



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**Piano di controllo
"Agnello di Sardegna" IGP**

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

***PIANO DI CONTROLLO
dell'Indicazione Geografica Protetta***

"AGNELLO DI SARDEGNA"



Sommario

PREMESSA	3
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
2. TERMINI E DEFINIZIONI	6
3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE	8
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO	8
4.1 Riconoscimento dell'operatore	10
5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI.....	10
6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO	10
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	11
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA.....	12
8.1 Allevamento	13
8.2 Intermediario e Committente.....	14
8.3 Macello.....	15
8.4 Laboratorio di sezionamento/confezionamento.....	17
9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A IFCQ.....	18
10. CONTROLLI DI IFCQ PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	18
10.1 Controlli documentali.....	19
10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette	19
10.2 Controlli ispettivi ordinari.....	19
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari.....	20
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)	20
10.4 Controlli sul prodotto.....	20
10.4.1 Verifiche in autocontrollo	20
10.4.2 Verifiche di IFCQ	21
10.4.3 Notifica dei risultati delle analisi di laboratorio	22
10.4.4 Revisione delle analisi.....	23
11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA IFCQ.....	23
12. NON CONFORMITÀ	24
12.1 Non conformità rilevate dall'azienda nel corso dell'attività di autocontrollo	24
12.2 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di controllo	25
13. RECLAMI E RICORSI.....	25
13.1 Reclami	25
13.2 Ricorsi	25
14. RISERVATEZZA.....	25
Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare	26
Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori.....	29
Tab. 3 Percentuale di Operatori controllati ogni anno in sorveglianza.....	30
Tab. 4 Numero minimo di visite ispettive ordinarie annuali	30
Tab. 5 Frequenza controlli analitici ordinari annuali sulla materia prima effettuati da IFCQ.....	30
Tab. 6 Classificazione delle non conformità (NC) con i relativi trattamenti e con le azioni dell'OdC.....	31
Elenco degli Allegati	36



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 2024/1143 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano di un'IG siano conformi ad un Disciplinare di produzione (di seguito solo Disciplinare) e che i requisiti disciplinati siano controllati da Organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

IFCQ Certificazioni S.r.l. a socio unico (nel seguito IFCQ) quale Organismo di Controllo (OdC) autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 ha definito per l'indicazione geografica protetta "Agnello di Sardegna", il presente *Piano di Controllo* (PDC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente PDC descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera dell'IGP "Agnello di Sardegna" affinché venga garantito il rispetto del Disciplinare e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera: Allevamento, Macello, Intermediario, Committente e Laboratorio di sezionamento/confezionamento/condizionamento.

IFCQ per la sua attività si avvale di un sistema informatico (Portale "Agnello di Sardegna" o solo "Portale") che assicura l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

Il sistema informatico funge altresì da archivio dati e sarà consultabile, con modalità distinte, dagli Operatori e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore. I soggetti riconosciuti devono utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche del Portale mediante la registrazione delle informazioni e dei dati prescritti nelle sezioni a loro dedicate. In caso di malfunzionamento del sistema informatico, gli Operatori sono comunque tenuti alla compilazione della documentazione prevista (per es. in formato cartaceo). Al ripristino della funzionalità del sistema informatico gli Operatori devono aggiornare il Portale con le registrazioni mancanti.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CE) n. 138/2001** della Commissione del 24 gennaio 2001, con cui la denominazione "Agnello di Sardegna" è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni d'origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) 2081/92
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (UE) n. 1166/2010 del 9 dicembre 2010** recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Agnello di Sardegna (IGP)]
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **Regolamento (UE) n. 793/2015** del 19 maggio 2015 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Agnello di Sardegna (IGP)]
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004:** "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" come modificato dall'articolo 7 della Legge 21 aprile 2026, n. 75
- **D. Lgs. n. 114 dell'8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006,** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- **Legge 27.12.2006 n.296** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022965): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Provvedimento del 14 dicembre 2010,** pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 4 del 07.01.2011 relativo alla modifica del Disciplinare di produzione della denominazione "Agnello di Sardegna", registrata in qualità di Indicazione Geografica Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 138 del 24 gennaio 2001
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a "Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari"



