



Camera di Commercio
Trapani

Autorità Pubblica designata dal MiPAAF

Piano dei Controlli
IGP SALE MARINO DI TRAPANI

Ed. 01 Rev. 02
del 23/04/2021

PIANO DEI CONTROLLI
IGP SALE MARINO DI TRAPANI

Redatto	Data Revisione	Motivo della revisione	Data Approvazione
Dott. Andrea Allotta	23/04/2021	Adeguamento PdC e Modulistica	25/05/2021

INDICE

1. PREMESSA.....	3
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	4
3. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	4
4. TERMINI E DEFINIZIONI	5
5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE	7
5.1 RICHIESTA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE	7
5.2 MODIFICHE INTERVENUTE SULLE SITUAZIONI DESCRITTE NELLA RICHIESTA INIZIALE	8
6. REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI RICHIEDENTI	8
6.1 VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE	9
6.2. REGISTRAZIONE	9
6.3. VALIDITA' DELLA REGISTRAZIONE	10
6.4 RECESSO VOLONTARIO	10
7. REQUISITI DI CONFORMITA'	10
7.1 DENOMINAZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	10
7.2 ZONA DI PRODUZIONE	11
7.3 METODO DI OTTENIMENTO	12
a) IL METODO DI PRODUZIONE	12
b) LA RACCOLTA	13
c) LA LAVORAZIONE	13
7.4 PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO ALL' ATTO DELL'IMMISSIONE IN COMMERCIO ED ETICHETTATURA	14
8. PRESCRIZIONI ACCESSORIE	15
9. DOCUMENTAZIONE PER LA TRACCIABILITA'	15
a) PRODUTTORE	16
b) CENTRO DI LAVORAZIONE	16
c) INTERMEDIARIO	16
d) CONFEZIONATORE	16
10. QUOTE DOVUTE ALLA CCIAA DI TRAPANI PER L'ATTIVITÀ SVOLTA	17
11. CONTROLLI DI CONFORMITA'	17
11.1 CONTROLLI SVOLTI DALL'OPERATORE IN AUTOCONTROLLO	17
11.2 CONTROLLI DA PARTE DELL'AUTORITA' DESIGNATA	17
11.3 CONTROLLO DEL PRODOTTO DA CERTIFICARE	18
11.4 TECNICA DI CAMPIONAMENTO DEL PRODOTTO	18
11.5 ESITI DEI CONTROLLI SVOLTI DALL' AUTORITA' DESIGNATA	19
12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	19
12.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN AUTOCONTROLLO	19
12.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE DALL'AUTORITA' DESIGNATA	19
13. IMPUGNAZIONI	20
13.1 PROCEDURA DI RIESAME	20
13.2 RICORSO	20
14. RISERVATEZZA	21
15. GDPR 2016/679	21
16. PUBBLICITA' E TRASPARENZA	21
17. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE PIANO DI CONTROLLO	21
18. SCHEMA DEI CONTROLLI	23
19. TARIFFARIO	23

1. PREMESSA

Il Regolamento UE 1175 del 07/12/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art. 4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli Stati membri.

La Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trapani (d'ora in poi "CCIAA di Trapani"), quale Organismo di Controllo designato per il prodotto a Denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e di processo della denominazione per la quale è in corso l'iter di riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta e vige il dispositivo di protezione nazionale transitoria.

Il presente Piano dei Controlli (d'ora in poi "PdC"), redatto sulla base del Disciplinare di Produzione (d'ora in poi "DdP") depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti Servizi dell'Unione Europea contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto a Denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" e, in particolare:

- la descrizione del prodotto con indicazione dei parametri chimici di riferimento e delle caratteristiche chimico - fisiche che il prodotto deve presentare all'aspetto;
- la delimitazione della zona geografica di produzione, raccolta e lavorazione;
- il metodo di ottenimento del Sale Marino di Trapani, dalla coltivazione delle saline alla lavorazione del prodotto;
- la presentazione al momento dell'immissione del prodotto in commercio;

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente PdC descrive l'insieme dei controlli ai quali l'intero sistema produttivo deve essere sottoposto affinché il prodotto possa essere identificato con la denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" che è costituito essenzialmente:

- dalle attività di autocontrollo svolte direttamente dai soggetti interessati lungo tutta la filiera di produzione;
- dai controlli esterni di conformità svolti dalla CCIAA di Trapani al fine di accertare la completa conformità dei processi, dei prodotti e ai requisiti di cui al DdP e al PdC.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PdC persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare ossia verificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto e dell'intero sistema produttivo ai requisiti di cui al DdP. Esso trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera che concorrono alla produzione della denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI". Tali soggetti sono i:

- i Produttori;
- i Centri di lavorazione;
- gli Intermediari;
- i Confezionatori

(complessivamente indicati come "Operatori").

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – legge comunitaria 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000;

Reg. UE 1175 del 07/12/2012 relativo alla protezione delle "Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli e alimentari" e successive modifiche e integrazioni;

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" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 293 del 15 dicembre 2004;

Decreto Legislativo del 27 gennaio 1992, n. 109 "Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 39 del 17 febbraio 1992;

Nota AGR 001485 del 16 gennaio 2006 della Commissione europea "Precisazioni in merito alla etichettatura di prodotti DOP e IGP in via di riconoscimento coperte da protezione transitoria a livello nazionale", come precisato con nota MiPAAF n. 61405 del 22 febbraio 2006;

Nota MiPAAF n. 22897 del 29 novembre 2007 "Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza degli obblighi di tariffario";

Nota MiPAAF n. 22966 del 30 novembre 2007 "separazione produzioni agroalimentari a indicazione protetta da quelle generiche";

Disciplinare di Produzione "Sale Marino di Trapani" pubblicato sul sito del MiPAAF <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>;

Decreto MiPAAF 28 settembre 2011 "Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione "SALE MARINO DI TRAPANI", pubblicato sulla G.U.R.S. n. 251 del 27/10/2011;

DM 17/11/2011 - modifica del decreto 28 settembre 2011, relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione "Sale marino di Trapani" per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta (GU n.281 del 2.12.2011);

Decreto n. 7881 del 14/03/2012 pubblicato nella G.U. n.78 del 2/04/2012 del Direttore Generale del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del MiPAAF con il quale viene designata la Camera di Commercio di Trapani quale autorità pubblica ad espletare le funzioni di controllo sulla denominazione "Sale Marino di Trapani".

