

ISTITUTO NORD EST QUALITA'

Schede di sintesi dell'attività di controllo e di certificazione

Anno 2014

- **DOP "Prosciutto di San Daniele"**
- **DOP "Prosciutto Veneto Berico – Euganeo"**
- **DOP "Prosciutto Toscano"**
- **DOP "Prosciutto di Carpegna"**
- **DOP "Valle d'Aosta Jambon de Bosses"**
- **IGP "Prosciutto di Sauris"**
- **DOP "Cinta Senese"**
- **DOP "Valle d'Aosta Lard d'Arnad"**
- **DOP "Salame Brianza"**
- **DOP "Salamini italiani alla cacciatore"**
- **IGP "Salame Cremona"**
- **IGP "Speck Alto Adige"**
- **DOP "Stelvio/Stilfser"**
- **IGP "Mortadella Bologna"**
- **IGP "Cotechino Modena"**
- **IGP "Zampone Modena"**
- **DOP "Pecorino Romano"**
- **DOP "Pecorino Sardo"**

DOP PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 10 Regioni italiane (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio)

Territorio di elaborazione del prodotto: San Daniele del Friuli (Udine) – Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 4.096
	Allevamenti controllati	n. 1.824
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 2.032
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 7.963.134
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 124
	Macelli/laboratori controllati	n. 74
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 199
	Visite di controllo in rifilatura (4)	n. 58
	Suini macellati per la DOP	n. 7.932.264
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 31.937
Prosciuttifici	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 2.729.978
	Prosciuttifici idonei	n. 31
	Prosciuttifici controllati	n. 31
	Visite di controllo (5)	n. 4.416
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 1.404.670
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 2.493.863
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 1.572
	Prosciutti stagionati controllati	n. 2.579.584
Prosciutti stagionati certificati per la DOP	n. 2.496.395	
Laboratori di affettamento	Laboratori idonei	n. 8
	Laboratori controllati	n. 7
	Visite di controllo	n. 10.041
	Confezioni certificate DOP (7)	n. 16.636.102

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli di suini e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipqq, autorizzato Icqr-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) visite ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce da utilizzare per la DOP
- (5) visite ispettive di controllo effettuate nella zona di elaborazione da Ineq sia per la verifica della conformità delle cosce alla consegna in prosciuttificio, sia per la verifica della conformità del processo che per il controllo della conformità finale dei prosciutti stagionati e l'apposizione del contrassegno (di certificazione DOP del singolo prosciutto)
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del prosciutto stagionato
- (7) numero delle confezioni contenenti prosciutto già certificato per la DOP e affettato sotto il controllo di Ineq

DOP PROSCIUTTO VENETO BERICO EUGANEO

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 5 Regioni italiane (Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Umbria e Lazio)

Territorio di elaborazione del prodotto: Montagnana, Saletto, Ospedaletto Euganeo; Este, Pressana, Rovereto di Guà, Noventa Vicentina, Poiana Maggiore, Orgiano, Alonte, Sossano, Lonigo, Sarego, Villana, Barbarano Vicentino, siti nelle province di Padova, Vicenza e Verona (Regione Veneto)

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 2.912
	Allevamenti controllati	n. 1.350
	Visite di controllo di sistema	n. 1.520
	Suini adulti inviati alla macellazione per le DOP	n. 6.337.298
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 84
	Macelli/laboratori controllati	n. 44
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 130
	Visite di controllo in rifilatura (4)	n. 17
	Suini macellati per le DOP	n. 6.310.565
	Cosce fresche controllate in rifilatura	n. 14.500
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 67.700
Prosciuttifici	Prosciuttifici idonei	n. 9
	Prosciuttifici controllati	n. 9
	Visite di controllo (5)	n. 279
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 22.447
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 58.185
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 102
	Prosciutti stagionati controllati	n. 51.586
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 51.145

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli di suini e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipqq, autorizzato Icqr-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) visite ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce da utilizzare per la DOP
- (5) visite ispettive di controllo effettuate nella zona di elaborazione da Ineq sia per la verifica della conformità delle cosce alla consegna in prosciuttificio, sia per la verifica della conformità del processo che per il controllo della conformità finale dei prosciutti stagionati e l'apposizione del contrassegno (di certificazione DOP del singolo prosciutto)
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del prosciutto stagionato

DOP PROSCIUTTO TOSCANO

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 6 Regioni italiane (Lombardia, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche e Lazio)