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

- **Decreto MIPAAF del 27 maggio 2015** pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 133 dell'11.06.2015 relativo alla modifica del Disciplinare di produzione della denominazione "Agnello di Sardegna", registrata in qualità di Indicazione Geografica Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 138 del 24 gennaio 2001
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **D. Lgs. n. 134 del 5 agosto 2022:** Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53. (22G00142) (GU Serie Generale n.213 del 12-09-2022)
- **Nota MASAF (dipartimento ICQRF) del 20 marzo 2023** (prot. 0166361) etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 18 dicembre 2023** (prot. 0691026): autorizzazione all'organismo denominato "IFCQ Certificazioni Srl" ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta "Agnello di Sardegna", registrata in ambito Unione europea
- **Regolamento (UE) 2024/1143** del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013. (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012
- **D.M. prot. n. 690637 del 22 dicembre 2025** - attuazione del regolamento UE 2024/1143
- **Legge 21 aprile 2026, n. 75** "Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani"
- **Disciplinare** di produzione della denominazione "Agnello di Sardegna" IGP pubblicato sul sito del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali www.politicheagricole.it
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025 nell'aggiornamento vigente:** Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065 nell'aggiornamento vigente:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP	PC – AS Rev. 0 24 settembre 2026 © IFCQ
---	---	--

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Allevamento (A):	soggetto riconosciuto che conduce gli allevamenti di ovini ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare
Attività di controllo:	esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di Controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente PDC ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo:	attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva dell'IGP “Agnello di Sardegna”, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare
Autorità competente:	sono rappresentate dal MASAF e dall'amministrazione della Regione autonoma Sardegna
Autorità di vigilanza:	Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e Regione autonoma Sardegna
Azione correttiva:	insieme delle azioni intraprese dall'Operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità e prevenire il ripetersi
BDN:	Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica, istituita dal Ministero della Salute
Certificato di riconoscimento:	atto mediante il quale IFCQ dichiara che un soggetto è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori dell'IGP “Agnello di Sardegna”
Certificazione di Conformità:	atto mediante il quale IFCQ dichiara che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare
Comitato di Certificazione (CdC):	organo di IFCQ al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione
Committente (C):	Operatore già inserito nel Sistema dei controlli che conferisce la materia prima (agnello vivo o carcassa già macellata) ad un altro Operatore della filiera (macellatore, porzionatore o condizionatore riconosciuto) per svolgere una lavorazione specifica “per suo conto”. Il Committente mantiene la proprietà della materia prima
Confezionamento:	collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore (art.2 lettera j Reg. (CE) 852/2004)
Consorzio di Tutela:	Consorzio per la tutela dell'IGP “Agnello di Sardegna”, incaricato dal Ministero secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge n. 526 - 1999
DDT:	documento di trasporto o documento equivalente
Disciplinare:	documento tecnico-normativo che stabilisce tutte le condizioni che un prodotto deve rispettare per poter essere riconosciuto come DOP o IGP, ai sensi del Regolamento (UE) 2024/1143 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per l'IGP Agnello di Sardegna e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
IGP:	Indicazione Geografica Protetta, così come definita nel Reg. (UE) 1143/2024
Intermediario (I):	soggetto inserito nel Sistema dei controlli che acquista gli agnelli dai produttori (Allevamenti) e li rivende ad altri operatori della filiera riconosciuti. Non svolge attività di macellazione né di trasformazione, ma funge da anello commerciale tra chi alleva e chi macella
Laboratorio di sezionamento/confezionamento (LS):	soggetto riconosciuto che svolge l'attività di sezionamento e/o confezionamento di carne di Agnello IGP. Il Laboratorio può essere situato nei locali del macello (“Laboratorio interno”) o in un insediamento produttivo diverso dal locale di macellazione (“Laboratorio esterno”)
Lotto:	è un insieme di unità di vendita di un prodotto alimentare, ottenute, elaborate o confezionate in condizioni praticamente identiche, tali da garantire caratteristiche omogenee e tracciabilità (Art. 17 Decreto legislativo 15 dicembre 2017 n. 231); nel caso dell'IGP “Agnello di Sardegna” il lotto di macellazione è costituito dall'insieme delle partite di agnelli macellati nella stessa giornata, in condizioni analoghe di processo, così da assicurare uniformità e rintracciabilità del prodotto
Macello (M):	soggetto riconosciuto che conduce uno stabilimento per la macellazione di “Agnello di Sardegna” IGP
Marca auricolare:	identificativo di colore verde da apporre a cura dell'allevatore su un orecchio degli



