

ISTITUTO NORD EST QUALITA'

Schede di sintesi dell'attività di controllo e di certificazione

Anno 2016

1. DOP "Prosciutto di San Daniele"
2. DOP "Prosciutto Veneto Berico – Euganeo"
3. DOP "Prosciutto Toscano"
4. DOP "Prosciutto di Carpegna"
5. DOP "Valle d'Aosta Jambon de Bosses"
6. IGP "Prosciutto di Sauris"
7. DOP "Cinta Senese"
8. DOP "Valle d'Aosta Lard d'Arnad"
9. DOP "Salame Brianza"
10. DOP "Salamini italiani alla cacciatora"
11. IGP "Salame Cremona"
12. IGP "Finocchiona"
13. IGP "Speck Alto Adige"
14. DOP "Stelvio/Stilfser"
15. IGP "Mortadella Bologna"
16. IGP "Cotechino Modena"
17. IGP "Zampone Modena"
18. DOP "Pecorino Romano"
19. DOP "Pecorino Sardo"
20. IGP "Agnello di Sardegna"

Data aggiornamento: 29.03.2017

DOP PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Territorio di origine e provenienza della materia prima: 10 Regioni (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 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.966
	Allevamenti controllati	n. 2.120
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 891
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 4.029.449
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 104
	Macelli/laboratori controllati	n. 70
	Verifiche di sistema effettuate (3)	n. 177
	Verifiche effettuate in rifilatura (4)	n. 558
	Suini macellati per la DOP	n. 3.955.692
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 119.849
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 2.930.430
Prosciuttifici	Prosciuttifici riconosciuti	n. 31
	Prosciuttifici controllati	n. 31
	Verifiche effettuate sulla materia prima e sul stagionato (5)	n. 4.367
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 1.331.764
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 2.719.094
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 1.634
	Prosciutti stagionati controllati	n. 2.611.540
	Prosciutti stagionati certificati per la DOP	n. 2.604.301
Laboratori di affettazione	Laboratori riconosciuti	n. 8
	Laboratori controllati	n. 8
	Sessioni di controllo	n. 11.460
	Confezioni certificate DOP (7)	n. 20.089.061

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 di suini 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) verifiche 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) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce utilizzabili per la DOP;
- (5) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, nella zona di elaborazione, 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 (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 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 2.778
	Allevamenti controllati	n. 1.622
	Altre verifiche di sistema	n. 562
	Suini adulti inviati alla macellazione per le DOP	n. 980.254
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 73
	Macelli/laboratori controllati	n. 50
	Verifiche di sistema (3)	n. 129
	Verifiche in rifilatura (4)	n. 102
	Suini macellati per le DOP	n. 955.327
	Cosce fresche controllate in rifilatura	n. 76.829
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 86.768
Prosciuttifici	Prosciuttifici riconosciuti	n. 10
	Prosciuttifici controllati	n. 10
	Verifiche effettuate (5)	n. 150
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 25.588
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 75.100
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 123
	Prosciutti stagionati controllati	n. 66.653
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 66.241

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce utilizzabili per la DOP;
- (5) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, nella zona di elaborazione, 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 (Lombardia, Emilia Romagna, Umbria, Toscana, Marche e Lazio)

Territorio di elaborazione del prodotto: Regione Toscana

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 2.595
	Allevamenti controllati	n. 1.474
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 528
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 1.602.340
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 79
	Macelli/laboratori controllati	n. 58
	Verifiche di sistema (3)	n. 138
	Suini macellati per la DOP	n. 1.554.571
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 76.829
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 394.501
Prosciuttifici	Prosciuttifici riconosciuti	n. 28
	Prosciuttifici controllati	n. 25
	Verifiche effettuate (5)	n. 659
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 106.204
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 356.276
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 305
	Prosciutti stagionati controllati	n. 421.816
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 415.620
Laboratori di affettamento	Laboratori riconosciuti	n. 10
	Laboratori controllati	n. 8
	Sessioni di controllo	n. 3.419
	Confezioni certificate DOP (7)	n. 3.901.124

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce utilizzabili per la DOP;
- (5) verifiche 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 (Lombardia, Emilia Romagna e Marche)

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

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 2.425
	Allevamenti controllati	n. 1.378
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 504
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 219.799
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 64
	Macelli/laboratori controllati	n. 48
	Verifiche di sistema (3)	n. 121
	Verifiche effettuate in rifilatura (4)	n. 84
	Suini macellati per la DOP	n. 216.068
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 76.829
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 99.503
Prosciuttifici	Prosciuttifici riconosciuti	n. 1
	Prosciuttifici controllati	n. 1
	Verifiche effettuate (5)	n. 69
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 31.514
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 92.130
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 52
	Prosciutti stagionati controllati	n. 85.031
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 84.655

