

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

**PIANO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA
IGP “PEPERONCINO DI CALABRIA”**

REV.	DATA	PREPARATO	VERIFICATO	APPROVATO
00	22/07/2026	Segreteria Tecnica	Responsabile Schema di Certificazione	Direttore

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

INDICE

Premessa	3
1 - Principale normativa di riferimento	3
2 - Termini e definizioni	4
3 - Adesione al sistema di controllo*	5
4 - Procedure di riconoscimento	6
5 - Modifiche intervenute successivamente all’inserimento nell’elenco dei soggetti riconosciuti	6
6 – Variazione delle superfici investite a Igp	7
7 – Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro.....	7
8 - Requisiti di conformità.....	8
9 - Indicazioni per i soggetti della filiera.....	8
10 - Informazioni periodiche da trasmettere a Rina Agrifood.....	10
11 - Controlli di Rina Agrifood per la verifica del mantenimento dei requisiti	11
12 - Registrazione dell’attività di controllo svolta da Rina Agrifood	14
13 - Revisione dell’analisi	14
14 - Non conformità	15
Appendice - Disposizioni transitorie per la certificazione delle produzioni di Peperoncino di Calabria ottenute nel 2026 anteriormente all’approvazione del presente piano dei controlli	16
15 ALLEGATI	18

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

Premessa

Il Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Indicazione Geografica Protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da Organismo di Controllo (di seguito Rina Agrifood) autorizzati dagli stati membri.

Rina Agrifood Spa - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito RINA AGRIFOOD) - ha definito per la denominazione IGP Peperoncino di Calabria, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente Piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera della IGP Peperoncino di Calabria, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IGP: produttore agricolo, trasformatore e confezionatore.

1 - Principale normativa di riferimento

- Reg. (UE) n. 2024/1143, del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- Decreto ministeriale 690637 del 22/12/2025 - (GU n. 62 del 16/3/26) - Attuazione del Reg.(UE) n. 2024/1143 – Procedure nazionali di registrazione, modifica del disciplinare e cancellazione IG (Indicazione Geografica) e STG (Specialità Tradizionale Garantita);
- Regolamento (UE) n.2026/1273 della Commissione del 4 giugno 2026, relativo all'iscrizione della IGP Peperoncino di Calabria nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Disciplinare di produzione pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione del 30 ottobre 2024 che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- D. Lgs 19.11.2004, 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;
- Legge 21 aprile 2026 n. 75, Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani (GU n.110 del

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

14/05/2026);

- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065 – Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

2 - Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità (ovvero il certificato di riconoscimento e/o la certificazione di conformità)
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	ICQRF, Regioni e Province autonome interessate alla IG
Rina Agrifood	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 49 Reg. (UE) n. 2024/1143 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
Denominazione di origine protetta/Indicazione Protetta	Definizione di cui all'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143.
Produttore Agricolo	Soggetto riconosciuto anche in forma associata (es. Coop/OP), che mediante la conduzione di terreni ubicati nella zona di produzione della IGP Peperoncino di Calabria conferisce prodotto idoneo alla trasformazione e al confezionamento

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

Confezionatore	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG proveniente esclusivamente dai propri terreni procede al suo confezionamento e all'apposizione del logo identificativo della IGP Peperoncino di Calabria
Trasformatore	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG proveniente esclusivamente dai propri terreni effettua le operazioni di essiccazione, di macinatura, ottenendo peperoncino essiccato intero, a pezzi, macinato in scaglie, macinato in polvere
Confezionatore industriale	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG proveniente anche da altri soggetti della filiera procede al suo confezionamento e all'apposizione del logo identificativo della IGP Peperoncino di Calabria
Trasformatore industriale	Soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo alla IG proveniente anche da altri soggetti della filiera effettua le operazioni di essiccazione, di macinatura, ottenendo peperoncino essiccato intero, a pezzi, macinato in scaglie, macinato in polvere
Comitato di Certificazione	Organo di Rina Agrifood al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale Rina Agrifood attesta che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale Rina Agrifood dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori riconosciuti della IGP Peperoncino di Calabria

3 - Adesione al sistema di controllo*

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto IGP Peperoncino di Calabria devono presentare specifica richiesta a Rina Agrifood inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando lo specifico modulo.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata a Rina Agrifood:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda;

Con l'atto di presentazione della Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la IGP Peperoncino di Calabria;
- si impegna a garantire la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed a tenere le registrazioni che ne dimostrano la conformità;
- si impegna a collaborare con Rina Agrifood facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori (con o senza preavviso) in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema;
- si impegna ad utilizzare i riferimenti alla IGP Peperoncino di Calabria solo dopo aver ricevuto il certificato di riconoscimento che attesta l'iscrizione all'elenco degli operatori riconosciuti;

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

L'adesione al sistema per il produttore agricolo va presentata inviando domanda di adesione (MDC3) **entro il 31 gennaio** di ogni anno, e deve essere corredata dalla documentazione prevista nel modulo di adesione, fatta salva la possibilità per Rina Agrifood di accettare le domande oltre tale termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica della conformità.

Per tutti gli altri operatori (confezionatori e trasformatori) l'adesione al sistema dei controlli potrà avvenire in qualsiasi periodo dell'anno presentando domanda di adesione (modulo MDC4) a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità, pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale.