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

	animali destinati alla produzione dell'IGP “Agnello di Sardegna”, riportante un codice univoco che garantisce l'identificazione individuale e la tracciabilità dell'animale secondo le normative vigenti
MASAF:	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
Misura di Controllo Rinforzato (MCR):	attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare
Non conformità (NC):	mancato soddisfacimento di requisiti previsti dal Disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC. Le non conformità sono classificate come gravi o lievi
Non conformità lieve (NCL):	non conformità che non pregiudica la certificabilità del prodotto
Non conformità grave (NCG):	non conformità che ingenera l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudica la certificabilità del prodotto stesso
OdC:	Organismo di Controllo autorizzato
Operatore:	soggetto inserito nel circuito tutelato dell'IGP “Agnello di Sardegna” per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
Partita di provenienza:	Si intende l'insieme degli agnelli inviati al Macello da un singolo Allevamento
Portale “Agnello di Sardegna”:	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai soggetti riconosciuti della filiera dell'IGP “Agnello di Sardegna” e li rende disponibili agli Operatori stessi mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con l'IGP
Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito all'attività svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
Ricorso:	istanza con la quale l'Operatore chiede all'OdC l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti
UBA:	Unità di Bestiame Adulto; ha lo scopo di esprimere sinteticamente il carico zootecnico; è l'unità di misura della consistenza di un allevamento che rapportata alla Sau (Superficie Agricola Utilizzata) consente di determinare la densità dell'allevamento stesso (espressa in UBA/ha)
Verifica ispettiva:	attività di verifica mediante la quale IFCQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare e delle prescrizioni contenute nel PDC, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità



3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Modalità di accesso

Tutti gli Operatori della filiera, al fine di poter concorrere alla produzione dell'IGP "Agnello di Sardegna" devono presentare specifica richiesta a IFCQ inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* tramite sistema informatico che l'OdC ha messo a disposizione (**Allegato n. 1**) e allegando alla stessa la documentazione richiesta.

La domanda di adesione, sottoscritta dal Richiedente, può essere trasmessa a IFCQ:

- a) direttamente dal soggetto stesso;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che il Richiedente predisponga apposita delega per la consegna della domanda; in quest'ultimo caso nella delega deve essere specificato che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi b) e c), per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, la domanda di adesione deve essere accompagnata da un elenco dei soggetti richiedenti, distinti per tipologia di attività; tale elenco deve riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CEE/n. registrazione presso ASL locale).

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

- accetta integralmente i contenuti del PDC per l'IGP "Agnello di Sardegna";
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel Sistema dei controlli dell'IGP.

L'adesione al Sistema dei controlli si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale fino a rinuncia da parte dell'Operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al paragrafo 3 e la relativa documentazione allegata, IFCQ verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti, da effettuare entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, a cui seguono, in caso di esito favorevole, l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Per l'Allevamento, IFCQ, verifica a livello documentale:

- la rispondenza del patrimonio ovino dichiarato nei moduli di adesione al Sistema dei controlli con i dati disponibili nella Banca dati Nazionale (BDN) relativa all'anagrafe ovina;
- la rispondenza dei dati fondiari dichiarati nei moduli di adesione al Sistema dei controlli con quelli disponibili nel Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN);
- il rapporto tra i dati relativi al patrimonio zootecnico e quelli fondiari alla luce anche di eventuali ulteriori superfici non presenti nel SIAN e auto-dichiarate dall'allevatore in fase di presentazione della domanda.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