4. TERMINI E DEFINIZIONI

- **MiPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressioni Frodi;
- **CCIAA di Trapani:** Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Trapani “Autorità competente designata a svolgere controlli per il Sale marino di Trapani”;
- **Disciplinare di Produzione (DdP):** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della “IGP-SALE MARINO DI TRAPANI” e i procedimenti necessari alla sua realizzazione;
- **Operatore:** soggetto della filiera disciplinata (produttore, centro di lavorazione, intermediario, confezionatore) che richiede l’accesso al sistema di controllo e certificazione ai fini dell’utilizzo della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”;
- **Soggetto registrato:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”;
- **Produttore:** soggetto registrato che produce e raccoglie il sale marino nella zona geografica di produzione conformemente a quanto previsto dal DdP. Qualora il produttore svolga altre attività nella filiera, il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per tale attività;
- **Centro di lavorazione:** soggetto registrato che effettua (anche in conto lavorazione), nella zona geografica di produzione della “IGP- SALE MARINO DI TRAPANI” di cui all’art. 4 del DdP, le operazioni di lavaggio in controcorrente di acqua satura di sale; centrifugazione; macinazione meccanica; essiccazione in forni; vagliatura meccanica conformemente a quanto previsto dal DdP. Qualora il centro di lavorazione svolga altre attività nella filiera, il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per tale attività;
- **Intermediario:** operatore registrato che acquista e rivende da/a soggetti inseriti nel sistema di controllo sale marino prodotto nella zona geografica di produzione;
- **Confezionatore:** soggetto registrato che effettua (in proprio o in conto lavorazione), anche al di fuori della zona geografica di produzione della “IGP- SALE MARINO DI TRAPANI” di cui all’art. 4 del DdP, operazioni di confezionamento del prodotto finito conformemente a quanto previsto dal DdP. Qualora il confezionatore svolga altre attività nella filiera, il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità anche per tale attività;
- **Detentore:** soggetto che detiene un quantitativo di sale, o a titolo di possesso o a titolo di proprietà. Il soggetto potrà essere il produttore, il centro di lavorazione, l’intermediario e il confezionatore;
- **Zona di produzione:** zona geografica di produzione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” come definita all’articolo 4 del DdP;
- **Salina:** Unità produttiva omogenea di sale marino, localizzata all’interno della zona geografica di produzione, gestita da un singolo Produttore;
- **Lotto di produzione:** quantità di prodotto omogeneo della stessa annata, proveniente dalla stessa unità produttiva;
- **Sale integrale:** Il sale che non viene lavato né centrifugato;
- **Partita di sale:** quantità di prodotto omogeneo, che fa parte del medesimo lotto di produzione, sottoposta alle medesime attività di lavorazione, stoccata nello stesso complesso aziendale e oggetto di certificazione di conformità da parte della CCIAA di Trapani;
- **Lotto di confezionamento:** quantità di prodotto omogeneo, proveniente dal medesimo lotto di produzione e dalla medesima partita di sale, della stessa tipologia di confezione, data di confezionamento, stoccata nello stesso complesso aziendale e oggetto di certificazione di conformità da parte della CCIAA di Trapani;

- **Campione del lotto:** quantità di prodotto da sottoporre a valutazioni di conformità estratti casualmente da un lotto per assicurare la rappresentatività del campione;
- **Prodotto finito:** prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti dal DdP idoneo ad essere identificato con l'indicazione "IGP-SALE MARINO DI TRAPANI";
- **Verifica etichetta:** l'operatore è responsabile della verifica della correttezza e conformità delle etichette ai requisiti del DdP e del PdC. L'AP verifica la conformità al disciplinare di produzione, dei sistemi di etichettatura, di designazione e alle disposizioni del MiPAAF;
- **Autocontrollo di conformità:** insieme delle misure adottate dagli Operatori della filiera produttiva del Sale Marino di Trapani per l'attività di propria pertinenza per assicurare e mantenere i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare;
- **Controllo di conformità:** insieme delle misure adottate dalla CCIAA di Trapani atte ad accertare il rispetto dei requisiti di conformità del Sale Marino di Trapani previsti dal Disciplinare, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità;
- **Certificato di riconoscimento:** Documento emanato dall'OdC nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito in filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della IGP e la data d'ingresso nella filiera;
- **Certificato di Conformità:** atto mediante il quale la CCIAA di Trapani dichiara che, il Sale Marino di Trapani ed il relativo processo di ottenimento, sono conformi ai requisiti dettagliati nel presente PdC e nel DdP ufficiale approvato dalle competenti Autorità.
- **Non conformità:** mancato rispetto di requisiti specificati nel DdP e nel PdC; esse possono essere classificate come lievi o gravi:
 - **Non conformità lievi:** pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudica la conformità del prodotto. Dopo la terza non conformità lieve della stessa tipologia, nell'arco della stessa campagna produttiva, la CCIAA di Trapani svolge una verifica ispettiva aggiuntiva rispetto all'ordinario piano di controllo i cui costi saranno a carico dell'operatore interessato;
 - **Non conformità gravi:** irregolarità che causano la non rispondenza del prodotto o del processo produttivo ad uno dei requisiti specificati nel DdP e nel PdC, che rendono pertanto il prodotto non conforme e/o ne generano la perdita dei requisiti di tracciabilità. Dopo la terza non conformità grave della stessa tipologia, nell'arco della stessa campagna produttiva, la CCIAA di Trapani svolge una verifica ispettiva a sorpresa, aggiuntiva rispetto all'ordinario piano di controllo, i cui costi saranno a carico dell'operatore interessato;
- **Azione effettuata dall'OdC:** azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore;
- **Azione Correttiva:** attività volta alla correzione di non conformità;
- **Controllo supplementare:** controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli;
- **Reiterazione:** si riferisce alla medesima fattispecie violata, già in precedenza identificata come NC e ripetuta successivamente da parte dell'operatore, non ad un generico, altro "requisito specificato";
- **Consorzio di Tutela per la "IGP – SALE MARINO DI TRAPANI":** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Tutti i produttori, i centri di lavorazione, gli intermediari e i confezionatori che intendono concorrere alla realizzazione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”, nell’ambito della protezione transitoria accordata a livello nazionale devono fare esplicita richiesta alla CCIAA di Trapani tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (MOD 01).

Con la presentazione della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione gli Operatori accettano integralmente i contenuti del PdC per la Denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” e assumono diretta responsabilità per le attività svolte. Essi si impegnano, altresì, a collaborare con la CCIAA di Trapani facilitando l’attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano al pagamento delle tariffe previste dal Tariffario.

5.1 Richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione

Le richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione redatte e sottoscritte dal soggetto richiedente, devono essere consegnate dallo stesso alla CCIAA di Trapani direttamente ovvero dal Consorzio di Tutela riconosciuto dal MiPAAF ai sensi della Legge 526/99, ove presente, in forza di specifica delega.

Gli Operatori che intendono concorrere alla produzione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” devono presentare specifica richiesta alla CCIAA di Trapani mediante compilazione del MOD 01 - Richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”.

I produttori, gli intermediari, i centri di lavorazione e i confezionatori devono inoltrare la richiesta entro la data del 30 aprile antecedente l’inizio della raccolta del sale (prevista a partire dal mese di luglio) in relazione al quale si intende usufruire della denominazione.