Territorio di elaborazione del prodotto: Regione Toscana

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 2.695
	Allevamenti controllati	n. 1.274
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 1.435
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 1.959.104
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 94
	Macelli/laboratori controllati	n. 56
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 147
	Visite di controllo in rifilatura (4)	n. 17
	Suini macellati per la DOP	n. 1.926.640
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 14.500
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 480.150
Prosciuttifici	Prosciuttifici idonei	n. 27
	Prosciuttifici controllati	n. 25
	Visite di controllo (5)	n. 1.173
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 130.075
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 429.885
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 328
	Prosciutti stagionati controllati	n. 385.552
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 378.557
Laboratori di affettamento	Laboratori idonei	n. 7
	Laboratori controllati	n. 7
	Visite di controllo	n. 2.904
	Confezioni certificate DOP (7)	n. 3.222.382

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqr ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli di suini e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqr ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipqr, autorizzato Icqr-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) visite ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce da utilizzare per la DOP
- (5) visite ispettive di controllo effettuate nella zona di elaborazione da Ineq sia per la verifica della conformità delle cosce alla consegna in prosciuttificio, sia per la verifica della conformità del processo che per il controllo della conformità finale dei prosciutti stagionati e l'apposizione del contrassegno (di certificazione DOP del singolo prosciutto)
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del prosciutto stagionato
- (7) numero delle confezioni contenenti prosciutto già certificato per la DOP e affettato sotto il controllo di Ineq

DOP PROSCIUTTO DI CARPEGNA

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 3 Regioni italiane (Lombardia, Emilia Romagna e Marche)

Territorio di elaborazione del prodotto: Carpegna (Pesaro-Urbino) – Regione Marche

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 2.511
	Allevamenti controllati	n. 1.189
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 1.385
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 181.916
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 73
	Macelli/laboratori controllati	n. 40
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 120
	Visite di controllo in rifilatura (4)	n. 17
	Suini macellati per la DOP	n. 177.977
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 14.500
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 92.720
Prosciuttifici	Prosciuttifici idonei	n. 1
	Prosciuttifici controllati	n. 1
	Visite di controllo (5)	n. 140
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 27.107
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 84.473
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 19
	Prosciutti stagionati controllati	n. 39.703
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 39.490

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli di suini e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipqq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipqq, autorizzato Icqr-f-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) visite ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce da utilizzare per la DOP
- (5) visite ispettive di controllo effettuate nella zona di elaborazione da Ineq sia per la verifica della conformità delle cosce alla consegna in prosciuttificio, sia per la verifica della conformità del processo che per il controllo della conformità finale dei prosciutti stagionati e l'apposizione del contrassegno (di certificazione DOP del singolo prosciutto)
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del prosciutto stagionato

DOP VALLE D'AOSTA JAMBON DE BOSSES

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 5 Regioni italiane (Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto e Valle d'Aosta)

Territorio di elaborazione del prodotto: Saint Rhemy en Bosses (Aosta) – Regione Valle d'Aosta

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 3.683
	Allevamenti controllati	n. 1.624
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 1.817
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 53.066
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 91
	Macelli/laboratori controllati	n. 49
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 150
	Visite di controllo in rifilatura (4)	n. 17
	Suini macellati per la DOP	n. 50.603
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 14.500
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 3.366
Prosciuttifici	Prosciuttifici idonei	n. 2
	Prosciuttifici controllati	n. 2
	Visite di controllo (5)	n. 108
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 990
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 2.344
	Prosciutti stagionati controllati	n. 2.344
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 2.340

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipq, autorizzato Icqrif-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) visite ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce da utilizzare per la DOP
- (5) visite ispettive di controllo operate nella zona di elaborazione da Ineq sia per la verifica della conformità delle cosce alla consegna in prosciuttificio, sia per la verifica della conformità del processo che per il controllo della conformità finale dei prosciutti stagionati e l'apposizione del contrassegno (di certificazione DOP del singolo prosciutto)

IGP PROSCIUTTO DI SAURIS

Territorio di elaborazione del prodotto: Sauris (Udine) – Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 4.109
	Allevamenti controllati	n. 1.825
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 2.033
	Suini adulti inviati alla macellazione per la IGP	n. 231.265
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 124
	Macelli/laboratori controllati	n. 74
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 199
	Visite di controllo in rifilatura (4)	n. 58
	Suini macellati per la IGP	n. 228.154
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 31.937
	Cosce fresche proposte per la IGP	n. 64.019
Prosciuttifici	Prosciuttifici idonei	n. 2
	Prosciuttifici controllati	n. 2
	Visite di controllo (5)	n. 272
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 22.355
	Cosce fresche lavorate per la IGP	n. 62.236
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 43
	Prosciutti stagionati controllati	n. 51.799
	Prosciutti stagionati certificati IGP	n. 51.562