Per la classificazione dell'Allevamento come brado o semi-brado, al fine di avere un parametro chiaro e giuridicamente consolidato nella definizione del rapporto UBA/ha, si considera come elemento di riferimento la normativa comunitaria sull'agricoltura biologica (Regolamento di esecuzione UE 2021/1165) e quella della Regione Autonoma della Sardegna sul benessere animale (PSR Sardegna – Misura 14 "Benessere degli animali") che fissano il parametro massimo ammissibile in 2 UBA/ha di SAU (Superficie Agricola Utilizzata) ossia in 13 ovini/ha.

Nel caso in cui il rapporto n° capi/ha sia superiore a 13, sarà inviata al Richiedente, e per conoscenza al Consorzio di Tutela riconosciuto, una segnalazione che motiva la sospensione dell'istruttoria per l'assenza di una superficie disponibile a garanzia della conformità dell'Allevamento alla condizione di stato brado o semi-brado. L'Allevamento potrà chiedere in ogni momento una rivalutazione dell'istanza qualora vi siano nuove situazioni aziendali che modificano il rapporto capi/ha.

In caso di assenza di arieti presso il proprio Allevamento, il Richiedente deve compilare un'autodichiarazione contenente i riferimenti degli arieti affidati da un altro Allevamento già inserito nel sistema dell'IGP, specificando la ragione sociale, il "codice identificativo assegnato dall'OdC" e il codice ASL dell'azienda proprietaria, oltre ai codici identificativi di ciascun capo affidato.

Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa secondo quanto necessario e la procedura di riconoscimento viene sospesa in attesa di ricevere l'integrazione documentale che è l'elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale IFCQ controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle specifiche attività svolte; in particolare, sono oggetto della valutazione iniziale:

- a) per i soggetti che effettuano attività di allevamento: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. ubicazione, consistenza del patrimonio ovino, razze, tipi genetici e/o loro incroci previsti, metodo di allevamento, alimentazione degli animali, terreni disponibili, presenza e ubicazione strutture di ricovero ecc.);
- b) per i soggetti che effettuano attività di macellazione: la disponibilità di attrezzature e impianti idonei per la macellazione e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- c) per i soggetti che effettuano attività di sezionamento ed eventuali operazioni di porzionamento/confezionamento: la disponibilità di attrezzature e impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- d) per i soggetti che effettuano attività di intermediazione: la disponibilità di mezzi ed attrezzature, nonché l'adeguatezza dei sistemi di identificazione delle partite e rintracciabilità degli agnelli;
- e) per i soggetti che commissionano un conto lavorazione (committenti): l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Per l'allevatore, se i requisiti prescritti per l'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti dell'IGP "Agnello di Sardegna" sono già stati riscontrati e valutati positivamente per l'inserimento nel Sistema dei controlli di altra/e IG ("Pecorino Romano" DOP, "Pecorino Sardo" DOP e "Fiore Sardo" DOP) di cui IFCQ è l'OdC autorizzato dal Ministero competente, nel caso in cui non siano state riscontrate da IFCQ modifiche sostanziali successive al riconoscimento, la visita ispettiva iniziale non è necessaria.



4.1 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista, l'incaricato di IFCQ deputato al riesame dell'attività di valutazione, nel caso dai riscontri effettuati non emergano situazioni di non conformità, avanza al CdC, che delibera entro 15 giorni dalla data del riesame, la proposta di inserimento del Richiedente nell'elenco dei soggetti riconosciuti dell'IGP.

Il CdC, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Se la valutazione del CdC è positiva il soggetto è formalmente iscritto nell'elenco dei soggetti riconosciuti e riceve da IFCQ la relativa documentazione (Certificato di riconoscimento).

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda di riconoscimento* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto (tramite portale/mail/PEC) a IFCQ, entro 6 giorni dal loro accadimento, le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'Operatore deve sospendere immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento all'IGP.