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce utilizzabili per la DOP;
- (5) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, nella zona di elaborazione, 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 (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 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.569
	Allevamenti controllati	n. 1.930
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 824
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 69.231
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 80
	Macelli/laboratori controllati	n. 54
	Verifiche di sistema (3)	n. 131
	Verifiche effettuate in rifilatura (4)	n. 109
	Suini macellati per la DOP	n. 67.529
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 76.829
	Cosce fresche proposte per la DOP	n. 3.970
Prosciuttifici	Prosciuttifici riconosciuti	n. 2
	Prosciuttifici controllati	n. 2
	Verifiche effettuate (5)	n. 23
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 1.188
	Cosce fresche lavorate per la DOP	n. 3.933
	Prosciutti stagionati controllati	n. 3.273
	Prosciutti stagionati certificati DOP	n. 3.252

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce utilizzabili per la DOP;
- (5) verifiche ispettive di controllo operate da Ineq, nella zona di elaborazione, 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 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.978
	Allevamenti controllati	n. 2.162
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 896
	Suini adulti inviati alla macellazione per la IGP	n. 167.102
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 104
	Macelli/laboratori controllati	n. 70
	Verifiche di controllo di sistema (3)	n. 177
	Verifiche di controllo in rifilatura (4)	n. 598
	Suini macellati per la IGP	n. 163.345
	Cosce fresche controllate in rifilatura (4)	n. 119.849
	Cosce fresche proposte per la IGP	n. 44.406
Prosciuttifici	Prosciuttifici idonei	n. 2
	Prosciuttifici controllati	n. 2
	Verifiche di controllo (5)	n. 158
	Cosce fresche controllate alla consegna	n. 17.925
	Cosce fresche lavorate per la IGP	n. 43.783
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 42
	Prosciutti stagionati controllati	n. 58.492
	Prosciutti stagionati certificati IGP	n. 58.337

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della IGP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) verifiche ispettive di controllo effettuate da Ineq, al macello, in sede di rifilatura delle cosce utilizzabili per la IGP;
- (5) verifiche ispettive di controllo operate da Ineq, nella zona di elaborazione, 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 2016
Allevamenti (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 85
	Allevamenti controllati	n. 22
	Verifiche effettuate (3)	n. 22
	Suini adulti inviati alla macellazione	n. 3.529
Elaboratori della carne (2)	Soggetti riconosciuti	n. 31
	Soggetti controllati (2)	n. 22
	Verifiche effettuate (3)	n. 205
	Suini macellati per la DOP	n. 3.522
	Lotti di carne elaborati	n. 581
	Lotti di carne controllati	n. 203
	Campioni analizzati in laboratorio (4)	n. 74
	Prodotto (carne) certificato DOP	Kg. 477.845,63

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo 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) verifiche 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 (Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto e Valle d'Aosta)

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

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.569
	Allevamenti controllati	n. 1.930
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 824
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 225.132
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 80
	Macelli/laboratori controllati	n. 54
	Verifiche di sistema (3)	n. 131
	Suini macellati per la DOP	n. 218.331
	Baffe fresche proposte per la DOP	n. 42.692
Produttori	Produttori riconosciuti	n. 3
	Produttori controllati	n. 3
	Verifiche effettuate (4)	n. 147
	Baffe fresche omologate	n. 42.692 - Kg. 198.498
	Lardo stagionato controllato e certificato per la DOP (5)	n. 207.016 - Kg. 210.165

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) espresse nel 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 (Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte)

Territorio di elaborazione del prodotto: Brianza (Regione Lombardia)

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2016
Allevamenti (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.227
	Allevamenti controllati	n. 1.715
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 777
	Suini adulti inviati alla macellazione	n. 213.207
Macelli di suini e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/lab. riconosciuti	n. 16
	Macelli/laboratori controllati	n. 13
	Verifiche di sistema (3)	n. 81
	Suini macellati per la DOP	n. 210.104
	Materia prima consegnata per la DOP (4)	Kg. 1.043.843,69
Salumifici	Salumifici riconosciuti	n. 5
	Salumifici controllati	n. 4
	Verifiche effettuate (5)	n. 134
	Prodotto insaccato	n. 299.078 - Kg. 275.524
	Lotti insaccati	n. 224
	Lotti insaccati controllati	n. 69
	Lotti stagionati	n. 309
	Lotti stagionati controllati	n. 43
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 21
	Prodotto stagionato certificato DOP	n. 309.695 - Kg. 192.397
Laboratori di Porzionamento/Affettamento	Laboratori riconosciuti	n. 4
	Laboratori controllati	n. 3
	Verifiche effettuate (5)	n. 38
	Confezioni di porzionato certificate DOP (7)	n. 44.370 - Kg. 21.578,21
	Confezioni di affettato certificate DOP (7)	n. 535.203 - Kg. 50.321,27