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della IGP
- (2) macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della IGP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipq, autorizzato Icqrf-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) visite ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce da utilizzare per la IGP
- (5) visite ispettive di controllo operate nella zona di elaborazione da Ineq sia per la verifica della conformità delle cosce alla consegna in prosciuttificio, sia per la verifica della conformità del processo che per il controllo della conformità finale dei prosciutti stagionati e l'apposizione del contrassegno (di certificazione IGP del singolo prosciutto)
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del prosciutto stagionato

DOP CINTA SENESE

Territorio di origine e provenienza della materia prima: Regione Toscana

Territorio di elaborazione del prodotto: Regione Toscana

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti (1)	Allevamenti idonei	n. 78
	Allevamenti controllati	n. 30
	Visite di controllo (3)	n. 30
	Suini adulti inviati alla macellazione	n. 3.251
Elaboratori della carne (2)	Soggetti idonei	n. 26
	Soggetti controllati (4)	n. 22
	Visite di controllo (3)	n. 193
	Suini macellati per la DOP	n. 3.248
	Lotti di carne elaborati	n. 529
	Lotti di carne controllati	n. 219
	Campioni analizzati in laboratorio (5)	n. 67
	Prodotto (carne) certificato DOP	Kg. 438.522,33

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP in qualità di macelli e/o laboratori di sezionamento e/o porzionamento/confezionamento
- (3) visite effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati
- (4) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici della carne

DOP VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 5 Regioni italiane (Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto e Valle d'Aosta)

Territorio di elaborazione del prodotto: Arnad (Aosta) – Regione Valle d'Aosta

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 3.683
	Allevamenti controllati	n. 1.624
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 1.817
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 234.186
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 91
	Macelli/laboratori controllati	n. 49
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 150
	Suini macellati per la DOP	n. 227.542
	Baffe fresche proposte per la DOP	n. 41.931
Produttori	Produttori idonei	n. 3
	Produttori controllati	n. 3
	Visite di controllo (4)	n. 275
	Baffe fresche controllate	n. 41.931
	Baffe fresche controllate	Kg. 227.488,3
	Lardo stagionato controllato (5)	n. 220.667
	Lardo stagionato controllato	Kg. 238.236,5
	Lardo stagionato certificato DOP (5)	n. 220.667
	Lardo stagionato certificato DOP	Kg. 238.236,54

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipq, autorizzato Icqrf-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) visite ispettive espresse in numero di rapporti/verbali di controllo redatti per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati
- (5) il prodotto certificato viene controllato anche in relazione alle modalità di confezionamento: viene quindi indicato il numero delle confezioni ottenute (anche previo frazionamento delle baffe originariamente lavorate)

DOP SALAME BRIANZA

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 3 Regioni italiane (Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte)

Territorio di elaborazione del prodotto: Brianza (Regione Lombardia)

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti (1)	Allevamenti idonei	n. 3.322
	Allevamenti controllati	n. 1.483
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 1.660
	Suini adulti inviati alla macellazione	n. 218.990
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/lab. idonei	n. 16
	Macelli/laboratori controllati	n. 14
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 77
	Suini macellati per la DOP	n. 217.544
	Materia prima consegnata per la DOP (4)	Kg. 865.058,76
Salumifici	Salumifici idonei	n. 7
	Salumifici controllati	n. 5
	Visite di controllo (5)	n. 324
	Prodotto insaccato	n. 263.506
	Prodotto insaccato	Kg. 261.157,0
	Lotti insaccati	n. 208
	Lotti insaccati controllati	n. 85
	Lotti stagionati	n. 279
	Lotti stagionati controllati	n. 42
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 20
	Prodotto stagionato certificato DOP	n. 261.475
	Prodotto stagionato certificato DOP	Kg. 163.400,0
	Laboratori di Porzionamento/Affettamento	Laboratori idonei
Laboratori controllati		n. 2
Visite di controllo (5)		n. 39
Confezioni di porzionato certificate DOP (7)		n. 51.756
Confezioni di porzionato certificate DOP (7)		Kg. 22.075,30
Confezioni di affettato certificate DOP (7)		n. 455.560
Confezioni di affettato certificate DOP (7)		Kg. 43.003,55