IFCQ svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da IFCQ secondo quanto previsto dal presente PDC.

6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO

L'Operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal Sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva è tenuto a comunicarlo preventivamente a IFCQ almeno 7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di Tutela su specifica delega).

La sospensione obbliga l'Operatore a non utilizzare le dotazioni, il marchio di conformità (logo), le etichette, la carta intestata e tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti all'IGP "Agnello di Sardegna".

Il soggetto che intende riprendere l'attività a fini IGP dopo un periodo di sospensione volontaria deve comunicarlo a IFCQ almeno 15 giorni prima dell'effettiva ripresa indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. In tal caso, alla ripresa delle attività, IFCQ esegue una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni di conformità che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento o consentito, nel caso di modifiche successive al riconoscimento già valutate positivamente dall'OdC, la permanenza nell'elenco dei soggetti riconosciuti.



Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso (**Allegato n. 2**), previa delibera del CdC, viene cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da IFCQ; pertanto, qualora intenda nuovamente partecipare alla filiera, deve essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli Operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità, delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti all'IGP "Agnello di Sardegna".

La cancellazione dell'Operatore dagli elenchi dell'OdC può essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del CdC, nei casi in cui:

- l'Operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione dell'IGP "Agnello di Sardegna" per un periodo di 24 mesi; in tal caso IFCQ invia una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti; trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, IFCQ procede, senza ulteriore notifica, alla cancellazione dell'Operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti;
- venga accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'Operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo sia di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- il soggetto riconosciuto sia in liquidazione giudiziale.

Si precisa che il soggetto che sospende volontariamente l'attività o che cessa definitivamente l'attività nel corso dell'anno è comunque tenuto a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile fino a quel momento maturata e alla restituzione al Consorzio di Tutela delle etichette e, per gli allevamenti, degli identificativi auricolari.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'Operatore deve darne comunicazione scritta entro 24 ore a IFCQ, come specificato al paragrafo 5, e sospendere immediatamente l'attività ai fini dell'IGP.

Nei casi di subentro di un nuovo Operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica) per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura (**Allegato n. 3**) si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrante nel registro dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC senza l'effettuazione della verifica ispettiva iniziale. La pratica non viene portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (ivi compreso il cambio del codice ASL) IFCQ pianifica una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità definiti nel Disciplinare e verificati da IFCQ per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel Sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sistematicamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al Disciplinare.



8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Il soggetto riconosciuto nel Sistema dei controlli dell'IGP deve:

- rendere disponibili ai controlli evidenza di registrazione dello/degli stabilimento/i secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (es. Reg. 853/04, etc.) e mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente;
- effettuare qualsiasi attività/lavorazione a fini IGP esclusivamente presso siti/locali riconosciuti;
- utilizzare a fini IGP esclusivamente agnelli/carcasse/tagli ricevuti da un soggetto riconosciuto;
- conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga di IFCQ, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini dell'IGP per almeno 5 anni dalla data di compilazione/emissione, rendendoli disponibili su richiesta degli ispettori dell'OdC;
- escludere il prodotto dall'IGP in tutti i casi in cui venga disposto dall'OdC o nel caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC; gli Operatori devono fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità prescritti e registrare a Portale l'eventuale esclusione dall'IGP di prodotto non conforme;
- predisporre, tranne per Allevamento, Intermediario e Committente, il Registro delle non conformità e dei reclami, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori;
- predisporre, per il Macello e il Laboratorio di sezionamento/confezionamento, cartelli/etichette che permettano di identificare nonché di individuare correttamente la materia prima idonea e la movimentazione/stoccaggio del prodotto all'interno dello stabilimento;
- utilizzare, per gli Operatori che devono effettuare misurazioni in autocontrollo, strumenti di misura in stato di taratura; a tal fine gli Operatori devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ. Le tarature esterne devono essere eseguite da un centro LAT (Laboratorio di Taratura Accreditato) o da un centro di taratura che disponga di campioni di riferimento primari tarati con certificati LAT; le tarature interne possono essere eseguite in autocontrollo dalla stessa azienda, a condizione che disponga di campioni di riferimento primari tarati con certificato LAT;
- comunicare a IFCQ, con le tempistiche previste al paragrafo 5, eventuali provvedimenti notificati dalle Autorità Competenti (AA.CC.) che possano pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

I soggetti della filiera inseriti nel Sistema dei controlli, inoltre, devono predisporre un piano di autocontrollo aziendale da cui deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e rendono disponibili per i controlli di IFCQ i documenti e le informazioni di seguito riportate.