Il rinnovo dell'adesione al sistema si intende confermata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata a Rina Agrifood con le modalità definite al paragrafo 6.

***Solo per il primo anno di avvio della Igp – campagna 2026 – tutti gli operatori (produttori agricoli, trasformatori, confezionatori) dovranno trasmettere la domanda di adesione entro 30 giorni dalla data di approvazione del presente piano di controllo da parte del Masaf.**

4 - Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la documentazione allegata, Rina Agrifood verificata la completezza e la correttezza delle informazioni e della documentazione trasmessa pianifica la verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale Rina Agrifood controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i produttori agricoli: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale (ubicazione delle superfici a IGP Peperoncino di Calabria, superficie, varietà, ecc.);
- per i confezionatori e trasformatori: la coerenza con le informazioni fornite nella domanda iniziale e la disponibilità di locali, attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta, il rispetto delle norme cogenti (es. DIA/SCIA Sanitaria) nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;

4.1 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal presente piano, il soggetto interno a Rina Agrifood deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di Certificazione di Rina Agrifood, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'*Elenco degli operatori riconosciuti* della IGP Peperoncino di Calabria. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nel già menzionato elenco e riceve da Rina Agrifood la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato e pregiudizievoli la conformità al disciplinare o emergono motivi che possono ostacolare il rilascio del certificato, la procedura viene chiusa o sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove l'Operatore non ottemperi alle richieste di adeguamento entro trenta (30) giorni, Rina Agrifood chiude l'istruttoria e invia al richiedente comunicazione di chiusura della pratica.

Della decisione assunta viene data informazione al richiedente e al Consorzio di Tutela riconosciuto, ove esistente, per gli atti conseguenti, entro 10 giorni dalla delibera del Comitato di Certificazione.

5 - Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di adesione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, ecc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto o via mail a Rina Agrifood – entro 15 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione, per qualsiasi fine, del riferimento alla IGP Peperoncino di Calabria.

Rina Agrifood svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l’inserimento nell’apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da Rina Agrifood secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

6 – Variazione delle superfici investite a Igp

Ogni produttore riconosciuto deve comunicare a Rina Agrifood per ogni campagna successiva a quella del riconoscimento l’identificazione dei terreni interessati alla Igp Peperoncino di Calabria, attraverso la trasmissione del modulo “Elenco terreni” entro il 31 di gennaio.

7 – Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro

L’operatore che intende cessare l’attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente a Rina Agrifood almeno 7 giorni prima dell’evento. Tale comunicazione potrà essere trasmessa, come per la domanda di adesione, dal Consorzio di Tutela e/o altro soggetto su specifica delega. Il soggetto che intende riprendere l’attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima a Rina Agrifood indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, Rina Agrifood esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da Rina Agrifood; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all’iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l’utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IGP Peperoncino di Calabria.

La cancellazione dell’operatore dagli elenchi di Rina Agrifood potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di Certificazione, nel caso in cui l’operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IGP Peperoncino di Calabria per un periodo di 24 mesi.

In tal caso Rina Agrifood invierà una comunicazione preventiva informando l’Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall’elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l’Azienda esprima volontà contraria, Rina Agrifood procederà alla cancellazione dell’operatore dall’elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell’operatore dagli elenchi tenuti da Rina Agrifood potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l’operatore ha cessato l’attività e l’insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l’operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Si precisa che gli operatori che sospendono volontariamente l’attività o che cessano definitivamente l’attività nel corso dell’anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l’eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall’appartenenza del cedente al circuito IGP Peperoncino di Calabria, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l’iscrizione dell’azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l’iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della IGP Peperoncino di Calabria, senza l’effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato di Certificazione nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

In tutti gli altri casi, Rina Agrifood pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nell'Elenco dei soggetti riconosciuti della IGP Peperoncino di Calabria, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

8 - Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati da Rina Agrifood per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione e/o ai paragrafi del presente piano di controllo.

9 - Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti, di cui alla tab.1 del punto precedente, e rendono disponibili per i controlli a Rina Agrifood i documenti e le informazioni di seguito riportate.

9.1 Produttore Agricolo

Il produttore agricolo, ai fini dell'idoneità del prodotto destinato alla IGP Peperoncino di Calabria e della tracciabilità della IGP Peperoncino di Calabria, deve garantire, mantenere in autocontrollo e rendere disponibili ai controlli di conformità registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione del prodotto idoneo. In particolare, deve disporre di opportuna documentazione e registrazioni (es. quaderno di campagna, fascicolo aziendale ecc.) che consentano di verificare:

- l'identificazione delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione;
- l'acquisto del materiale di propagazione con l'indicazione del fornitore, le relative quantità acquistate ed utilizzate;
- l'effettiva consistenza ed i riferimenti catastali degli appezzamenti coltivati a IG;
- il rispetto delle modalità di coltivazione in linea con il disciplinare di produzione; (es. rotazione, conformità del materiale di propagazione, epoca di raccolta ecc.)
- la registrazione degli interventi culturali;
- l'identificazione del prodotto idoneo alla IG dalla raccolta sino alla cessione;
- la registrazione delle quantità raccolte e conferite o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di prodotto ottenuto e venduto/conferito con relativo destinatario (*l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'OdC – “MDC5 registro produttori agricoli Peperoncino di Calabria Igp, allegato*);
- la documentazione di vendita (DDT, fatture, etc.).