La richiesta dovrà contenere le seguenti informazioni:

- denominazione della ditta (come da eventuale iscrizione al Registro delle Imprese della CCIAA di competenza) o cognome e nome del Richiedente;
- Partita Iva (nel caso di ditta iscritta al Registro delle Imprese della CCIAA e) o codice fiscale;
- relativo indirizzo, telefono fisso e mobile, e-mail, fax;
- indirizzo del sito di produzione e/o lavorazione e/o intermediazione e/o confezionamento;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con la CCIAA di Trapani;
- dichiarazione del rappresentante legale contenente l’impegno a consentire lo svolgimento di ogni attività inerente i controlli di conformità, ad accettare il tariffario della CCIAA di Trapani ed a regolare le specifiche di spesa, in relazione alle attività connesse con la certificazione di conformità secondo quanto previsto dal Tariffario.

La richiesta dovrà essere corredata dai seguenti allegati, elencati nel MOD 01:

- Fotocopia del documento di riconoscimento del titolare/rappresentante legale in corso di validità;
- attestazione di avvenuto pagamento delle quote relative previste dal Tariffario;
- solo per i produttori, indicazione della località, riferimenti catastali, delle superfici utilizzate espresse in mq, dei fogli di mappa e relative particelle, mappa delle saline interessate alla produzione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”. Dovrà, inoltre, essere

indicato nella mappa, per ciascuna delle saline, l'elenco delle vasche e il loro codice identificativo, con la specifica tipologia (“fridde” o di prima entrata, di “coltivo” o di servizio, “caure” o evaporanti, “salanti” o cristallizzanti);

- per i centri di lavorazione, intermediari e confezionatori autorizzazione sanitaria;
- per i centri di lavorazione, intermediari e confezionatori pianta e descrizione dettagliata degli impianti.

Le dichiarazioni allegate alla domanda (in particolare riferimenti relativi ai terreni) sono effettuate in conformità al D.P.R. 445/00, pertanto costituiscono dichiarazione sostitutiva di certificazione; il dichiarante è consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n°15 del 04/01/68 cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal D.P.R. n° 445 del 28/12/00.

A garanzia della separazione fisica delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla raccolta e fino al confezionamento le produzioni destinate alla diffusione con la denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” vengono distinte per cumuli opportunamente identificati mediante cartelli.

5.2 Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella richiesta iniziale

Ai fini del mantenimento dell'idoneità all'utilizzo della denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura etc.), documentate nella richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” (o nelle eventuali integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera registrati e riconosciuti sono tenuti a comunicare formalmente alla CCIAA di Trapani, tramite il MOD 01, le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro accadimento.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o che possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti o processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

La CCIAA di Trapani, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito e la data per l'esecuzione delle verifiche ispettive. Nel caso in cui le modifiche siano tali da non pregiudicare comunque il soddisfacimento del requisito, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dalla CCIAA di Trapani secondo quanto previsto dal presente PdC.

6. REGISTRAZIONE DEGLI OPERATORI RICHIEDENTI

Ricevuta la richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione corredata dai relativi allegati, la CCIAA di Trapani ne verifica l'adeguatezza e la completezza entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Qualora la documentazione richiesta risulti incompleta o non adeguata, la CCIAA di Trapani ne dà comunicazione al richiedente sollecitandone l'integrazione. In tal caso la CCIAA di Trapani valuterà se la richiesta è adeguata e completa entro 15 giorni lavorativi decorrenti dalla ricezione della documentazione integrativa. Se la documentazione è completa, la richiesta viene accettata ed adeguatamente registrata e controfirmata dal Dirigente o dal responsabile dell'ufficio agricoltura. Il

Dirigente o il responsabile dell'ufficio agricoltura della CCIAA di Trapani provvede quindi a dar corso alla successiva fase di valutazione della veridicità e correttezza di quanto dichiarato dagli Operatori nelle rispettive richieste e comunica al richiedente il giorno e l'ora previsti per la verifica ispettiva.

6.1 Verifica ispettiva iniziale

In caso di valutazione positiva della richiesta, la CCIAA di Trapani individua d'accordo con il richiedente una data per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale che si svolgerà entro 30 giorni lavorativi decorrenti dalla conclusione della fase di verifica documentale. In ogni caso, le verifiche ispettive iniziali dovranno concludersi prima dell'inizio della raccolta (prevista a partire dal mese di luglio).

Nel corso della verifica ispettiva iniziale la CCIAA di Trapani accerta la corrispondenza delle condizioni produttive con quanto comunicato nella domanda e la capacità del richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività effettuate.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori:
 - effettiva collocazione dei siti produttivi all'interno della zona delimitata;
 - coerenza tra le informazioni riportate nell'elenco terreni;
 - tecniche di produzione del sale (es. concentrazione salina raggiunta dall'acqua nelle diverse vasche di coltivazione);
 - procedure per la raccolta del Sale Marino di Trapani.

- Per gli intermediari
 - eventuali depositi di stoccaggio;
 - eventuale disponibilità di attrezzature ed impianti idonei;
 - eventuale adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la tracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita.

- Per i centri di lavorazione e i confezionatori
 - disponibilità attrezzature ed impianti idonei per la lavorazione e/o il confezionamento;
 - adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la tracciabilità del prodotto dal ricevimento fino alla vendita;
 - per i centri di lavorazione effettiva collocazione degli impianti all'interno della zona di produzione.

6.2 Registrazione

Qualora la verifica ispettiva iniziale abbia esito positivo, la CCIAA di Trapani, attraverso il Comitato di Certificazione, delibera l'inserimento dell'operatore richiedente nell'Elenco dei soggetti registrati, ammessi all'uso della denominazione "IGP- SALE MARINO DI TRAPANI" (Elenco dei produttori, centri di lavorazione, intermediari e confezionatori) riportando i dettagli identificativi dello stesso.

Ovviamente un operatore può svolgere uno più delle attività della filiera disciplinata, dalla produzione al confezionamento, In tal caso il richiedente dovrà essere registrato per ciascuna distinta attività (ad

esempio, un produttore di Sale Marino di Trapani che svolge anche attività di lavorazione e confezionamento, sarà registrato per tutte e tre le tipologie di attività).

Della decisione assunta da parte della CCIAA di Trapani viene informato il richiedente, il MiPAAF e il Consorzio di Tutela autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999 n.526.

6.3 Validità della registrazione

La registrazione degli operatori richiedenti ai fini della denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" ha validità fintanto che l'operatore non decida di recedere dal sistema dei controlli.

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

La cancellazione dall'elenco può essere applicata dalla CCIAA di Trapani nei casi in cui verrà rilevata l'inattività dell'operatore riconosciuto per tre campagne produttive consecutive.