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipq, autorizzato IcqrF-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) trattasi della materia prima (espressa in chilogrammi) della quale è stata controllata la documentazione e la coerenza rispetto alle corrispondenti macellazioni
- (5) visite effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati;
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del salame stagionato
- (7) numero e peso delle confezioni di prodotto porzionato/affettato ottenute con l'uso di salami stagionati già certificati

DOP SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 11 Regioni italiane (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise);

Territorio di elaborazione del prodotto: 11 Regioni italiane (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio e Molise);

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti (1)	Allevamenti idonei	n. 4.109
	Allevamenti controllati	n. 1.825
	Visite di controllo del sistema (3)	n. 2.033
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 3.667.491
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 37
	Macelli/laboratori controllati	n. 28
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 115
	Suini macellati per la DOP	n. 3.615.397
	Materia prima consegnata per la DOP (4)	Kg. 10.663.315,17
Salumifici	Salumifici idonei	n. 39
	Salumifici controllati	n. 32
	Visite di controllo (5)	n. 1.644
	Prodotto insaccato	Kg. 3.429.271,70
	Prodotto insaccato	n. 11.919.394
	Lotti insaccati	n. 1.787
	Lotti insaccati controllati	n. 554
	Lotti stagionati	n. 1.755
	Lotti stagionati controllati	n. 297
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 304
	Prodotto stagionato certificato DOP	Kg. 2.205.936,79
	Prodotto stagionato certificato DOP	n. 11.866.975
Laboratori di Porzionamento/Affettamento	Laboratori idonei	n. 2
	Laboratori controllati	n. 2
	Visite di controllo (5)	n. 4
	Confezioni di affettato certificate DOP (7)	n. 39.035
	Confezioni di affettato certificate DOP (7)	Kg. 2.698,0

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP
- (2) macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipq, autorizzato Icqrif-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) trattasi della materia prima (espressa in chilogrammi) della quale è stata controllata la documentazione e la coerenza rispetto alle corrispondenti macellazioni
- (5) visite di controllo effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati;
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del salame stagionato
- (7) numero e peso delle confezioni di prodotto affettato ottenute con l'uso di salami stagionati già certificati

IGP SALAME CREMONA

Territorio di elaborazione del prodotto: Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Veneto

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti idonei	n. 4.109
	Allevamenti controllati	n. 1.825
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 2.033
	Suini adulti inviati alla macellazione per la IGP	n. 763.401
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 16
	Macelli/laboratori controllati	n. 13
	Visite di controllo di sistema (3)	n. 79
	Suini macellati per la IGP	n. 745.933
	Materia prima consegnata per la IGP (4)	Kg. 579.962,73
Salumifici	Salumifici idonei	n. 8
	Salumifici controllati	n. 5
	Visite di controllo (5)	n. 340
	Prodotto insaccato	Kg. 196.020,0
	Lotti insaccati	n. 134
	Lotti insaccati controllati	n. 53
	Lotti stagionati	n. 179
	Lotti stagionati controllati	n. 42
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 43
	Prodotto stagionato certificato IGP	Kg. 134.656,19
	Prodotto stagionato certificato IGP	n. 120.882
Laboratori di porzionamento/affettamento	Laboratori idonei	n. 9
	Laboratori controllati	n. 4
	Visite di controllo (5)	n. 89
	Confezioni di porzionato certificate IGP (7)	n. 346
	Confezioni di porzionato certificate IGP (7)	Kg 132,88
	Confezioni di affettato certificate IGP (7)	n. 363.012
	Confezioni di affettato certificate IGP (7)	Kg. 36.154,32

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della IGP
- (2) macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-Ipq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della IGP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) visite ispettive di controllo effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-Ipq, autorizzato IcqrF-Mipaaf- con riferimento al medesimo regime sono separatamente disponibili informazioni relative a : controllo degli alimenti somministrati ai suini (documentale e analitico); controllo della conformità del tipo genetico; controllo della stress-sensibilità delle carni (analitico); controllo della qualità del grasso delle cosce (analitico); controllo della conformità delle cosce suine fresche; controllo dei flussi e della circolazione dei suini; controllo del potenziale produttivo in allevamento, ecc.
- (4) trattasi della materia prima (espressa in chilogrammi) della quale è stata controllata la documentazione e la coerenza rispetto alle corrispondenti macellazioni
- (5) visite di controllo effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati;
- (6) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del salame stagionato
- (7) numero e peso delle confezioni di prodotto porzionato/affettato ottenute con l'uso di salami stagionati già certificati