8.1 Allevamento

Ciascun allevamento riconosciuto, ai fini dell'idoneità degli ovini destinati all'IGP e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- l'idoneità dell'Allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente (es. autorizzazione sanitaria);
- la consistenza ed eventuale movimentazione degli animali presenti in Allevamento (es. registro elettronico aziendale, autorizzazione alla movimentazione - codice pascolo);
- la gestione alimentare del gregge.

Presso l'Allevamento saranno presenti:

- il Registro elettronico aziendale (gestito tramite BDN su Vetinfo);
- un Registro delle integrazioni alimentari (per le tipologie di Agnelli "Leggero" e da "Taglio"), da compilare entro 5 giorni dalla somministrazione e dal quale si possa desumere:
 - ragione sociale dell'Allevamento;
 - indirizzo (via, numero civico, CAP, località e provincia) dell'Allevamento;
 - CUUA (codice fiscale-patita IVA) e codice ASL dell'Allevamento;
 - numero progressivo della registrazione (es. 1-2-3 ecc.);
 - data di registrazione;
 - data di somministrazione;
 - tipo di alimento (es. fieno);
 - quantità in kg dell'alimento;
 - alimento autoprodotta, se non è stato acquistato;
 - numero e data del DDT che ha accompagnato la fornitura, se l'alimento è di provenienza extra-aziendale;
 - numero dei capi a cui potenzialmente viene somministrato;
- copia del Documento di Accompagnamento Informatizzato (DAI) per ogni partita di agnelli inviata al Macello.

L'Allevamento deve inoltre conservare:

- elenco dei terreni utilizzati (con dati catastali e superfici);
- DDT e fatture di acquisto delle marche auricolari;
- documenti di acquisto delle integrazioni alimentari;
- fatture di vendita degli agnelli.

Identificazione degli agnelli

Gli animali destinati alla produzione di "Agnello di Sardegna" IGP devono essere identificati e registrati, su base individuale, nella Banca Dati Nazionale (BDN), in conformità alla normativa nazionale vigente. Gli allevatori provvedono all'identificazione di ciascun agnello entro 20 giorni dalla nascita mediante apposizione di marca auricolare e/o mediante altri sistemi manuali, ottici o elettronici idonei a garantirne la rintracciabilità. La marca auricolare, realizzata in materiale plastico flessibile, non riutilizzabile e di colore verde, riporta il codice alfanumerico assegnato dalla BDN, comprensivo di un numero progressivo univoco che consente l'identificazione del singolo capo:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ



Le marche auricolari e/o i dispositivi di identificazione manuali, ottici o elettronici sono rilasciati in dotazione fiduciaria dal Consorzio di Tutela, a seguito di richiesta inoltrata all'anagrafe nazionale ovina (BDN) per il tramite del servizio veterinario dell'Autorità Sanitaria territorialmente competente o tramite ente delegato (esempio: Coldiretti, AARS ecc.).

L'allevatore deve conservare la fattura di acquisto degli identificativi e renderla disponibile in occasione delle verifiche ispettive dell'OdC e delle Autorità competenti preposte ai controlli.

Allevamenti promiscui

Negli Allevamenti in cui sono presenti anche razze ovine non ammesse dal Disciplinare IGP "Agnello di Sardegna", l'allevatore è tenuto a:

- garantire la separazione fisica tra gli animali destinati all'IGP e quelli non idonei;
- avviare al Macello, con finalità IGP, esclusivamente gli agnelli nati da razze ammesse dal Disciplinare;
- rendere disponibili, ai fini dei controlli di conformità svolti da IFCQ, le fatture di acquisto degli identificativi dei capi.