6.4 Recesso volontario

Il soggetto registrato per la denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" può recedere dal sistema dei controlli volontariamente in qualsiasi momento.

In questi casi egli deve trasmettere alla CCIAA di Trapani comunicazione di recesso, per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

Il recesso ha effetto dalla data in cui il l'operatore richiedente viene a conoscenza della ricezione della propria richiesta da parte della CCIAA di Trapani.

In seguito alla comunicazione del recesso dal sistema dei controlli, l'operatore richiedente è obbligato a:

- non utilizzare i segni identificativi della denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" e a distruggere le rimanenze;
- non utilizzarne le eventuali copie o riproduzioni;
- eliminare dalla carta intestata, documentazione tecnica e pubblicitaria ogni riferimento o simbolo della certificazione;
- pagare alla CCIAA di Trapani le quote previste dal tariffario e maturate fino al momento in cui l'operatore decide di recedere dal sistema dei controlli.

7. REQUISITI DI CONFORMITA'

I soggetti che intendono usufruire della denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" devono operare in conformità al PdC le cui prescrizioni sono qui appresso riportate.

7.1 Denominazione e descrizione del prodotto

L'Indicazione Geografica Protetta "SALE MARINO DI TRAPANI" è riservata esclusivamente al Sale Marino prodotto nelle saline dei comuni di Trapani, Paceco e Marsala situate nella zona delimitata all'art. 3 del DdP e rispondente alle condizioni ed ai requisiti ivi stabiliti.

I parametri chimici di riferimento per il “Sale Marino di Trapani” sono indicati nella tabella che segue.

PARAMETRI	UNITA' DI MISURA	Sale Marino di Trapani
Residuo insolubile	%	<0,2
Umidità residua	%	< 8
Cloruro di sodio (su s.s.)	%	>97,0
Magnesio	%	<0,70
Potassio	%	<0,30
Calcio	%	<0,40
Solfati	%	<1,5
Ferro	Mg/Kg (ppm)	<20
Piombo	Mg/Kg (ppm)	<1,5
Zinco	Mg/Kg (ppm)	<1
Rame	Mg/Kg (ppm)	<1
Cromo	Mg/Kg (ppm)	<0,15
Mercurio	Mg/Kg (ppm)	<0,05
Cadmio	Mg/Kg (ppm)	<0,15
Arsenico	Mg/Kg (ppm)	<0,1
Iodio	Mg/Kg (ppm)	>0,70

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate secondo i metodi indicati nella norma Codex Alimentarius “STAN 150-1985”.

Il “SALE MARINO DI TRAPANI” deve presentare, altresì, all’aspetto le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

- colore: bianco;
- cristalli consistenti;
- granulometria mista;
- assenza di additivi, sbiancanti, conservanti e/o antiagglomeranti.

7.2 Zona di produzione

La zona geografica di produzione della “I.G.P. – SALE MARINO DI TRAPANI” comprende i

territori dei Comuni di Trapani, Paceco e Marsala (Provincia di Trapani). Più in particolare tale area geografica ricomprende le saline della fascia costiera (“La Via del Sale”) delimitata a Sud dall’abitato della città di Marsala, a Nord da quello della città di Trapani, ad Ovest dal Mar Mediterraneo (incluso le Isole dello Stagnone di Marsala: Isola Grande, Isola di Mothia, Isola Santa Maria), ad Est dalla strada statale 115 (S.S. 115).

7.3 Metodo di ottenimento

Il “SALE MARINO DI TRAPANI” viene ottenuto con il metodo della precipitazione frazionata dei composti e degli elementi contenuti nell’acqua marina, per evaporazione dell’acqua di mare in ordini successivi di vasche a concentrazione crescente, in modo tale da ridurre la presenza dei composti indesiderati, quali ad esempio solfati (solfato di calcio/gesso in particolare) e carbonati. La “coltivazione” della salina ha periodicità annuale. Ha inizio ad aprile con la prima immissione di acqua nelle vasche di prima entrata, chiamate localmente vasche “fridde”, procede per l’intero periodo estivo culminando in uno o due raccolti tra la seconda metà di luglio e la prima metà di settembre. Un terzo raccolto nel mese di ottobre è possibile solo in caso di prolungata siccità.

a) Il metodo di produzione

Il “SALE MARINO DI TRAPANI” viene prodotto all’interno delle saline costituite da un sistema di vasi comunicanti alimentati dal mare e da un fitto sistema di canali interni delimitati da argini realizzati in conci di tufo e/o in terra e talvolta in legno. Dette saline possono avvantaggiarsi della possibilità di utilizzare le acque pulitissime della Riserva delle Isole Egadi che comprende Favignana, Levanzo e Marettimo, proprio di fronte al litorale su cui insiste tutto il bacino di produzione del “SALE MARINO di TRAPANI”. La superficie delle saline si divide in quattro grandi ordini di vasche comunicanti: 1) le vasche “fridde” o di prima entrata; 2) le vasche intermedie di “coltivo” o di servizio; 3) le vasche intermedie “caure” o evaporanti; 4) le vasche “salanti” o cristallizzanti.

- 1) L’area delle vasche “fridde” o di prima entrata è la zona a contatto con il mare alimentata tramite la gestione di “chiuse” in legno ad opera di tecnici salinari oppure tramite pompe idrovore o mulini a vento. In tale area, che non deve rappresentare una frazione inferiore al 20% dell’intera superficie della salina, l’acqua viene immessa ad una concentrazione salina tipica dell’acqua marina (3,5-4%) per raggiungere una densità non superiore al 6° (5-6° Bé).
- 2) L’area “dei vasi di coltivo” o vasche di servizio deve rappresentare una frazione non superiore al 40% dell’intera superficie della salina ed è formata da poche vasche alimentate dalle “fridde” tramite mulini a vento (oggi in gran parte sostituiti da piccoli motori) o pompe idrovore. In tali vasche l’acqua, che viene immessa ad una concentrazione di 5-6° Bé, deve raggiungere una concentrazione compresa tra 9 e 12° Bé. Oltre agli eventuali metalli pesanti (normalmente presenti solo in tracce nell’acqua marina), in queste vasche possono cominciare a precipitare i carbonati.
- 3) L’area delle vasche “caure” o evaporanti, che non deve rappresentare una frazione inferiore al 20% dell’intera superficie della salina, è costituita da un fitto reticolo di vasche consecutive o collegate per mezzo di canali di distribuzione. In questo ordine di vasche, le acque raggiungono una densità non superiore a 26° Bé ed ha luogo la precipitazione dei carbonati e dei solfati (tra cui il solfato di calcio, c.d. gesso).
- 4) L’area delle vasche “salanti” o cristallizzanti costituisce l’ultimo anello della catena evaporante o di trasformazione delle acque marine. Essa è costituita da numerose vasche che ricoprono non

più del 20% dell'intera superficie della salina. Le vasche cristallizzanti sono alimentate, durante la fase cristallizzante, esclusivamente con acqua satura di cloruro di sodio con una concentrazione sempre superiore a 26° Bé.

