dei requisiti strutturali, procedurali e di prodotto l'AdC verifica la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di coltivazione e di lavorazione e le quantità totali prodotte e certificate.
- 19.2 Quando la verifica non coincide con la lavorazione essa si svolge solo su base documentale.
- 19.3 I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti all'AdC.
- 19.4 L'AdC dispone delle Verifiche Ispettive annuali sugli operatori già inseriti nell'Elenco degli Operatori della DOP, su un campione almeno pari al 35 % dei produttori agricoli e sul 100% degli altri operatori.
- 19.5 Con riferimento al punto precedente, il campione di produttori agricoli pari al 35 % è costituito nel seguente modo: un terzo del totale degli operatori aderenti al circuito tutelato più un'ulteriore quota, sorteggiata tra i produttori agricoli già controllati, tale da raggiungere la suddetta aliquota del 35% complessiva. Il criterio mira a garantire che ciascun produttore agricolo sia controllato almeno una volta ogni tre anni, senza escludere l'eventualità di un ulteriore controllo nel medesimo lasso temporale.
- 19.6 Il numero di verifiche ispettive sui condizionatori e confezionatori è almeno pari a uno per campagna produttiva.

Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

- 19.7 In seguito a non conformità gravi rilevate durante le normali verifiche di sorveglianza, l'AdC dispone una Verifica Ispettiva supplementare volta all'accertamento della risoluzione della non conformità.
- 19.8 Le verifiche ispettive supplementari si svolgono con le stesse modalità di quelle ordinarie e il costo è a totale carico dell'operatore controllato.

20. Verifiche analitiche

- 20.1 L'AdC, nel corso delle normali verifiche ispettive annuali, preleva campioni di carciofi da un lotto di produzione, giudicato conforme dal produttore agricolo, per sottoporlo a verifiche analitiche delle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali disciplinate.
- 20.2 Le analisi sui lotti di produzione sono effettuate su un campione di carciofi prelevati proporzionalmente da ogni area aziendale di coltivazione, ritenuta omogenea dal punto di vista culturale e pedologico ad insindacabile giudizio del valutatore.
- 20.3 Le analisi metriche e sensoriali non distruttive sono effettuate in loco dal Valutatore e/o da un panel appositamente costituito e operante in seno all'AdC.
- 20.4 Le analisi di laboratorio vengono effettuate dall'AdC presso i propri laboratori o presso laboratori convenzionati, comunque accreditati a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
- 20.5 Gli esiti del controllo metrico e sensoriale, svolti durante la verifica ispettiva, sono riportati nel relativo verbale di verifica ispettiva (PRO-CS-VVI), che dovrà essere controfirmato per accettazione, o con proprie osservazioni di disaccordo, dall'operatore controllato, al quale è rilasciato una copia.
- 20.6 Gli esiti delle analisi chimiche e le valutazioni del panel sono comunicati dall'AdC all'operatore interessato entro 5 giorni lavorativi.
- 20.7 In seguito a non conformità gravi rilevate durante le normali verifiche analitiche, l'AdC dispone una verifica analitica supplementare, su un ulteriore lotto messo a disposizione dall'operatore controllato.
- 20.8 Le verifiche analitiche supplementari si svolgono con le stesse modalità di quelle ordinarie e il costo è a totale carico dell'operatore controllato.
- 20.9 Se con la verifica analitica supplementare si rilevano ulteriori non conformità gravi, l'operatore è sottoposto a verifiche analitiche supplementari mensili per il prosieguo della campagna produttiva o comunque fino al riscontro delle condizioni di conformità.


21. Identificazione e rintracciabilità

- 21.1 La rintracciabilità deve essere garantita dalla raccolta alle fasi successive di condizionamento e confezionamento, garantendo l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto Carciofo Spinoso di Sardegna DOP in tutte le fasi di produzione, nonché nella movimentazione da una fase alla successiva.
- 21.2 Della rintracciabilità deve essere data evidenza con documenti di registrazione da fornire all'AdC all'atto della Verifica Ispettiva di sorveglianza.

- 21.3 Ogni operatore iscritto negli Elenchi della DOP deve accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando, tramite la documentazione di trasporto, che il mittente del lotto sia iscritto nei medesimi Elenchi.
- 21.4 A garanzia della separazione delle produzioni di Carciofo Spinoso di Sardegna DOP da quelle generiche eventualmente presenti, dalla raccolta del prodotto e fino alla etichettatura, le produzioni idonee alla DOP Carciofo Spinoso di Sardegna devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni generiche simili.
- 21.5 La lavorazione del prodotto destinato alla DOP deve avvenire disgiuntamente da quella del prodotto generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.
- 21.6 Ove sia realizzata la separazione fisica, l'operatore deve evidenziare nella planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati al Carciofo Spinoso di Sardegna DOP.
- 21.7 Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale, sui Registri di lavorazione devono essere puntualmente annotate le date e gli orari di lavorazione del Carciofo Spinoso di Sardegna DOP.