Avvio degli agnelli alla macellazione

L'Allevamento deve avviare alla macellazione ai fini dell'IGP esclusivamente agnelli identificati correttamente, nati e allevati in Sardegna. La consegna può essere effettuata anche tramite l'Intermediario o il Committente, riconosciuto nel Sistema dei controlli dell'IGP.

Per ciascuna consegna, l'allevatore deve compilare il Documento di Accompagnamento Informatizzato con i codici identificativi di ogni capo. Se la documentazione è mancante o incompleta, gli agnelli non possono essere destinati alla filiera tutelata.

8.2 Intermediario e Committente

L'Intermediario deve:

- assicurarsi che gli agnelli destinati all'IGP siano adeguatamente identificati con le modalità specificate al paragrafo 8.1;
- controllare la documentazione accompagnatoria delle forniture (MOD. 4) e conservare evidenza dell'avvenuto controllo;
- conservare copia delle fatture di acquisto e vendita.



Il Committente deve:

- assicurarsi, interrogando il sistema informatico messo a disposizione da IFCQ o contattando direttamente l'OdC, che gli operatori dai quali intende acquistare/ritirare la materia prima siano inseriti nel Sistema dei controlli dell'IGP e che pertanto tale materia prima possa effettivamente essere destinata alla filiera tutelata dell'IGP "Agnello di Sardegna";
- assicurarsi che le carcasse degli agnelli destinati all'IGP siano adeguatamente identificate (etichetta);
- controllare la documentazione accompagnatoria delle forniture e conservare evidenza dell'avvenuto controllo;
- conservare copia delle fatture di acquisto e vendita.

Si precisa inoltre che:

- IFCQ provvede a comunicare agli Intermediari/Committenti/Macelli i fornitori incorsi in eventuali provvedimenti sospensivi o di esclusione dal Sistema dei controlli;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la validità, gli agnelli/carcasse sono da considerarsi non idonei e pertanto non possono essere destinati alla filiera tutelata;
- tutta la documentazione deve essere conservata e resa disponibile agli ispettori di IFCQ.

8.3 Macello

Il Macello deve garantire che tutte le attività legate alla produzione di "Agnello di Sardegna" IGP siano svolte nel rispetto del Disciplinare e del PDC. In particolare, deve:

- destinare al circuito IGP esclusivamente agnelli conformi, provenienti da operatori di filiera riconosciuti;
- verificare regolarmente in autocontrollo a Portale lo stato di riconoscimento di Allevamenti e Intermediari;
- assicurare che, prima della macellazione, gli agnelli destinati alla produzione di "Agnello di Sardegna" IGP, identificati mediante marca auricolare verde, sostino nelle apposite stalle di sosta separatamente dagli altri animali;
- controllare l'identificazione degli animali da avviare alla macellazione ai fini IGP e documentare evidenza dell'esclusione di quelli non conformi;
- verificare la documentazione accompagnatoria (Mod. 4), accertando la corrispondenza con quanto ricevuto da allevatori, intermediari o committenti;
- conservare e rendere disponibili alle verifiche IFCQ le fatture di acquisto degli agnelli destinati all'IGP e le fatture del conto lavorazione;
- eseguire la macellazione degli agnelli IGP separatamente da quella degli agnelli convenzionali: la separazione può essere fisica, mediante l'utilizzo di linee di lavorazione, impianti o locali distinti e/o temporale, organizzando le lavorazioni in momenti diversi e annotando in modo puntuale le date, gli orari e la sequenza delle operazioni. In caso di separazione temporale sulla stessa linea di lavorazione, devono essere predisposti appositi cartellini di identificazione che indichino chiaramente l'inizio e la fine delle macellazioni degli agnelli IGP;
- fornire a IFCQ prove oggettive del rispetto dei requisiti di conformità nella lavorazione, dell'identificazione e della tracciabilità di animali, carcasse e tagli; movimentazione e stoccaggio devono garantire sempre la distinzione del prodotto IGP;
- confezionare le carcasse (interi o in mezzene) conformemente alle prescrizioni di designazione e presentazione definite all'Art. 8 del Disciplinare;
- conservare e mettere a disposizione di IFCQ i DDT e le fatture di vendita delle carcasse;