Tutto il processo di produzione del SALE MARINO DI TRAPANI” è scandito dal sapiente intervento dei tecnici salinari o “curatoli” che stabiliscono il momento in cui cominciare a immettere l'acqua “fresca” nell'area delle vasche “fridde” e quando alimentare le vasche successive stabilendo il percorso da far seguire alle acque, per ottimizzare il processo di evaporativo in funzioni delle condizioni climatiche presenti (temperatura, umidità) e previste (piogge, venti dominanti). Essi controllano altresì che siano rispettati i livelli di concentrazione dell'acqua nelle varie fasi della produzione.

TABELLA RIASSUNTIVA DEL SISTEMA DEI BACINI DI PRODUZIONE DI UNA SALINA TRAPANESE

Fasi della produzione	Vasche	Densità acqua (°Bè)	Precipitato
1	“fridde” o di prima entrata	3,5÷6	Metalli pesanti
2	di “coltivo” o di servizio	6÷12	Metalli/Carbonati/Solfati
3	“caure” o evaporanti	12÷26	Carbonati/Solfati
4	“salanti” o cristallizzanti	> 26	Cloruri

b) La raccolta

Il SALE MARINO DI TRAPANI viene raccolto manualmente (*i.e.* con utensili da lavoro non meccanizzati), ovvero attraverso l'utilizzo di strumenti meccanici.

La **raccolta manuale** viene effettuata anche 3 volte nell'arco della stessa stagione di produzione, tra la prima metà di luglio e la prima metà di settembre a secondo dell'andamento climatico e della disponibilità di mano d'opera specializzata. Il sale viene raccolto manualmente e accumulato – grazie all'utilizzo di nastri trasportatori, a bordo della stessa vasca da cui proviene. Esso viene poi conservato (ove necessario, mediante la copertura invernale con coppi di terracotta) affinché lentamente e naturalmente possa liberarsi dell'umidità residua (stagionatura). In questo caso la crosta superiore di ogni cumulo, a contatto delle tegole, viene eliminata per la profondità di 1-2 centimetri (“scrostatura”) prima del trasporto allo stabilimento di condizionamento e confezionamento.

La **raccolta meccanica** viene effettuata solo una volta all'anno o a cicli pluriennali con l'ausilio di apposite macchine di raccolta, che entrano in vasca al termine della stagione produttiva (settembre/ottobre) e asportano la crosta di sale accumulatosi nel corso di tutta la stagione o, nel corso di più di una stagione. Il sale così raccolto può essere accumulato sull'argine e proseguire con la stessa sorte di quello raccolto manualmente, o essere avviato direttamente alla prima fase di condizionamento, il “lavaggio in controcorrente di acqua satura”.

c) La lavorazione

Il SALE MARINO DI TRAPANI viene lavorato senza nessuna aggiunta di additivi né di agenti sbiancanti o antiagglomeranti. Il ciclo di lavorazione può prevedere una o più delle seguenti fasi:

- 1) lavaggio in controcorrente di acqua satura di sale, proveniente dalle vasche delle saline della medesima zona di produzione;

- 2) centrifugazione;
- 3) macinazione meccanica in mulini di pietra locale (macina dei tradizionali mulini a vento) o in mulini a rullo di acciaio INOX;
- 4) essiccazione in forni a letto fluido a temperatura <math><250^{\circ}\text{C}</math>;
- 5) vagliatura meccanica per la selezione di intervalli granulometrici definiti.

Il sale che non viene lavato né centrifugato viene definito sale integrale.

Tutte le fasi della produzione della denominazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”, dalla “coltivazione” delle saline alla raccolta e lavorazione, devono avvenire nella zona geografica definita al precedente punto 7.2.

7.4 Presentazione del prodotto all’atto dell’immissione in commercio ed etichettatura

Il “SALE MARINO DI TRAPANI” viene immesso al consumo in appositi imballaggi per uso alimentare con un sigillo di garanzia non riutilizzabile e di capacità: 100 gr, 120 gr, 250 gr, 500 gr, 750 gr, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg, 1000 kg.

Le confezioni e gli imballaggi devono recare obbligatoriamente sull’etichetta, a carattere di stampa chiaro e leggibile oltre al simbolo grafico europeo (il quale tuttavia sarà omesso nel periodo di protezione transitoria nazionale della denominazione in parola) e alle informazioni obbligatorie ai sensi della normativa vigente, l’indicazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” che figurerà con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell’etichetta e tale da poter essere nettamente distinta dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

L’indicazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” è inserita all’interno di un’etichetta trasparente (trasparenza 100%) di forma rettangolare. Il carattere della dicitura è Arial, maiuscolo, grassetto, con dimensione minima 10; il colore bianco (rosso 255, verde 255, blu 255) oppure nero (rosso 0, verde 0, blu 0)

IGP – SALE MARINO DI TRAPANI

IGP – SALE MARINO DI TRAPANI

In etichetta, deve essere chiaramente indicato che la denominazione è protetta solo a livello nazionale. In tale periodo l’indicazione “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI” deve, pertanto, essere utilizzata solo a livello nazionale e non sul prodotto destinato all’esportazione.

A seguito dell’attività di controllo sui prodotti ottenuti in conformità al Reg. UE 1175 del 07/12/2012 è fatto obbligo di riportare sulle confezioni la dicitura “Certificato da Autorità Pubblica Designata dal MiPAAF”.

Per il prodotto “IGP - SALE NARINO DI TRAPANI” destinato al consumo, l’operatore è responsabile della conformità delle etichette ai requisiti del disciplinare e del PdC, del corretto uso del logo comunitario e deve verificare la correttezza delle indicazioni e della presentazione delle diciture in etichetta. In caso di presenza di Consorzio di Tutela, i produttori possono avvalersi dell’attività di

assistenza tecnica prestata dal Consorzio di Tutela riconosciuto che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva. Spetta, invece, all'AP l'obbligo di verificare la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della denominazione protetta/indicazione geografica preventivamente alla sua immissione in commercio.

8. Prescrizioni accessorie

Gli Operatori registrati sono tenuti a:

- conservare il certificato rilasciato dalla CCIAA di Trapani all'atto della registrazione nel sistema di controllo e certificazione;
- verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla ai fini della prova dell'avvenuto controllo;
- verificare la qualità del prodotto che immette nel sistema controllato destinato alla produzione di "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI", attraverso le attività di autocontrollo.

È cura del confezionatore, inviare la bozza dell'etichetta che si intende utilizzare per il prodotto IGP, alla CCIAA di Trapani, attenendosi alle indicazioni fornite dalla stessa per renderle conformi al presente PdC. Il confezionatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza dell'etichetta, invierà alla CCIAA di Trapani una copia della etichetta originale, entro il quindicesimo giorno dalla ricezione della notifica camerale.