IGP SPECK ALTO ADIGE

Territorio di elaborazione del prodotto: Provincia Autonoma di Bolzano (Alto Adige)

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Produttori/confezionatori (1)	Soggetti idonei	n. 33
	Soggetti controllati	n. 33
	Cosce (baffe) fresche controllate	n. 374.665
	Cosce (baffe) fresche lavorate per la IGP	n. 5.385.123
	Campioni analizzati in laboratorio (4)	n. 47
	Speck stagionati controllati	n. 545.468
	Speck stagionati certificati IGP (5)	n. 2.492.790
	Confezioni di porzionato/affettato controllate	n. 449.382
	Confezioni di porzionato/affettato certificate IGP	n. 35.922.625
Confezionatori (2)	Soggetti idonei	n. 2
	Soggetti controllati	n. 2
	Confezioni di porzionato/affettato controllate	n. 122.770
	Confezioni di porzionato/affettato certificate IGP	n. 1.469.593
Totale visite di controllo (3)		n. 1.411

Annotazioni

- (1) produttori/confezionatori: trattasi dei soggetti riconosciuti per la stagionatura del prodotto e per l'elaborazione delle confezioni
- (2) confezionatori: trattasi di soggetti riconosciuti solo per la preparazione di confezioni
- (3) visite di controllo effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati
- (4) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali dello speck stagionato
- (5) quantità di speck certificati (numero) con riferimento all'anno di produzione

DOP STELVIO O STILFSER

Territorio di origine e provenienza della materia prima: Provincia Autonoma di Bolzano (Alto Adige);

Territorio di elaborazione del prodotto: Provincia Autonoma di Bolzano (Alto Adige);

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Allevamenti	Allevamenti idonei	n. 482
	Allevamenti controllati	n. 189
	Visite di controllo (1)	n. 189
	Latte conferito per la DOP	l. 14.824.438,0
Caseifici	Caseifici idonei	n. 2
	Caseifici controllati	n. 2
	Visite di controllo (1)	n. 26
	Latte utilizzato per la DOP	l. 12.804.666,0
	Campioni analizzati in laboratorio (2)	n. 12
	Forme prodotte per la DOP	n. 151.788
	Forme prodotte per la DOP	Kg. 1.548.237,6
	Forme prodotte controllate	n. 26.107
	Campioni analizzati in laboratorio (3)	n. 12
	Forme certificate DOP	n. 147.668
Forme certificate DOP	Kg. 1.329.012,0	

Annotazioni

- (1) visite di controllo effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati
- (2) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri di conformità del latte
- (3) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del formaggio stagionato

IGP MORTADELLA BOLOGNA

Territorio di elaborazione del prodotto: Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto, Toscana, Marche, Lazio e provincia di Trento

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Produttori/confezionatori	Soggetti idonei	n. 62
	Soggetti controllati	n. 50
	Visite di controllo (1)	n. 1.731
	Materia prima approvvigionata per la IGP (2)	Kg. 98.308.150,0
	Impasti lavorati per la IGP	Kg. 36.818.281,0
	Impasti controllati (3)	Kg. 7.567.547,0
	Impasti certificati IGP	Kg. 36.805.078,0
	Cotture controllate (4)	Kg. 960.734,0
	Campioni analizzati in laboratorio (5)	n. 525
	Vendite IGP controllate (6)	Kg. 32.382.515
	Vendite IGP certificate (7)	Kg. 32.382.515
	Confezioni di porzionato/affettato certificate IGP (8)	n. 39.582.217