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, (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) trattasi della materia prima (espressa in chilogrammi) della quale è stata controllata la documentazione e la coerenza rispetto alle corrispondenti macellazioni;
- (5) verifiche 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 (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 2016
Allevamenti (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.978
	Allevamenti controllati	n. 2.162
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 896
	Suini adulti inviati alla macellazione per la DOP	n. 5.655.589
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 42
	Macelli/laboratori controllati	n. 28
	Verifiche di sistema (3)	n. 109
	Suini macellati per la DOP	n. 5.543.219
	Materia prima consegnata per la DOP (4)	Kg. 10.471.604,08
Salumifici	Salumifici riconosciuti	n. 29
	Salumifici controllati	n. 25
	Verifiche effettuate (5)	n. 811
	Prodotto insaccato	Kg. 3.571.861,6 - n. 12.209.769
	Lotti insaccati	n. 1.821
	Lotti insaccati controllati	n. 557
	Lotti stagionati	n. 1.691
	Lotti stagionati controllati	n. 319
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 309
	Prodotto stagionato certificato DOP	Kg. 2.191.773,89 - n. 12.000.032
Laboratori di Porzionamento/Affettamento	Laboratori riconosciuti	n. 4
	Laboratori controllati	n. 2
	Verifiche effettuate (5)	n. 21
	Confezioni di affettato certificate DOP (7)	Kg. 29.100,54 - n. 336.299

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) trattasi della materia prima (espressa in chilogrammi) della quale è stata controllata la documentazione e la coerenza rispetto alle corrispondenti macellazioni;
- (5) verifiche 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 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.978
	Allevamenti controllati	n. 2.162
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 896
	Suini adulti inviati alla macellazione per la IGP	n. 880.695
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori riconosciuti	n. 18
	Macelli/laboratori controllati	n. 15
	Verifiche di sistema (3)	n. 84
	Suini macellati per la IGP	n. 862.081
	Materia prima consegnata per la IGP (4)	Kg. 677.758,64
Salumifici	Salumifici riconosciuti	n. 8
	Salumifici controllati	n. 6
	Verifiche effettuate (5)	n. 162
	Prodotto insaccato	Kg. 294.621 - n. 167.518
	Lotti insaccati	n. 191
	Lotti insaccati controllati	n. 66
	Lotti stagionati	n. 247
	Lotti stagionati controllati	n. 57
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 48
	Prodotto stagionato certificato IGP	Kg. 205.836,98 - n. 169.962
Laboratori di porzionamento/affettamento	Laboratori riconosciuti	n. 12
	Laboratori controllati	n. 5
	Verifiche effettuate (5)	n. 20
	Confezioni di affettato certificate IGP (7)	Kg. 42.146,70 - n. 490.926
	Confezioni di porzionato certificate IGP (7)	Kg. 15.365,68 - n. 35.929

Annotazioni:

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della IGP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) verifiche 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 FINOCCHIONA

Territorio di elaborazione del prodotto: Toscana

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2016
Allevamenti di suini (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 3.978
	Allevamenti controllati	n. 2.162
	Altre verifiche di sistema (3)	n. 896
Macelli e laboratori di sezionamento (2)	Macelli/laboratori idonei	n. 29
	Macelli/laboratori controllati	n. 26
	Verifiche di sistema (3)	n. 106
	Materia prima consegnata per la IGP (4)	Kg. 3.748.083,2
Salumifici	Salumifici riconosciuti	n. 58
	Salumifici controllati	n. 39
	Verifiche effettuate (5)	n. 211
	Prodotto insaccato	Kg. 1.259.647,4 - n. 607.133
	Lotti insaccati	n. 1.979
	Lotti insaccati controllati	n. 741
	Lotti stagionati	n. 1.851
	Lotti stagionati controllati	n. 352
	Campioni analizzati in laboratorio (6)	n. 213
Prodotto stagionato certificato IGP	Kg. 1.036.589,67 - n. 564.608	
Laboratori di porzionamento/affettamento	Laboratori riconosciuti (7)	n. 10
	Laboratori controllati	n. 7
	Verifiche effettuate (5)	n. 61
	Confezioni di affettato certificate IGP (7)	Kg. 128.675,24 - n. 1.180.371
	Confezioni di porzionato certificate IGP (7)	Kg. 292.580,50 - n. 215.424