Nella fase di vendita/conferimento ad altro soggetto riconosciuto il prodotto idoneo alla IG deve essere identificato con apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti: il produttore agricolo, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura: “*Prodotto idoneo a IGP Peperoncino di Calabria*” o dicitura similare atta a identificare il prodotto a IG da altro convenzionale

9.2 Trasformatore

L'operatore che intende effettuare operazioni di trasformazione (essiccazione) deve:

- assicurarsi, contattando Rina Agrifood, che gli operatori dai quali intende acquistare/ritirare prodotto idoneo alla IGP siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa essere effettivamente destinato alla filiera tutelata;
- predisporre e aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- tenere adeguate registrazioni che consentano di verificare il rispetto delle modalità di trasformazione stabilite dal disciplinare di produzione;

Il trasformatore inoltre rende disponibili ai controlli dell'OdC la seguente documentazione:

1) Registro di carico/scarico del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

- Identificazione del fornitore;
- Quantità di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Quantità di prodotto trasformato ottenuto, conferito al confezionatore (intero, a pezzi, macinato a scaglie, macinato in polvere), ceduto ad altri soggetti della filiera per successive operazioni di trasformazione;
- Quantità di prodotto idoneo non trasformato come IGP Peperoncino di Calabria;

(l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'OdC – “MDC6 Registro trasformatori Peperoncino di Calabria Igp, allegato)

2) Cartelli/etichette che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

3) Scheda di valutazione interna riportante le seguenti evidenze:

- autocontrollo effettuato sul prodotto fresco in ingresso sulla rispondenza delle caratteristiche fisiche ed organolettiche (forma, polpa, colore, odore) ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Tali caratteristiche devono essere accertate sul 10% dei lotti in ingresso mensilmente e, qualora nel mese siano ricevuti meno di dieci lotti, su almeno un lotto per ogni mese di attività.

- autocontrollo effettuato sul prodotto essiccato sulla rispondenza delle caratteristiche chimiche (% umidità e piccantezza) ed organolettiche (colore, odore) ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Tali caratteristiche devono essere accertate come da frequenza riportata alla tabella 4a.

(l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'OdC – “MDC9 attività di autocontrollo, allegato)

Nella fase di vendita/conferimento ad altro soggetto della filiera (trasformatore, confezionatore) il prodotto idoneo alla IG deve essere identificato con apposita documentazione (DDT o altro) che espliciti: il mittente, il destinatario e la quantità oggetto di consegna distinta per tipologia (intero, in pezzi, macinato a scaglie, macinato in polvere) e che riporti, inoltre, la dicitura: “Prodotto idoneo a IGP Peperoncino di Calabria” o dicitura similare atta a identificare il prodotto a Ig da altro convenzionale

9.3 Confezionatori

Il confezionatore deve:

- assicurarsi, contattando Rina Agrifood, che gli operatori dai quali intende acquistare/ritirare prodotto idoneo alla IGP siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto il prodotto possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- predisporre e aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti;
- tenere e rendere disponibili ai controlli adeguate registrazioni che consentano di verificare il rispetto delle modalità di confezionamento/etichettatura stabilite dal disciplinare di produzione

Il confezionatore inoltre rende disponibili ai controlli dell'OdC la seguente documentazione

1) Registro di carico/scarico del prodotto o documentazione equivalente, dal quale si possa desumere:

- Data di acquisto/conferimento del prodotto;
- Identificazione del fornitore;
- Quantità di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

- Quantità di prodotto confezionato ed etichettato come IGP Peperoncino di Calabria venduto sul mercato distinto per tipologia fresco ed essiccato;

-Quantità di prodotto idoneo non confezionato ed etichettato come IGP Peperoncino di Calabria

(l'operatore può eventualmente utilizzare il modulo predisposto dall'ODC “MDC8 Registro confezionatori Peperoncino di Calabria Igp, allegato)

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stoccaggio; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Fornitore.

3) **Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche disciplinate. È responsabilità dei confezionatori, accertare in autocontrollo la rispondenza qualitativa limitatamente alle caratteristiche fisiche ed organolettiche (**Fresco**: forma, polpa, colore odore) (**Essiccato**: colore, odore) e caratteristiche chimico fisiche (**Fresco**: piccantezza) (**Essiccato**: piccantezza e umidità) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione IGP Peperoncino di Calabria. Tali caratteristiche devono essere accertate come da frequenza riportata alla tabella 4a.

4) **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

9.4 Separazione delle produzioni IG

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla IGP Peperoncino di Calabria da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a IGP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse

Nel caso di separazione “spaziale” l'operatore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della IGP Peperoncino di Calabria.

Nel caso di separazione “temporale” delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la separazione della IGP Peperoncino di Calabria da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito.

Le produzioni destinate alla “IGP Peperoncino di Calabria” devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Rina Agrifood nel corso delle verifiche ispettive.

10 - Informazioni periodiche da trasmettere a Rina Agrifood

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di Rina Agrifood ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere a Rina Agrifood le informazioni periodiche contenute nell'allegata tabella 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, Rina Agrifood solleciterà l'operatore alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, Rina Agrifood effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

11 - Controlli di Rina Agrifood per la verifica del mantenimento dei requisiti

Rina Agrifood, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, Rina Agrifood verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di coltivazione, trasformazione, confezionamento e dei parametri del prodotto finito previsti dal disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

11.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare a Rina Agrifood nel corso dell'anno (vedi allegata tab. 2) che sui documenti (registri, etc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili a Rina Agrifood nel corso delle verifiche ispettive.