22. Autocontrollo

- 22.1 I controlli di conformità sono effettuati dall'operatore stesso, in autocontrollo, e dall'AdC secondo le modalità di seguito descritte.
- 22.2 L'autocontrollo corrisponde alle attività di verifica, misura e registrazione dei requisiti di conformità previsti dal DP, svolte dai soggetti coinvolti nelle diverse fasi produttive.
- 22.3 L'operatore controllato è responsabile della corretta esecuzione dell'attività di autocontrollo e dell'attuazione di quanto previsto nel presente PC.
- 22.4 Ogni operatore è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli dell'AdC adeguata documentazione prodotta in autocontrollo a evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotto e processo, dell'osservanza delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché della corretta identificazione e della rintracciabilità delle produzioni lavorate e/o ottenute ai fini della DOP.
- 22.5 E' responsabilità di ciascun operatore tenere copia dei documenti di trasporto e/o di accompagnamento che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dai lotti di produzione immessi nel circuito della DOP.
- 22.6 I documenti di cui al punto precedente devono chiaramente indicare, oltre alle indicazioni di legge, la dicitura "Carciofo Spinoso di Sardegna DOP" e la dicitura "non destinato alla vendita allo stato sfuso".
- 22.7 Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la completezza della compilazione del DDT e/o dei documenti di accompagnamento, siglando i documenti verificati a conferma dell'esito positivo del controllo.
- 22.8 I referti delle verifiche analitiche effettuate in autocontrollo devono essere opportunamente registrati e conservati con gli estremi identificativi dei lotti di prodotto esaminati.


Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

- 22.9 Ai fini dell'autocontrollo il Produttore agricolo deve provvedere alle seguenti operazioni:
- compilare il registro delle operazioni colturali (PRO-CS-REOC), aggiornato alla data di ultima spedizione del prodotto;
 - comunicare all'AdC, con almeno cinque giorni lavorativi di anticipo, l'inizio dell'attività di raccolta (PRO-CS-IR), allegando il registro delle operazioni colturali (PRO-CS-REOC), il Quaderno di campagna ed un referto di analisi attestante la conformità del lotto di produzione stagionale ai requisiti chimici disciplinati;
 - immettere nel circuito della denominazione solamente le produzioni raccolte dopo la comunicazione di cui sopra e che rispettino tutti i requisiti disciplinati;
 - eliminare dal circuito DOP i carciofi ritenuti non idonei;
 - registrare le non conformità nell'apposito registro (PRO-CS-GNC), e trasmetterlo all'AdC solo qualora vi siano registrate non Conformità, unitamente alla comunicazione di inizio raccolta;
 - tenere aggiornato il registro di scarico carciofi (PRO-CS-RES);
 - compilare adeguatamente i documenti di trasporto (che devono essere timbrati e firmati).
- 22.10 Nel caso di operatori non obbligati alla compilazione dei Documenti di Trasporto (DDT), la consegna di partite di "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP ad altri operatori sarà testimoniata da una ricevuta, contenente gli elementi previsti per il DDT, rilasciata al Produttore agricolo dal Condizionatore e Confezionatore, che ne deve conservare copia.
- 22.11 Il Produttore agricolo deve accertarsi di conferire il prodotto a operatori iscritti negli Elenchi degli Operatori DOP. Tali Elenchi sono resi disponibili dall'AdC.
- 22.12 I Produttori agricoli devono, inoltre, comunicare all'AdC la produzione complessiva di carciofo (il numero complessivo di capolini) entro 15 giorni dal termine della raccolta, mediante dichiarazione sottoscritta.
- 22.13 Ai fini dell'autocontrollo il Condizionatore e il Confezionatore deve provvedere alle seguenti operazioni:
- registrare degli estremi identificativi delle partite di prodotto consegnate dai singoli agricoltori nel registro di carico e scarico carciofi (COND-CONF-CS-RECS);
 - registrare le operazioni di lavorazione nell'apposito registro (COND-CONF-CS-RL);
 - eliminare dal circuito DOP i carciofi ritenuti non idonei;
 - registrare le non conformità nell'apposito registro (COND-CONF-CS-GNC), e trasmetterlo all'AdC solo qualora vi siano registrate non Conformità;
 - trasmettere trimestralmente all'AdC, entro il giorno 15 del mese successivo, il numero di capolini approvvigionati come DOP, il numero di capolini immessi al consumo come DOP, il numero di etichette utilizzate per singola tipologia di confezione.
- 22.14 I Documenti di Trasporto delle partite di carciofo devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario:

- a. lotto di produzione: Foglio, Mappale e Superficie (ha) o altra codifica tale da consentire l'identificazione delle superfici coltivate (solo nel caso di mittenti produttori agricoli);
- b. n. capolini;
- c. n. cassette, n. colli;
- d. la dicitura "Carciofo Spinoso di Sardegna" DOP;
- e. la dicitura "Non destinato alla vendita allo stato sfuso";
- f. la data di raccolta del lotto prodotto (solo nel caso di mittenti produttori agricoli);
- g. la data di consegna della partita.