9. DOCUMENTAZIONE PER LA TRACCIABILITA'

I registri di raccolta/consegna/stoccaggio/movimentazione/lavorazione/confezionamento predisposti dalla CCIAA di Trapani, che tracciano le movimentazioni devono essere numerati e vidimati preventivamente dalla CCIAA di Trapani.

I suddetti registri devono essere compilati, in ogni parte, e firmati da un incaricato dell'operatore.

L'operatore, relativamente alla specifica attività per la quale ha aderito, deve comunicare alla CCIAA di Trapani, con indicazione dell'orario e dei giorni di svolgimento delle operazioni, quanto segue:

- l'**inizio**, almeno 3 gg. prima;
- la **fine** non oltre 3 gg. dopo.

Ogni variazione del programma può essere comunicata via e-mail o PEC.

Nel particolare i diversi operatori dovranno documentare alla fine quanto segue:

a) PRODUTTORE:

- Registro di raccolta;
- Nel caso di qualsiasi trasferimento dal sito di produzione ad un altro sito, documento di trasporto (DDT), che deve recare a chiare lettere, oltre a mittente ed il destinatario, quanto segue:
 - peso quantitativo espresso in Tonn;
 - l'identificativo di ogni partita di sale, con specificazione del lotto di produzione al quale

appartiene;

- la dicitura “prodotto destinato alla denominazione IGP SALE MARINO DI TRAPANI”.

Nel caso di operatori non obbligati alla compilazione dei “DDT”, ogni consegna di sale al Centro di Lavorazione verrà registrata nel MOD 03, che verrà rilasciato in fotocopia al Produttore come ricevuta;

b) CENTRO DI LAVORAZIONE:

- Registro di stoccaggio/movimentazione;
- Nel caso di qualsiasi trasferimento dal sito lavorazione ad un altro sito, documento di trasporto (DDT), che deve recare a chiare lettere, oltre a mittente e destinatario, quanto segue:
 - il peso quantitativo espresso in Tonn;
 - l’identificativo di ogni partita di sale, con specificazione del lotto di produzione al qual appartiene;
 - la dicitura “prodotto destinato alla denominazione IGP SALE MARINO DI TRAPANI”.

c) INTERMEDIARIO:

- Registro di stoccaggio/movimentazione;
- Nel caso di qualsiasi trasferimento dal sito di stoccaggio ad un altro sito, documento di trasporto (DDT), che deve recare a chiare lettere, oltre a mittente ed il destinatario, quanto segue:
 - il peso quantitativo espresso in Tonn;
 - l’identificativo di ogni partita di sale, con specificazione del lotto di produzione al quale appartiene;
 - la dicitura “prodotto destinato alla denominazione IGP SALE MARINO DI TRAPANI”.

d) CONFEZIONATORE:

- MOD 07 autocontrollo analisi chimico-fisiche a cura del produttore;
- Registro di stoccaggio/movimentazione/confezionamento;
- l’identificativo di ogni lotto di confezionamento.

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” dei lotti di confezionamento, lotti di produzione, delle partite di sale, verificandone la tracciabilità. La CCIAA di Trapani non emetterà la certificazione di conformità per i lotti di confezionamento/lotti di produzione/partite di sale in relazione ai quali, per assenza della documentazione appena richiamata, non sia possibile verificarne la provenienza e la relativa movimentazione.

All’atto dell’accettazione della partita di sale, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell’esito positivo della verifica.

Entro il 30 novembre di ogni anno, ciascun produttore è tenuto a trasmettere alla CCIAA di Trapani

copia del Registro di raccolta del sale (MOD 02) in modo tale che l'organismo di controllo sia informato con cadenza annuale della quantità di prodotto destinato alla denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" (dichiarazione di produzione). Analogamente, con cadenza bimestrale ed entro il 10 del mese successivo al bimestre di pertinenza, i centri di lavorazione, gli intermediari e i confezionatori sono tenuti a trasmettere, all'organo di controllo, copia dei Registri di stoccaggio/movimentazione/lavorazione/confezionamento. In caso di mancata trasmissione della suddetta documentazione, la CCIAA di Trapani solleciterà l'operatore alla trasmissione di opportuna integrazione entro 15 giorni e segnalerà, al contempo, che in caso di permanenza della carenza si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare al fini di determinare le quantità di sale destinate alla denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" effettivamente prodotte/stoccate/movimentate/lavorate/confezionate per il periodo non documentato.

10. QUOTE DOVUTE ALLA CCIAA DI TRAPANI PER L'ATTIVITA' SVOLTA

Le tariffe per il controllo della "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" da corrispondere alla CCIAA di Trapani sono descritte nel Tariffario che costituisce parte integrante del presente documento.

11. CONTROLLI DI CONFORMITA'

I controlli di conformità sono effettuati dagli operatori stessi, in autocontrollo, e dalla CCIAA di Trapani secondo le modalità qui appresso descritte.

11.1 Controlli svolti dall'operatore in autocontrollo

Il soggetto registrato che opera all'interno della filiera del sale atto a divenire "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" si accerta in autocontrollo che il processo di produzione/lavorazione/intermediazione e confezionamento sia conforme a quanto previsto dal PdC. In particolare è tenuto a documentare, conservare, rendere disponibile ai controlli di conformità svolti dalla CCIAA e trasmettere secondo quanto previsto, o necessario, le registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo.

Il produttore verifica in autocontrollo che il sale raccolto presenti le caratteristiche chimico-fisiche mediante analisi del prodotto eseguite da un laboratorio accreditato a fronte della norma ISO/IEC 17025. Dette analisi devono essere svolte dai produttori, conformemente a quanto previsto dal Codex Alimentarius "STAN 150 -1985". Dovrà essere prelevato, con frequenza annuale, un campione di sale da g 3.000 per ogni lotto di produzione, suddiviso in n. 3 aliquote, utilizzando buste idonee da g 1.000 (1 busta per il produttore, n. 2 per il laboratorio di analisi). Ottenuta la relativa documentazione di analisi, bisogna compilare il MOD 07. La documentazione di analisi e il MOD 07 accompagneranno il prodotto durante tutta la filiera fino al confezionamento. Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati l'operatore è tenuto alla esclusione del lotto da cui è stato estratto il campione di prodotto dal circuito della denominazione, registrando opportunamente cause e trattamento delle non conformità e dandone tempestiva comunicazione alla CCIAA di Trapani.

11.2 Controlli da parte dell'Autorità designata

Annualmente, presso gli operatori che vengono ammessi nel sistema di controllo della denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI", la CCIAA di Trapani effettua le verifiche ispettive a tutti i soggetti, valutando la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, le modalità di produzione, il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, le quantità lavorate,

vendute e acquistate, confezionate.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che la CCIAA di Trapani intende effettuare, presso le saline, i centri di lavorazione, gli intermediari e i confezionatori. Nell'allegato Schema dei Controlli di conformità della denominazione "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI" sono descritti, con riferimento alle diverse fasi del processo di produzione, la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti dalla CCIAA di Trapani.