11.1.2 Controlli di conformità delle etichette

Rina Agrifood, nel corso dei controlli annuali presso gli operatori, verifica a campione la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IGP Peperoncino di Calabria.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP Peperoncino di Calabria, i confezionatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente” seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei Paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del Disciplinare di produzione da parte di Rina Agrifood, il Consorzio di tutela (qualora riconosciuto), nell'esercizio delle funzioni di tutela della IGP Peperoncino di Calabria e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, effettua un'attività di valutazione e approvazione preventiva degli elementi di designazione e presentazione antecedentemente all'impiego dei medesimi da parte degli operatori.

11.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della IGP Peperoncino di Calabria. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti, ove possibile, nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

11.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto ad almeno una visita ispettiva ordinaria da parte di Rina Agrifood.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la visita ispettiva, Rina Agrifood effettua un sorteggio secondo una propria procedura interna. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di gennaio per ciascuna categoria di operatori iscritti in elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente, in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

11.3 Verifiche ispettive supplementari

Sono ulteriori controlli effettuati da Rina Agrifood a seguito di:

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell’operatore individuate nella successiva tabella 5;
- eventi per i quali Rina Agrifood ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare
- nei casi in cui l’operatore non ha trasmesso a Rina Agrifood le informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

11.4 Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione per il prodotto finito di cui alla tabella 1, vengono effettuati da Rina Agrifood controlli fisici, organolettici ed analitici.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Per la determinazione di parametri analitici, ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in tre aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all’operatore una viene inviata al laboratorio di analisi accreditato alla norma ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, una viene conservata da Rina Agrifood per l’eventuale revisione.

11.4.1 Certificazione a campione

Rina Agrifood effettua presso gli operatori della filiera interessati prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nell’allegata tabella 4b, che tiene conto dei volumi di prodotto lavorato secondo le fasi di seguito descritte.

- Il soggetto che intende immettere in commercio il prodotto come "Peperoncino di Calabria" IGP il primo anno di adesione deve comunicare a Rina Agrifood, tramite il modulo MDC7 “Richiesta verifica lotti IGP “Peperoncino di Calabria” i quantitativi di prodotto che intende immettere in commercio (dato previsionale) in tutta la campagna, per le successive campagne il prelievo sarà calcolato in base alle rendicontazioni periodiche.
- Rina Agrifood, sulla base delle informazioni acquisite stabilisce il numero di prelievi e di prove da effettuare per la campagna in corso, secondo le frequenze riportate nella tabella 4b ed il periodo in cui effettuare tali verifiche.
- Rina Agrifood incarica l’ispettore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere il prelievo e le prove fisiche ed organolettiche (Fresco: forma, polpa, odore, piccantezza) – (Essiccato: odore, piccantezza, umidità) sul prodotto atto a divenire IGP.
- L’ispettore incaricato da Rina Agrifood contatta e concorda con il responsabile la data in cui effettuare la verifica.
- L’ispettore procede al prelievo del prodotto effettuando un campione per ogni tipologia (fresco ed essiccato). I peperoncini sono prelevati dalle confezioni o dal prodotto pronto per essere confezionato. In caso di presenza di più varietà, l’ispettore effettua il campionamento su una varietà scelta in modo casuale, inoltre in caso di più campionamenti pianificati nella stessa campagna l’ispettore avrà cura di prelevare, se possibile, varietà differenti rispetto a quanto già campionato. I campioni finali da prelevare sono ricavati da un campione globale composto casualmente secondo i criteri espressi nella tabella A.

Tabella A - Criteri di formazione del campione globale

Peso partita di peperoncini (fresco) campionare, in kg	Massa campione globale fresco (kg)	Peso partita di peperoncini (essiccato) campionare, in kg	Massa campione globale essiccato(kg)
Fino a 5.000 kg	10 kg	Fino a 5.000 kg	10 kg
Oltre 5.000 kg e fino a 15.000 kg	20 kg	Oltre 5.000 kg e fino a 15.000 kg	15 kg
Oltre 15.000 kg	30 kg	Oltre 15.000 kg	20 kg

L’ispettore preleva un campione finale di circa il 5% in peso dalla massa del campione globale per verificare la

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche (**fresco**: forma, polpa, colore, odore; **essiccato**: colore, odore), riportando l'esito nel verbale di controllo campioni

f) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche ed organolettiche del campione prelevato risultano conformi, l'ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche (**Fresco**: *piccantezza*; **Essiccato**: *umidità e piccantezza*) come descritto al successivo punto. Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche del campione prelevato risultano non conformi, l'ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di peperoncini dal campione globale in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche del nuovo campione risultano anch'esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come IGP Peperoncino di Calabria; se al contrario le caratteristiche fisiche ed organolettiche del secondo campione risultano conformi, il lotto è conforme e pertanto si può procedere con il prelievo per le prove chimiche.