Annotazioni

- (1) allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq-lpq 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-lpq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della IGP per gli approvvigionamenti specifici indicati;
- (3) verifiche effettuate nell'ambito del sistema convenzionato Ineq-lpq, 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) trattasi della materia prima (espressa in chilogrammi) della quale è stata controllata la documentazione e la coerenza rispetto alle corrispondenti macellazioni;
- (5) verifiche 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 2016
Produttori/confezionatori (1)	Soggetti riconosciuti	n. 34
	Soggetti controllati	n. 34
	Cosce (baffe) fresche controllate	n. 328.876
	Cosce (baffe) fresche lavorate per la IGP	n. 6.525.903
	Campioni analizzati in laboratorio (3)	n. 48
	Verifiche effettuate sulla materia prima	n. 671
	Speck stagionati controllati	n. 397.792
	Speck stagionati certificati IGP (4)	n. 2.636.525
	Verifiche effettuate sul prodotto stagionato	n. 727
	Confezioni di porzionato/affettato controllate	n. 331.912
	Confezioni di porzionato/affettato certificate IGP	n. 43.031.708
Confezionatori (2)	Soggetti riconosciuti	n. 2
	Soggetti controllati	n. 2
	Confezioni di porzionato/affettato controllate	n. 62.700
	Confezioni di porzionato/affettato certificate IGP	n. 940.533
	Verifiche effettuate sul prodotto affettato/confezionato (5)	n. 323

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) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici finali dello speck stagionato;
- (4) quantità di speck certificati (numero) con riferimento all'anno di produzione.
- (5) il dato comprende anche le visite effettuate presso un soggetto riconosciuto come produttore che svolge solo attività di confezionamento, pertanto, il totale delle verifiche si riferisce a n. 3 soggetti confezionatori.

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 2016
Allevamenti	Allevamenti riconosciuti	n. 455
	Allevamenti controllati	n. 160
	Verifiche di controllo (1)	n. 160
	Latte conferito per la DOP	l. 13.935.735
Caseifici	Caseifici idonei	n. 2
	Caseifici controllati	n. 2
	Verifiche effettuate (1)	n. 26
	Latte utilizzato per la DOP	l. 11.920.510
	Campioni analizzati in laboratorio (2)	n. 4
	Forme prodotte per la DOP (media 9.0 Kg)	n. 142.104 - Kg. 1.449.461
	Forme prodotte controllate	n. 42.963
	Campioni analizzati in laboratorio (3)	n. 12
Forme certificate DOP (media 9.0 Kg)	n. 145.056 - Kg. 1.305.504	

Annotazioni:

- (1) verifiche 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 2016
Produttori/confezionatori	Soggetti riconosciuti	n. 66
	Soggetti controllati/operativi	n. 50
	Verifiche effettuate (1)	n. 1.876
	Materia prima approvvigionata per la IGP (2)	Kg. 104.489.511
	Impasti lavorati per la IGP	Kg. 37.826.932
	Impasti controllati (3)	Kg. 10.894.711
	Impasti certificati IGP	Kg. 37.809.108
	Cotture controllate (4)	Kg. 4.057.229
	Campioni analizzati in laboratorio (5)	n. 496
	Vendite IGP controllate (6)	Kg. 31.772.377
	Confezioni di porzionato/affettato certificate IGP (7)	n. 58.425.705
Totale visite di controllo n. 506		

Annotazioni:

- (1) verifiche espresse nel 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 e 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 delle operazioni di cottura;
- (5) esecuzione del piano analitico di controllo dei parametri chimici del prodotto finito;
- (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) 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.

Produttori/confezionatori	Soggetti riconosciuti	n. 23
	Soggetti controllati/operativi	n. 13
	Verifiche effettuate (1)	n. 444
	Materia prima approvvigionata per la IGP (2)	Kg. 9.884.108
	Impasti lavorati per la IGP	Kg. 1.961.379
	Impasti controllati (3)	Kg. 497.619
	Impasti certificati IGP	Kg. 1.928.245,90
	Cotture controllate (4)	Kg. 312.276
	Campioni analizzati in laboratorio (5)	n. 71
Vendite IGP controllate (6)	Kg. 1.942.817	
Totale visite di controllo n. 151		

Annotazioni:

- (1) verifiche espresse nel 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 delle 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 abbinata ai codici di vendita).

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.