11.3 Controllo del prodotto da certificare

Per ogni lotto di produzione da destinare al confezionamento, anche da suddividere in più momenti, il confezionatore dovrà richiedere alla CCIAA di Trapani (MOD 08) di predisporre il prelievo della campionatura necessaria per le analisi chimico-fisiche, per la verifica dell'esistenza di tutti i requisiti di conformità indicati nel PdC, che verranno effettuate da laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025.

Le prove sui lotti di confezionamento saranno effettuate procedendo al campionamento in questo modo:

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato dalla CCIAA di Trapani.

L'ispettore, una volta ricevuto l'incarico dalla CCIAA, deve effettuare il prelievo entro 48 ore e sempre in presenza di un responsabile che soprintende alle operazioni.

I campioni devono essere inviati, da parte della CCIAA, entro 72 ore al laboratorio di analisi.

Delle attività di prelievo della campionatura viene redatto processo verbale in triplice copia (una per l'ispettore, una per l'operatore e una per la CCIAA) utilizzando il MOD 09.

Conformante a quanto previsto dal CODEX Alimentarius "STAN 150-1985", deve essere prelevato un campione di sale da g 2.000 ogni 1000 tonn. o frazione di prodotto atto a divenire "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI", suddiviso in n. 5 aliquote, utilizzando buste idonee da g 400 (1 busta per il confezionatore, n. 2 per il laboratorio di analisi, n. 2 busta per la CCIAA).

Ognuna delle 5 buste, verrà sigillata e contraddistinta da una targhetta indicante l'identificato del lotto di confezionamento, la data, l'ora, la dicitura "Visto e verificato" con firma dell'ispettore e del soggetto incaricato a sovrintendere i lavori di prelievo dei campioni. Nel verbale di prelievo deve essere segnalata qualsiasi deroga a tale disciplina.

Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per cui è stato richiesto il prelievo, aspettare il rilascio della certificazione di conformità inviata insieme a copia del rapporto di prova dalla CCIAA di Trapani.

Il lotto di confezionamento certificato non può essere miscelato con altri lotti. Nel caso in cui il confezionatore intende miscelare il lotto certificato con altri lotti, dovrà richiedere alla CCIAA un nuovo prelievo per l'effettuazione di una nuova prova chimico-fisica.

11.4 Tecnica di campionamento del prodotto

Il campione dovrà essere formato attraverso il prelievo del prodotto, effettuato in quantitativi uguali all'interno di ciascun lotto di confezionamento e comunque al termine del processo di lavorazione.

11.5 Esiti dei controlli svolti dall' Autorità designata

La CCIAA di Trapani è tenuta a comunicare all'operatore l'esito delle analisi chimico-fisiche svolte a prescindere dal risultato ottenuto e in caso di esito negativo ricorda all'operatore che ha la facoltà di avvalersi della procedura di riesame. Fino a quel momento il lotto da cui è stato estratto il campione non potrà essere immesso in commercio.

In caso di esito negativo di almeno uno dei parametri disciplinati l'operatore procede immediatamente all'esclusione, della partita di prodotto, da cui proviene il campione, dalla vendita come "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI", a meno che non abbia attivato la procedura di riesame secondo quanto previsto al paragrafo 13.1.

12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Tutte le non conformità (sia quelle rilevate in autocontrollo che quelle rilevate dalla CCIAA di Trapani) devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel PdC non siano commercializzati come prodotto "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI". A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

12.1 Gestione delle non conformità rilevate in autocontrollo

Se a seguito delle attività di autocontrollo, così come identificate dal presente PdC, fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati l'operatore interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguata documentazione (da concordare con l'organismo di controllo) e attuare una gestione del prodotto o del processo non conformi in modo da riportarli, se possibile, all'interno dei requisiti di conformità definiti dal PdC. Inoltre il soggetto interessato deve evidenziare le non conformità rilevate e i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, gli operatori interessati devono fornire sufficiente evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non è stato immesso nel circuito e comunicare tempestivamente alla CCIAA di Trapani le non conformità rilevate e i provvedimenti consequenziali adottati.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili alla CCIAA di Trapani e devono contenere chiaramente le indicazioni del o dei lotti di prodotto.

12.2 Gestione delle non conformità rilevate dall'Autorità designata

Gli Ispettori della CCIAA di Trapani durante i controlli possono rilevare delle non conformità che possono essere classificate in gravi e lievi.

➤ **non conformità gravi:** sono quelle che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sarà possibile garantire la tracciabilità dello stesso.

Tali "non conformità" determinano il divieto di identificare lotti di confezionamento, i lotti di produzione e le partite di sale interessate come "IGP - SALE MARINO DI TRAPANI".

- **non conformità lievi:** sono quelle che pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di confezionamento, i lotti di produzione e le partite di sale interessate possono essere identificate come “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”.

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla CCIAA, devono essere comunicate all’Ispettorato Repressione Frodi e gestite attraverso l’identificazione del prodotto non conforme affinché questo venga escluso dal circuito della denominazione della “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”. In caso di prodotto già confezionato ed identificato come “IGP - SALE MARINO DI TRAPANI”, si procederà alla rimozione dell’etichetta.

Le situazioni di “non conformità” di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per la verifica dell’applicazione delle azioni correttive, la CCIAA DI Trapani predispose le verifiche supplementari sulla base del presente PdC.

13. IMPUGNAZIONI

Il Richiedente o il soggetto registrato può impugnare le decisioni della CCIAA di Trapani esponendo, entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni le ragioni del proprio dissenso.

L’impugnazione può dare origine ad una procedura di riesame (di ripetizione delle analisi chimico-fisiche) o ad una vera e propria procedura in contraddittorio tra le parti gestita dal Comitato Ricorsi (ricorso).

13.1 Procedure di riesame

L’operatore che ritenga non sussistenti le non conformità del campione ai parametri chimico-fisici previsti dal presente PdC e rilevati nel corso delle verifiche effettuate dalla CCIAA di Trapani ha la facoltà di richiedere la ripetizione degli esami chimico-fisici dei parametri non conformi sul medesimo campione. A tal fine verrà utilizzata una delle buste già detenute dalla CCIAA.

Il soggetto controllato presenta alla CCIAA di Trapani la richiesta di riesame entro 15 giorni dalla data in cui ha avuto conoscenza dell’esito negativo delle prime analisi. La mancata attivazione della procedura di riesame entro i termini indicati comporta che il lotto di confezionamento da cui è stato estratto il campione analizzato sia dichiarato definitivamente non conforme.