g) L'ispettore in caso di conformità fisica e sensoriale del campione procede a prelevare dal campione globale ulteriori tre aliquote di circa 0,250 Kg ciascuna, di cui uno rimane come contro campione al richiedente, uno viene inviato al laboratorio per l'effettuazione delle prove chimico fisiche (**Fresco**: *piccantezza*; **Essiccato**: *umidità e piccantezza*) ed uno conservato dal laboratorio per conto di Rina Agrifood per eventuale revisione.

h) L'ispettore, inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto di peperoncini oggetto di campionamento, verificando la documentazione elencata al paragrafo 9.3 punto 1 del presente piano dei controlli. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità del lotto.

i) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica a Rina Agrifood che rilascia, ad esito positivo delle prove chimiche fisiche l'autorizzazione come IGP Peperoncino di Calabria fino ad un quantitativo previsto dalla tabella 4b

j) Il soggetto richiedente, fatta eccezione per il primo anno di adesione, può commercializzare il prodotto come IGP anche prima dell'attività di sorveglianza eseguita da parte di Rina Agrifood fermo restando che il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere identificato e trattenuto fino ad accertamento della conformità o in alternativa commercializzato come convenzionale.

k) Nel caso di non conformità del lotto prelevato lo stesso non potrà essere commercializzato come IGP ed inoltre Rina Agrifood provvederà ad intensificare il campionamento procedendo ad un secondo e ad un terzo campionamento su due lotti differenti, sui quali devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda e la terza prova danno esito conforme, si ritiene completa l'attività di verifica sul prodotto. Due esiti negativi determinano la formalizzazione di una non conformità classificata grave e la sospensione della commercializzazione del prodotto come IGP e la segnalazione dell'esito negativo dei controlli analitici effettuati all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Per poter procedere alla certificazione l'operatore dovrà ripetere l'iter sopra esposto a partire dal mese successivo al rilevamento della non conformità.

l) Le successive verifiche fisiche e sensoriali previste nel corso della campagna, così come definite alla tabella 4b, sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p. ti precedenti.

11.4.2 Notifica risultati analitici

Rina Agrifood ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	Rina Agrifood comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare di produzione, la data, il lotto, la quantità (kg) e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a IG a prodotto IG.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	Rina Agrifood notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova Rina Agrifood considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi, di cui al successivo paragrafo 13.

In caso di non conformità analitica Rina Agrifood dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche, finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

Per la gestione delle non conformità, accertate da Rina Agrifood a seguito delle verifiche sul prodotto, si rimanda al paragrafo 14.

12 - Registrazione dell'attività di controllo svolta da Rina Agrifood

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di Rina Agrifood viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria), che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore di Rina Agrifood e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

13 - Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme Rina Agrifood comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della IGP Peperoncino di Calabria.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da Rina Agrifood presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal primo laboratorio.

È compito di Rina Agrifood informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito IG – Rina Agrifood procede come da paragrafo 14.

14 - Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da Rina Agrifood, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da Rina Agrifood dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore prevedendo:

Verifiche ispettive supplementari (VIS): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IGP: che impedisce all'operatore di rivendicare il lotto campionato come IGP Peperoncino di Calabria;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale Rina Agrifood richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

14.1 NC rilevate da Rina Agrifood nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da Rina Agrifood nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

14.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Consulta dei ricorsi di RINA AGRIFOOD contro i provvedimenti contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso organismo di controllo a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da RINA AGRIFOOD. Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre all'indirizzo di posta elettronica certificata ricorsoagroqualita@legalmail.it.

La Consulta dei ricorsi di RINA AGRIFOOD esamina il ricorso, ascolta, se richiesto, i rappresentanti dell'operatore e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per RINA AGRIFOOD e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

Appendice - Disposizioni transitorie per la certificazione delle produzioni di Peperoncino di Calabria ottenute nel 2026 anteriormente all'approvazione del presente piano dei controlli

In via eccezionale e transitoria, al fine di salvaguardare la continuità produttiva e il valore della filiera, il peperoncino, fresco ed essiccato, ottenuto e detenuto dagli operatori anteriormente all'approvazione del presente Piano di controllo, può essere ammesso al processo di certificazione per l'Indicazione Geografica Protetta "Peperoncino di Calabria Igp" a condizione che siano rispettati i seguenti requisiti cumulativi:

- 1) **Assoggettamento al sistema di controllo:** Tutti gli operatori della filiera (produttori agricoli, trasformatori, confezionatori) che intendono avvalersi di questa disposizione transitoria devono presentare regolare richiesta di assoggettamento al sistema di controllo dell'OdC, secondo le modalità definite nel presente Piano, e risultare iscritti nell'elenco degli operatori controllati;
- 2) **Periodo temporale ammesso:** a partire dalle semine di gennaio 2026;
- 3) **Tracciabilità e origine:** La provenienza del peperoncino dalla zona di produzione, così come definita all'art. 3 del Disciplinare di Produzione, deve essere inequivocabilmente dimostrata. A tal fine, l'operatore deve fornire all'OdC evidenza documentale completa, che includa, a titolo esemplificativo e non esaustivo:
 - ✓ fascicolo aziendale SIAN aggiornato, attestante la conduzione dei terreni all'interno dell'areale delimitato e la specie peperoncino (*Capsicum annuum*) o altro documento ufficiale (es. Notifica/certificato agricoltura biologica o adesione/certificazione SQNPI);
 - ✓ certificato varietà seme/pianta conforme alle varietà stabilite all'art.2 del Disciplinare di produzione;
 - ✓ documenti di trasporto (DDT), fatture e altra documentazione commerciale attestante l'acquisto, la cessione o il conferimento del prodotto;
 - ✓ registri aziendali di raccolta, trasformazione, carico, scarico e giacenza;
 - ✓ registrazioni delle operazioni di essiccazione, macinazione e confezionamento;
 - ✓ documentazione idonea a dimostrare la corrispondenza tra quantitativi acquistati, trasformati, ceduti e giacenti.
- 4) **Dichiarazione di conformità:** l'operatore detentore del prodotto deve presentare all'OdC una specifica autodichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000, con la quale attesta che il prodotto per cui si chiede la certificazione è stato ottenuto nel pieno rispetto di tutti i requisiti prescritti dal Disciplinare di Produzione del “Peperoncino di Calabria IGP”, con particolare riferimento alle varietà, ai metodi di coltivazione e alle tecniche di trasformazione (art. 5 del Disciplinare), allegando:
 - ✓ kg di prodotto fresco distinto per lotto;
 - ✓ kg di prodotto essiccato distinto per lotto e per tipologia (collane, filari, intero, in pezzi, scaglie, macinato in polvere).
 - ✓ un documento che consenta di avere gli elementi da cui si ricava la tracciabilità e l'origine del peperoncino, di cui al precedente punto 3).
- 5) **Sottomissione ai controlli:** il prodotto dichiarato nell'allegato alla dichiarazione di conformità relativo al periodo ammesso di cui al punto 2), sarà soggetto all'iter di verifica previsto dal presente Piano dei Controlli. L'OdC procederà, a seguito di specifica richiesta da parte dell'operatore, ad effettuare il prelievo di campioni e le conseguenti analisi sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche previste all'art.2 del Disciplinare di produzione su tutti i lotti detenuti per i quali è stata verificata dall'OdC la tracciabilità e l'origine. Il rilascio del certificato di

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

conformità avverrà solo a seguito dell'esito favorevole di tutte le verifiche documentali, ispettive e analitiche.

La presente disposizione transitoria esaurisce la sua validità con la certificazione delle produzioni relativamente al periodo ammesso anteriormente all'entrata in vigore dell'attuale piano di controllo e non è applicabile alle campagne successive.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

15 ALLEGATI

TABELLA 1 – Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione o ai paragrafi del presente piano di controllo

CATEGORIA OPERATORE	DI	CATEGORIA REQUISITO	SINTESI REQUISITO	CODICE REQU.	RIF. DISCIPLINARE
Produttore Agricolo		Zona di produzione	Intero Territorio Amministrativo della Regione Calabria	P01	Art 3
Produttore Agricolo		Varietà	Tipologia fresco ed essiccato Specie “ <i>Capsicum annuum</i> ”, appartenenti alle varietà Amando, Barbarian, Corno di capra, Cayenna, Ciliegia, Pinocchio, Red devil, Rodeo, Picaro, Shakira, Trottolino amoroso (localmente chiamato Naso di cane), Vulcan, Sigaretta, Calabrese, Pizzitano, Jalapeno	P02	Art. 2
Produttore Agricolo		Adeguatezza impianti	Sesto d’impianto e Dimensione delle piantine come da Disciplinare di produzione	P03	Art. 5
Produttore Agricolo		Modalità di coltivazione	Modalità di coltivazione secondo quanto stabilito nel Disciplinare di produzione per: Coltivazione in pieno campo o in serra; Preparazione del terreno, Tecnica ed epoca di semina, Trapianto Piantine, Epoca di trapianto, Modalità di trapianto, Concimazione, Irrigazione, Raccolta	P04	Art. 5 (punti 5.1; 5.2; 5.3; 5.4)
Produttore Agricolo		Identificazione rintracciabilità	Il prodotto deve essere correttamente identificato in tutte le fasi, dalla raccolta al conferimento, e separato dal prodotto convenzionale	P05	Art.4 PdC Par. 9.1
Trasformatore		Ubicazione	Intero territorio amministrativo della Regione Calabria	T01	Art.3; Art.8
Trasformatore		Metodo di essiccazione	Modalità di essiccazione secondo quanto stabilito nel disciplinare di produzione per: <u>Filari o collane</u> : L’umidità relativa massima del prodotto non può superare il 15%; <u>Prodotto essiccato intero o in pezzi</u> : l’umidità relativa del prodotto inferiore al	T02	Art.5 (punto 5.4)