Annotazioni

- (1) visite espresse in numero di diversi rapporti/verbali di controllo redatti per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati
- (2) trattasi della verifica degli stoccaggi di tagli conformi di materia prima presso i produttori operata per accertare la rispondenza ai requisiti per essa previsti dal disciplinare a dal sistema di controllo (va inteso come totale di materia prima conforme disponibile ed approvvigionata ai fini dell' IGP)
- (3) controllo di processo: verifica della conformità della formazione degli impasti (materia prima, triturazione, quantità di impasto, lotti, additivi, condizioni generali di lavorazione, prima e dopo la cottura)
- (4) controllo durante le operazioni di cottura
- (5) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici del prodotto
- (6) il piano di controllo e schema di certificazione prevedono la verifica delle modalità (confezioni e tracciabilità) e della quantità di prodotto finito venduto con l'uso dell' IGP : trattasi degli esiti del controllo D dei documenti amministrativi aziendali (e dei relativi codici di vendita) e del controllo I delle confezioni impiegate (vesti grafiche abbinata ai codici di vendita)
- (7) secondo lo schema di certificazione, la certificazione viene effettuata sul "venduto" nel singolo anno solare: il prodotto finito certificato coincide, pertanto, con il prodotto venduto con l'uso dell' IGP nel medesimo periodo
- (8) certificazione accessoria della Mortadella IGP confezionata previo frazionamento/confezionamento del prodotto certificato intero. Il dato è indicato in n. di confezioni

IGP COTECHINO MODENA

Territorio di elaborazione del prodotto: province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio nell'Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo all'interno delle Regioni Emilia Romagna, Lombardia e Veneto

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Produttori/confezionatori	Soggetti idonei	n. 23
	Soggetti controllati	n. 15
	Visite di controllo (1)	n. 718
	Materia prima approvvigionata per la IGP (2)	Kg. 8.018.655
	Impasti lavorati per la IGP	Kg. 2.098.370
	Impasti controllati (3)	Kg. 204.318
	Impasti certificati IGP	Kg. 2.033.192
	Cotture controllate (4)	Kg. 38.153
	Campioni analizzati in laboratorio (5)	n. 96
	Vendite IGP controllate (6)	Kg. 2.035.549
	Vendite IGP certificate (7)	Kg. 2.035.549

Annotazioni

- (1) visite di controllo effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati
- (2) trattasi della verifica degli stoccaggi di tagli conformi di materia prima presso i produttori operata per accertare la rispondenza ai requisiti per essa previsti dal disciplinare a dal sistema di controllo (va inteso come totale di materia prima conforme disponibile ed approvvigionata ai fini dell' IGP)
- (3) controllo di processo : verifica della conformità della formazione degli impasti (materia prima, triturazione, quantità di impasto, lotti, additivi, condizioni generali di lavorazione, prima e dopo la cottura)
- (4) controllo durante le operazioni di cottura
- (5) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici del prodotto
- (6) il piano di controllo e schema di certificazione prevedono la verifica delle modalità (confezioni e tracciabilità) e della quantità di prodotto finito venduto con l'uso dell' IGP : trattasi degli esiti del controllo D dei documenti amministrativi aziendali (codici di vendita) e del controllo I delle confezioni impiegate (vesti grafiche abbinate ai codici di vendita)
- (7) secondo lo schema di certificazione, la certificazione viene effettuata sul "venduto" nel singolo anno solare: il prodotto finito certificato coincide, pertanto, con il prodotto venduto con l'uso dell' IGP nel medesimo periodo

IGP ZAMPONE MODENA

Territorio di elaborazione del prodotto: province di Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì, Bologna, Reggio nell'Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo all'interno delle Regioni Emilia Romagna, Lombardia e Veneto.

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2014
Produttori/confezionatori	Soggetti idonei	n. 23
	Soggetti controllati	n. 15
	Visite di controllo (1)	n. 700
	Materia prima approvvigionata per la IGP (2)	Kg. 6.590.863
	Impasti lavorati per la IGP	Kg. 1.001.417
	Impasti controllati (3)	Kg. 151.576
	Impasti certificati IGP	Kg. 1.430.776
	Cotture controllate (4)	Kg. 54.988
	Campioni analizzati in laboratorio (5)	n. 60
	Vendite IGP controllate (6)	Kg. 1.385.543
	Vendite IGP certificate (7)	Kg. 1.385.543