23. Gestione delle non conformità

- 23.1 Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e degli obblighi previsti nel presente PC, cui tutti gli operatori devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP o dell'immissione al consumo.
- 23.2 Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nell'ambito delle attività di autocontrollo, sia dall'AdC nel corso dei controlli di conformità.
- 23.3 Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.
- 23.4 Qualora un operatore rilevi una non conformità deve:
 - a. registrare la non conformità rilevata;
 - b. definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
 - c. rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate e dei relativi trattamenti adottati;
 - d. fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP, quando è impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
 - e. comunicare tempestivamente all'AdC la non conformità e i relativi trattamenti adottati per la correzione della stessa e la risoluzione delle cause.
- 23.5 Le non conformità di prodotto e/o processo, rilevate dall'AdC nel corso di controlli di conformità sono immediatamente notificate agli operatori con richiesta di gestione delle stesse.
- 23.6 Per il prodotto giudicato non conforme, l'AdC prescrive appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP e dispone una verifica ispettiva supplementare finalizzata all'accertamento dell'efficace adozione di appropriate misure correttive e informa ICQRF e il Consorzio di Tutela.
- 23.7 Nei casi in cui l'esclusione del prodotto dal circuito della DOP non risulti applicabile, in quanto il prodotto non è più nella disponibilità dell'operatore, oppure il trattamento riguarda una non conformità grave reiterata, l'AdC sottopone l'operatore a verifiche ispettive supplementari mensili per il prosieguo della campagna produttiva o comunque fino al riscontro delle condizioni di conformità.
- 23.8 Per la gestione delle specifiche non conformità si rimanda alla Tabella dei Controlli.

Laore Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	Piano di Controllo	 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
	<i>Carciofo Spinoso di Sardegna DOP</i>	

- 23.9 In adempimento alle disposizioni vigenti, le non conformità qualificate come “Gravi” saranno rese note a ICQRF e al Consorzio di Tutela.
- 23.10 In caso l’operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, l’AdC provvederà a segnalare all’ICQRF la non conformità riscontrata.

24. Revisione delle attività ispettive

- 24.1 L’operatore al quale, a seguito di una Verifica Ispettiva, siano state verbalizzate dal Valutatore dell’AdC, o notificate dall’AdC, non conformità agli obblighi del DP, non accettate in quanto ritenute non corrette, ha la facoltà di richiedere l’esecuzione di una Verifica Ispettiva di revisione.
- 24.2 A tale fine, l’operatore controllato, oltre ad annotare il proprio disaccordo nel verbale di Verifica Ispettiva presenta all’AdC, entro 15 giorni dalla notifica, istanza di revisione.
- 24.3 A seguito dell’istanza di cui al punto precedente, l’AdC dispone l’effettuazione di una nuova verifica ispettiva affidando l’incarico ad altro ispettore.
- 24.4 Le spese dell’attività di revisione sono a carico del soccombente.

25. Ricorsi

- 25.1 L’operatore può ricorrere contro le decisioni dell’AdC, esponendo entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i ricorsi.
- 25.2 Il comitato è convocato per esaminare il ricorso ed esprimere il proprio parere entro 30 giorni dalla ricezione del ricorso.
- 25.3 La decisione del comitato è inappellabile.
- 25.4 Le spese relative al ricorso sono a carico del soccombente.

26. Modulistica LAORE

<u>Sigla</u>	<u>Documento</u>
MdA	Modello di Adesione
MdC	Modello di Contratto
VPC-CS	Verbale di Prelievo Campione
PRO-CS-VII	Verbale di verifica ispettiva Produttore
COND-CONF-CS-VII	Verbale di verifica ispettiva Condizionatore - Confezionatore
TdC-CS	Tabella dei Controlli

27. Modulistica Organizzazioni

Produttori

<u>Sigla</u>	<u>Documento</u>
PRO-CS-ET	Elenco terreni - Produttore
PRO-CS-IR	Comunicazione inizio raccolta – Produttore
PRO-CS-OC	Registro Operazioni Colturali - Produttore
PRO-CS- RE-S	Produttori agricoli - Registro di scarico carciofi

PRO-CS-GNC-	Registro Gestione Non Conformità - Produttore
--------------------	---

Condizionatori e Confezionatori

<u>Sigla</u>	<u>Documento</u>
COND-CONF-CS-CS	Condizionatori - Registro di carico e scarico carciofi
COND-CONF-CS-RL_	Registro di lavorazione
COND-CONF-CS-GNC-	Registro Gestione Non Conformità – Condizionatore- Confezionatore

Gli operatori possono utilizzare documenti cartacei o informatici diversi da quelli sopra elencati purché riportino almeno le informazioni in essi contenute che consentono la corretta tracciabilità del prodotto e la puntuale registrazione di tutti i parametri disciplinati.