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

		15%; temperatura forno massimo 55°C <u>Peperoncino macinato</u> (polvere e scaglie): l'umidità del prodotto massimo del 15%; temperatura forno massimo 55°C		
Trasformatore	Conservazione	Conservazione in adeguati locali ad umidità controllata per preservarne le caratteristiche e impedire un aumento della percentuale di umidità. Confezionato entro le successive 24 ore	T03	Art.8
Trasformatore	Identificazione rintracciabilità	Il prodotto Igp deve essere correttamente identificato in tutte le fasi, dal ricevimento del prodotto, durante le fasi del processo, durante lo stoccaggio e fino al trasferimento al confezionatore o altro trasformatore, garantendo al contempo la separazione dal prodotto convenzionale	T04	Art.4 PdC Par. 9.2
Trasformatore	Caratteristiche del prodotto	Caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche per la tipologia essiccato (colore, odore, umidità, piccantezza) rispondenti ai parametri previsti dal disciplinare di produzione; Caratteristiche fisiche ed organolettiche sul prodotto fresco in ingresso rispondenti ai parametri previsti dal disciplinare di produzione	T05	Art.2
Confezionatore	Caratteristiche del prodotto	Caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche per le tipologie fresco (forma, polpa, odore, piccantezza) ed essiccato (colore, odore, umidità, piccantezza) rispondenti ai parametri previsti dal disciplinare di produzione	C01	Art.2
Confezionatore	Confezionamento ed etichettatura	Il "Peperoncino di Calabria" può essere immesso al consumo: <i>fresco</i> : sfuso; confezionato <i>essiccato</i> : collane o filari; intero o in pezzi; macinato o triturato secondo quanto stabilito dal disciplinare di produzione e dal Piano dei controlli con le indicazioni ivi previste circa le indicazioni di etichettatura	C02	Art.8; Pdc punto 11.1.2
Confezionatore	Identificazione rintracciabilità	Il prodotto Igp deve essere correttamente identificato in tutte le fasi, dal ricevimento	C03	Pdc Par. 9.3; 9.4

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

		del prodotto, durante le fasi del processo, durante lo stoccaggio e fino alla commercializzazione, garantendo al contempo la separazione dal prodotto convenzionale		
--	--	---	--	--

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori

CATEGORIA DI OPERATORE	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Produttore agricolo	CP01 CP02	Quantitativo prodotto (kg)* Quantitativo ceduto/conferito (alla trasformazione e/o al confezionamento)*con relativi destinatari	Mensile, entro il 15 del mese successivo
Trasformatore	CT01 CT02	Quantitativo approvvigionato* Quantitativo prodotto trasformato ottenuto, ceduto* (per successive trasformazioni e/o al confezionatore), con relativi fornitori e destinatari, distinto per tipologia (collane/filari, pezzi o intero, scaglie, polvere)	Mensile, entro il 15 del mese successivo
Confezionatore	CC01 CC02	Quantitativo approvvigionato* con relativi fornitori Quantitativo confezionato e ceduto*, distinto per tipologia (fresco, collane/filari, pezzi o intero, scaglie)	Mensile, entro il 15 del mese successivo

*dette comunicazioni dovranno essere caricate su sistema informatico messo a disposizione da Rina Agrifood Spa, qualora presente, o inviate tramite posta elettronica. Tali comunicazioni devono essere trasmesse a Rina Agrifood anche in caso di produzioni nulle, tramite posta elettronica. Gli operatori possono utilizzare i modelli predisposti da Rina Agrifood.

Tabella 3– Frequenza visite ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE
Produttore agricolo	33% + 2 (**)
Confezionatore ¹	100% (*)
Trasformatore ¹	100% (*)

¹Qualora le attività di trasformazione e confezionamento coincidano verrà eseguita un'unica verifica

(*) Il 33% dei soggetti non verificati nell'ultimo triennio + 2% dei soggetti già sottoposti a verifica nell'ultimo triennio.

(**) il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno.

Tabella 4a - Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

OPERATORE DELLA FILIERA	PARAMETRI	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Confezionatore	Caratteristiche fisiche ed organolettiche (Fresco: forma, polpa, odore, colore) (Essiccato: odore, colore)	NA	Ad ogni lotto di confezionamento
	Caratteristiche chimico fisiche (Fresco: piccantezza)	Fino a 200 Q.li	1
		da 201 a 500 Q.li	2
		oltre 501 a 1000 Q.li	3
		Oltre 1000 Q.li	4
Confezionatore	Caratteristiche chimico fisiche (Essiccato: piccantezza, umidità)	Fino a 100 kg	1
		da 101 a 250 kg	2
		da 251 a 500 kg	3
		Oltre 500 kg	4
Trasformatore	Caratteristiche chimico fisiche (essiccato: piccantezza, umidità)	Fino a 100 kg	1
		da 101 a 250 kg	2
		da 251 a 500 kg	3
		Oltre 500 kg	4
	Caratteristiche fisiche ed organolettiche (essiccato: odore, colore)	NA	Ad ogni lotto

Tabella 4b - Frequenza controlli di Rina Agrifood per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche qualora la stagionalità delle produzioni lo consenta

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
Confezionatore	Fino a 1.000 Q.li fresco	1 fresco
	Fino a 100 kg essiccato	1 essiccato
	da 1.001 a 2.000 Q.li fresco	2 fresco
	101 a 250 kg essiccato	2 essiccato
	oltre 2.000 Q.li fresco	3 fresco
	oltre 250 kg essiccato	3 essiccato

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

Tabella 5 – Classificazione delle Non conformità e relativi trattamenti

Operatore	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento	Non Conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della non conformità	Azione OdC
Produttore agricolo	Ubicazione fuori zona	1	P01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Varietà non ammesse	2	P02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Adeguatezza impianti	3	P03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Produttore agricolo	Modalità di coltivazione	4	P04	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Trasformatore	Ubicazione fuori zona	5	T01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Trasformatore	Metodo di essiccazione	6	T02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Trasformatore	Conservazione	7	T03	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento
Confezionatore	Caratteristiche del prodotto	8	C01	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato.	VIS con campionamento di prodotto come da paragrafo 11.4.1 del piano dei controlli
Confezionatore	Modalità di confezionamento ed etichettatura non conforme (in caso di prodotto già commercializzato)	9	C02	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino IGP Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