Produttori/confezionatori	Soggetti idonei	n. 23
	Soggetti controllati/operativi	n. 13
	Verifiche effettuate (1)	n. 428
	Materia prima approvvigionata per la IGP (2)	Kg. 7.431.675
	Impasti lavorati per la IGP	Kg. 810.129
	Impasti controllati (3)	Kg. 366.899
	Impasti certificati IGP	Kg. 1.187.376,77
	Cotture controllate (4)	Kg. 191.310
	Campioni analizzati in laboratorio (5)	n. 51
Vendite IGP controllate (6)		Kg. 1.165.398
Totale visite di controllo n. 151		

Annotazioni:

- (1) verifiche espresse nel 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 delle 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 abbinata ai codici di vendita).

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 2016
Allevamenti/Raccoglitori di latte (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 10.317
	Allevamenti controllati (2)	n. 229
	Raccoglitori di latte (3)	n. 9
	Raccoglitori di latte controllati	n. 4
	Latte utilizzato per la DOP (campagna casearia 2015/2016)	l. 205.269.662
Caseifici e stagionatori (1)	Caseifici	n. 41
	Caseifici controllati (2)	n. 37
	Stagionatori	n. 9
	Stagionatori controllati (2)	n. 8
	Campioni analizzati (4)	n. 60
	Forme autocertificate nell'anno 2016	n. 1.253.488 - Kg. 35.664.007 (5)
Produttori di fermenti (1)	Produttori di fermenti	n. 7
	Produttori di fermenti controllati	n. 7

Annotazioni:

- (1) alla data del 31.12.2016;
- (2) inteso come totale dei soggetti controllati (non equivalente a sessioni di controllo). Dati relativi a soggetti operativi in corso d'anno al netto di eventuali sospensioni d'attività;
- (3) per raccoglitore di latte, s'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) Kg alle 24 ore.

DOP PECORINO SARDO

Territorio di origine e provenienza della materia prima: Sardegna

Territorio di elaborazione del prodotto: Sardegna

Operatori	Specifiche richieste	Riepilogo 2016
Allevamenti/Raccoglitori di latte (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 6.446
	Allevamenti controllati (2)	n. 108
	Raccoglitori (3)	n. 7
	Raccoglitori controllati	n. 3
	Latte utilizzato per la DOP	l. 15.647.182
Caseifici/Porzionatori (1)	Caseifici	n. 22
	Caseifici controllati (2)	n. 22
	Stagionatori	n. 2
	Stagionatori controllati (2)	n. 2
	Confezionatori/Porzionatori	n. 9
	Confezionatori/Porzionatori controllati (2)	n. 8
	Campioni analizzati (4)	n. 22
Forme autocertificate (5)	n. 850.600 - Kg. 2.884.971	

Annotazioni:

- (1) alla data del 31.12.2016;
- (2) inteso come totale dei soggetti controllati (non equivalente a sessioni di controllo). Dati relativi a soggetti operativi in corso d'anno al netto di eventuali sospensioni d'attività;
- (3) per raccoglitore di latte, s'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) Kg alle 24 ore.

IGP AGNELLO DI SARDEGNA

Territorio di origine e provenienza della materia prima: Regione Sardegna

Territorio di elaborazione del prodotto: Regione Sardegna

Operatori	Specifiche	Riepilogo 2016
Allevamenti (1)	Allevamenti riconosciuti	n. 4.514
	Allevamenti controllati	n. 4
	Visite effettuate (3)	n. 4
	Agnelli inviati alla macellazione	n. 400.133
Elaboratori della carne (2)	Macelli riconosciuti	n. 30
	Laboratori di sezionamento riconosciuti	n. 6
	Soggetti controllati (4)	n. 0
	Visite di controllo (4)	n. 0
	Agnelli macellati per la IGP	n. 398.243
	Lotti di carne elaborati	n. 848
	Lotti di carne controllati (4)	n. 0
	Campioni analizzati in laboratorio (4)	n. 0
Prodotto (carne) certificato IGP	Kg. 2.389.458	

Annotazioni:

1. allevamenti di suini riconosciuti dal sistema oggetto dell'attività di controllo di Ineq ed operanti nella zona di origine indicata in epigrafe ai fini della DOP;
2. soggetti 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. rilascio del provvedimento di autorizzazione in data 7.11.2016, completamento operazioni di presa in carico dei soggetti riconosciuti il 12.12.2016. Da quest'ultima data, tutte le operazioni implementano un apposito portale che registra in tempo quasi reale le attività connesse all'attribuzione della IGP. L'attività di audit è stata intrapresa a partire dall'anno 2017.