Al ricevimento della richiesta di riesame, la CCIAA di Trapani sospenderà la procedura di certificazione e affiderà a un diverso laboratorio chimico accreditato, l’incarico di effettuare le analisi risultate non conformi sull’aliquota del campione custodito.

Nel caso in cui l’esito delle analisi condotte dal secondo laboratorio sia conforme ai parametri chimico-fisici di cui al PdC, la CCIAA di Trapani riprenderà la procedura ai fini della certificazione di conformità.

Le spese sostenute per la ripetizione delle analisi chimico-fisiche saranno a carico della parte soccombente.

13.2 Ricorso

Ogni operatore ha la facoltà di ricorrere contro le decisioni della CCIAA di Trapani. A tale fine, entro 30 giorni dal momento in cui ha avuto conoscenza della decisione controversa, il soggetto controllato

invia, a mezzo raccomandata, motivata istanza di ricorso al Comitato Ricorsi costituito presso la CCIAA di Trapani.

Entro il termine di 30 giorni il Comitato Ricorsi trasmette - attraverso la CCIAA di Trapani - al soggetto controllato la propria decisione avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi alla CCIAA di Trapani. Le spese del ricorso sono a carico del soccombente.

14. RISERVATEZZA

L'Autorità Pubblica garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività.

Tutti i componenti della Struttura di Controllo, ispettori, responsabili, dipendenti, nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'Autorità Pubblica sono tenuti alla riservatezza e a non divulgare informazioni a terzi estranei.

Tutti gli archivi (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L'Autorità Pubblica richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti.

L'Autorità Pubblica notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali secondo le norme in vigore.

15. GDPR 2016/679

Il Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati – meglio noto come GDPR, in attuazione dal 25 maggio 2018 – prevede peculiari novità rispetto alla normativa previgente.

A tal proposito la CCIAA di Trapani ha ottemperato a quanto prescrive la norma al fine di garantire la sicurezza dei trattamenti grazie l'uso di adeguate misure tecniche e organizzative.

16. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet dell'Autorità Pubblica sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MiPAAF.

17. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE PIANO DI CONTROLLO

Di seguito vengono descritti i moduli predisposti dalla CCIAA di Trapani. Laddove si dovesse ritenere opportuno, al fine di rendere più chiara la tracciabilità, la modulistica potrà essere o adattata o integrata, con l'approvazione della CCIAA.

Inoltre, in virtù di quanto previsto al Punto 15 del presente PdC verrà fornita agli operatori, ad integrazione della sottostante modulistica, un allegato come Nota Informativa di quanto previsto dal

GDRP 2016/679. Tale Nota Informativa verrà resa disponibile anche nella sezione del sito della CCIAA di Trapani relativa all'Organismo di Controllo/Autorità Pubblica.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MOD 01 Accesso e variazione	Contiene la volontà di assoggettarsi al sistema dei controlli della Camera di Commercio di Trapani per la IGP SALE MARINO DI TRAPANI	Deve essere inviato alla CCIAA di Trapani per l'accesso entro il 30 aprile. Per le variazioni entro 15 gg dal loro accadimento
MOD 02 Registro raccolta sale/Dichiarazione di produzione	Contiene le informazioni relative ai quantitativi di sale raccolto atto a divenire IGP SALE MARINO DI TRAPANI	Deve essere utilizzato dal produttore ed inviato alla CCIAA entro il 30 novembre di ogni anno come dichiarazione di produzione
MOD 03 Ricevuta consegna sale	Contiene le informazioni relative alle operazioni di consegna del sale, da parte del produttore, al Centro di lavorazione in mancanza del DDT	Deve essere utilizzato dal centro di lavorazione e rilasciato in fotocopia, al produttore non obbligato alla compilazione del DDT. Messo a disposizione della CCIAA di Trapani
MOD 04 Attività relativa al soggetto Intermediario	Contiene le informazioni relative alle operazioni di acquisto e vendita di sale atto a divenire IGP	Deve essere utilizzato dall'intermediario e messo a disposizione della CCIAA di Trapani
MOD 05 Attività relativa al Centro di Lavorazione e/o Confezionamento	Contiene le informazioni relative alle operazioni di lavorazione e/o confezionamento	Deve esser utilizzato dal Centro di Lavorazione e anche dal soggetto che è contemporaneamente Centro di Lavorazione e Confezionatore. Nel primo caso è tenuto dal centro di lavorazione, nel secondo caso è tenuto dal confezionatore. Messo a disposizione della CCIAA di Trapani
MOD 06 Inizio/Fine attività Produzione-Intermediazione-Lavorazione	Contiene le informazioni relative all'inizio e alla fine delle attività	Deve essere inviato alla CCIAA, come previsto al punto 9 del PdC
MOD 07 Autocontrollo analisi chimico-fisiche	Contiene le informazioni relative alle analisi a carico del produttore	Deve essere utilizzato dal produttore, accompagnare il sale durante tutta la filiera fino al confezionamento ed inviato dal Confezionatore alla CCIAA di Trapani
MOD 08 Richiesta prelievo campioni per analisi	Contiene le informazioni relative alla richiesta di prelievo per analisi	Deve essere inviata dal Confezionatore alla CCIAA di Trapani
MOD 09 Verbale di prelievo	Contiene le informazioni relative al prelievo del campione di sale	Deve essere redatto dall'ispettore in triplice copia di cui: n. 1 per l'ispettore, n. 1 per il Confezionatore e n. 1 per la CCIAA
MOD 10 Inizio/Fine attività Confezionamento	Contiene le informazioni relative all'inizio e alla fine delle attività di confezionamento	Deve essere inviato alla CCIAA, come previsto al punto 9 del Pd
MOD 11 Rapporto di verifica ispettiva	Contiene la registrazione dell'esito della visita ispettiva di controllo	Deve essere redatto dall'ispettore in triplice copia di cui: n. 1 per l'ispettore, n. 1 per l'operatore e n. 1 per la CCIAA

18. SCHEMA DEI CONTROLLI

Lo Schema dei Controlli allegato, per ciascun soggetto della filiera individuato, requisiti da rispettare, e relative attività di autocontrollo e di controllo da parte dell'organismo autorizzato e successivi adempimenti.

Per ciascun soggetto sono riportate le attività specifiche pertanto se un'azienda inserita nel sistema di controllo svolge diverse fasi della filiera (ad es. dalla produzione al confezionamento), dovrà attenersi alle disposizioni previste per i soggetti della filiera descritti che svolgono dette fasi.

19. TARIFFARIO

Gli importi riportati nell'allegato tariffario sono riferiti ai servizi illustrati nel Piano di Controllo e Certificazione della Denominazione "I.G.P. – SALE MARINO DI TRAPANI".

La determinazione delle tariffe tiene conto sia dell'attività espletate nella zona di produzione, sia delle attività fuori dalla zona di produzione.

Le quote saranno articolate in fisse e variabili.