Confezionatore	Modalità di confezionamento ed etichettatura non conforme (in caso di prodotto non ancora commercializzato)	10	C03	L	Richiesta adeguamento con inibizione dell'utilizzo dell'etichetta e/materiale imballaggio non conforme	Richiesta adeguamento Se non è possibile risolvere la NC nella verifica in corso VIS nella stessa campagna durante il riconfezionamento del prodotto
Confezionatore Trasformatore	Parziale rispetto frequenza analisi in autocontrollo	11	PdC §§ 9.2 e 9.3; Tabella 4a	L	Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo e, nel caso di mancato adeguamento, VIS con campionamento di prodotto
Confezionatore Trasformatore	Assenza analisi in autocontrollo	12	PdC §§ 9.2 e 9.3; Tabella 4a	G	Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo e, nel caso di mancato adeguamento, VIS con campionamento di prodotto
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	13	PdC §5	L	Richiesta adeguamento e integrazione documentale	Valutazione integrazioni. VIS in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio per la conformità di processo e prodotto	14	PdC §5	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento e integrazione documentale.	VIS a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità Registrazione parametri processo carente senza perdita di tracciabilità/conformità	15	PdC §§ 9.1, 9.2, 9.3, 9.4	L	Richiesta adeguamento ed invio evidenze	Valutazione integrazioni. VIS in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Identificazioni/registrazioni carenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità Registrazione parametri processo carente e/o assenti con perdita di tracciabilità/conformità	16	PdC §§ 9.1, 9.2, 9.3, 9.4	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento ed invio evidenze	Valutazione integrazioni. VIS in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
Adempimenti a carico di tutti gli operatori	Mancato rispetto invio comunicazioni periodiche	17	CP 01- CP02 CT 01- CT02 CC 01 -CC02	L	Richiesta integrazione e adeguamento	VIS in caso di mancato invio delle comunicazioni periodiche

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino di Calabria Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

TABELLA 6 Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 Peperoncino di Calabria" Adesione al sistema di controllo - Produttori"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Rina Agrifood e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP Peperoncino di Calabria	Devono essere presentati a Rina Agrifood dagli operatori della filiera
MDC4 Peperoncino di Calabria" Adesione al sistema di controllo – Confezionatori- trasformatori"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Rina Agrifood e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la IGP Peperoncino di Calabria	Devono essere presentati a Rina Agrifood dagli operatori della filiera
Elenco dei terreni	È allegato al modello MDC3. Contiene i dati catastali dei terreni e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dal Produttore a Rina Agrifood insieme al modello MDC3.
MDC7 “Richiesta verifica lotti IGP Peperoncino di Calabria”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di Peperoncino per le verifiche di conformità chimico-fisiche e sensoriali al disciplinare.	Deve essere inviato a Rina Agrifood dal confezionatore insieme alla documentazione relativa alle partite di Peperoncino utilizzate per produrre il lotto.

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti da Rina Agrifood come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell’autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC5 “Registro Produttori agricoli”	È il modulo proposto da Rina Agrifood per la registrazione delle attività di raccolta e conferimento prodotto	Deve essere tenuto a cura del produttore agricolo e messo a disposizione di Rina Agrifood, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva in sede
MDC6 “Registro Trasformatori”	È il modulo proposto da Rina Agrifood per la registrazione delle attività di carico/scarico prodotto trasformato	Deve essere tenuto a cura del trasformatore, e messo a disposizione di Rina Agrifood, che lo esamina in sede di verifica ispettiva.

RINA AGRIFOOD	Dispositivo per il controllo di conformità della IGP “Peperoncino di Calabria”	PdC Peperoncino di Calabria Rev.00 del 22/07/2026
----------------------	---	---

MDC8 “Registro Confezionatori”	È il modulo proposto da Rina Agrifood per la registrazione delle attività di carico/scarico del prodotto confezionato	Deve essere tenuto a cura del confezionatore, e messo a disposizione di Rina Agrifood, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva in sede.
MDC9 “Attività di autocontrollo Trasformatori”	È il modulo proposto da Rina Agrifood per la registrazione delle attività di autocontrollo effettuate dai trasformatori	Deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Rina Agrifood, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva.
MDC10 “Attività di autocontrollo Confezionatori”	È il modulo proposto da Rina Agrifood per la registrazione delle attività di autocontrollo effettuate dai confezionatori	Deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Rina Agrifood, che lo esamina presso l’impianto durante la verifica ispettiva.
Dichiarazione mensile Produttore agricolo	E’ il modulo proposto da Rina Agrifood per la trasmissione della comunicazione periodica dei dati	Deve essere trasmesso a Rina Agrifood dal Produttore agricolo entro il 15 del mese successivo a quello di riferimento
Dichiarazione mensile Trasformatore	E’ il modulo proposto da Rina Agrifood per la trasmissione della comunicazione periodica dei dati	Deve essere trasmesso a Rina Agrifood dal Trasformatore entro il 15 del mese successivo a quello di riferimento
Dichiarazione mensile Confezionatore	E’ il modulo proposto da Rina Agrifood per la trasmissione della comunicazione periodica dei dati	Deve essere trasmesso a Rina Agrifood dal Confezionatore entro il 15 del mese successivo a quello di riferimento