Annotazioni

- (1) visite di controllo effettuate per attività specifiche, previo sopralluogo, presso gli operatori assoggettati
- (2) trattasi della verifica degli stoccaggi di tagli conformi di materia prima presso i produttori operata per accertare la rispondenza ai requisiti per essa previsti dal disciplinare a dal sistema di controllo (va inteso come totale di materia prima conforme disponibile ed approvvigionata ai fini dell' IGP)
- (3) controllo di processo: verifica della conformità della formazione degli impasti (materia prima, triturazione, quantità di impasto, lotti, additivi, condizioni generali di lavorazione, prima e dopo la cottura)
- (4) controllo durante le operazioni di cottura
- (5) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici del prodotto
- (6) il piano di controllo e schema di certificazione prevedono la verifica delle modalità (confezioni e tracciabilità) e della quantità di prodotto finito venduto con l'uso dell' IGP: trattasi degli esiti del controllo D dei documenti amministrativi aziendali (codici di vendita) e del controllo I delle confezioni impiegate (vesti grafiche abbinate ai codici di vendita)
- (7) secondo lo schema di certificazione, la certificazione viene effettuata sul "venduto" nel singolo anno solare: il prodotto finito certificato coincide, pertanto, con il prodotto venduto con l'uso dell' IGP nel medesimo periodo

DOP PECORINO ROMANO

Territorio di origine e provenienza della materia prima: Lazio, Sardegna, Provincia di Grosseto (Regione Toscana)

Territorio di elaborazione del prodotto: Lazio, Sardegna, Provincia di Grosseto (Regione Toscana)

Operatori	Specifiche richieste	Riepilogo 2014
Allevamenti/Raccoglitori di latte (1)	Allevamenti idonei	n. 9.709
	Allevamenti controllati (2)	n. 173
	Raccoglitori di latte idonei (3)	n. 6
	Raccoglitori di latte controllati	n. 2
	Latte conferito per la DOP	l. 140.247.082,35
Caseifici (1)	Totale caseifici idonei	n. 45
	Totale caseifici controllati (2)	n. 42
	Campioni analizzati (4)	n. 34
	Prodotto controllato (forme) (5)	n. 856.580
Totale prodotto autocertificato (forme)		n. 867.753 (*)

Annotazioni

(*) trattasi del totale delle forme autocertificate come conformi alla fine della lavorazione delle quali n. 42.733 forme sono destinate alla tipologia commerciale “formaggio grattugiato” e n. 825.020 forme sono destinate alla tipologia commerciale “formaggio da tavola”

- (1) alla data del 31.12.2014
- (2) inteso come totale assoluto dei soggetti controllati (non equivalente a sessioni di controllo). Parametrato alle consistenze note in corso d'anno
- (3) Per raccoglitore di latte si intende un soggetto riconosciuto che si interpone tra l'allevatore e il caseificio nel flusso del latte idoneo ai fini DOP, ritirandolo dall'allevamento e consegnandolo al caseificio con o senza attività di stoccaggio (vedi Piano di controllo DOP Pecorino Romano, Rev. n. 7 del 13/12/2011)
- (4) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del formaggio stagionato
- (5) trattasi del numero complessivo delle forme di prodotto avviato alla lavorazione e sottoposte a controllo

DOP PECORINO SARDO

Territorio di origine e provenienza della materia prima: Sardegna

Territorio di elaborazione del prodotto: Sardegna

Operatori	Specifiche richieste	Riepilogo 2014
Allevamenti/Raccoglitori di latte (1)	Allevamenti idonei	n. 5.793
	Allevamenti controllati (2)	n. 83
	Raccoglitori idonei (3)	n. 4
	Raccoglitori controllati	n. 2
	Latte conferito per la DOP	l. 15.901.543
Caseifici (1)	Caseifici idonei	n. 24
	Caseifici controllati (2)	n. 24
	Campioni analizzati (4)	n. 18
	Prodotto controllato (forme) (5)	n. 881.321
Totale prodotto autocertificato (forme)		n. 677.570 (*)

Annotazioni

(*) **trattasi del totale delle forme autocertificate come conformi alla fine della lavorazione suddivise in n. 288.715 forme di Pecorino Sardo “dolce” e n. 388.855 forme di Pecorino Sardo “maturo”**

(1) alla data del 31.12.2014

(2) inteso come totale assoluto dei soggetti controllati (non equivalente a sessioni di controllo). Parametrato alle consistenze note in corso d'anno

(3) Per raccoglitore di latte si intende un soggetto riconosciuto che si interpone tra l'allevatore e il caseificio nel flusso del latte idoneo ai fini DOP, ritirandolo dall'allevamento e consegnandolo al caseificio con o senza attività di stoccaggio (vedi Piano di controllo DOP Pecorino Sardo, Rev. n. 4 del 13/12/2011 e Rev. 7 del 29/10/2014 per l'attività di porzionamento e grattugia)

(4) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali del formaggio stagionato

(5) trattasi del numero complessivo delle forme di prodotto avviato alla lavorazione e sottoposte a controllo