- conservare fatture di acquisto delle etichette e relative autorizzazioni rilasciate dal Consorzio di Tutela;
- registrare a Portale il programma settimanale di macellazioni IGP entro la settimana precedente a quella a cui le operazioni si riferiscono, al fine di consentire un'adeguata programmazione dell'attività di controllo da parte dell'OdC. Il Macello che ai fini dell'IGP opera a carattere occasionale o saltuario deve registrare a Portale la programmazione con almeno 3 giorni di anticipo. La registrazione deve indicare la giornata e gli orari di lavorazione (ad es. dalle ore 8:00 alle ore 12:00) ed eventuali variazioni dovranno essere trasmesse con un anticipo di almeno 24 ore nel caso di urgenti necessità (ad es. evasione di un ordine improvviso).

Il Macello deve produrre e rendere disponibile ai controlli di IFCQ:

- il **Registro di scarico agnelli macellati** (file txt BDN), documento che indica Allevamento di provenienza e marca auricolare di ogni agnello macellato in una singola giornata;
- la **Dichiarazione del Macello** (DM da compilare a Portale entro 2 giorni successivi a quello di lavorazione) che consenta di verificare una serie di informazioni riguardanti la lavorazione degli agnelli e la relativa quantità di carcasse ottenute nella singola giornata di lavorazione; nel Dichiarazione devono essere specificati:
 - numero progressivo della registrazione (una DM per ogni giornata di macellazione);
 - codice identificativo aziendale;
 - data di macellazione;
 - per ogni partita macellata: fornitore riconosciuto, codice ASL e codice fiscale/partita iva dell'Allevamento di provenienza, data di arrivo degli animali, numero di agnelli consegnati e macellati, numero di carcasse conformi macellate e suddivise per tipologia ("da latte", "leggero", "da taglio");
 - data di compilazione del documento;
 - numero di etichette utilizzate (se confezionate ai fini IGP);in caso di conferimento da parte di un Intermediario, deve essere registrato il relativo codice identificativo; se l'Intermediario non è riconosciuto dal Sistema dei controlli, gli agnelli non possono essere macellati a fini IGP;
- il **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate per ogni giornata di macellazione il numero di agnelli esclusi dall'IGP con relativa motivazione, suddivisi per Allevamento di provenienza e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori;
- il **Registro di scarico delle carcasse** che traccia l'invio delle carcasse certificate ai fini dell'IGP da compilare a Portale al momento della partenza delle stesse (data DDT) o eventualmente nel termine massimo di 2 giorni dalla data di consegna delle carcasse/mezzene; nel documento devono essere specificati, per ogni consegna:
 - data di invio delle carcasse;
 - data di macellazione;
 - destinatario (con ragione sociale o codice identificativo);
 - numero e data del DDT (anche per movimentazioni interne verso il reparto di sezionamento);
 - numero e peso (kg) delle carcasse inviate distinte per tipologia ("LA=da latte", "LE=leggero", "TA=da taglio");
 - Committente (nel caso di lavorazione conto terzi);
 - numero di etichette utilizzate (se confezionate ai fini IGP).

Nel caso di consegna a laboratori esterni di sezionamento/confezionamento, le carcasse/mezzene devono essere etichettate con: tipologia degli agnelli IGP, peso e data di macellazione. Il DDT deve

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP	PC – AS Rev. 0 24 settembre 2026 © IFCQ
--	---	--

riportare data di macellazione, numero e peso delle carcasse per tipologia e la dicitura "carcasse/tagli idonee/i all'IGP Agnello di Sardegna" (o dicitura equivalente).

In caso di lavorazione per conto terzi, il Registro deve indicare il committente riconosciuto.

8.4 Laboratorio di sezionamento/confezionamento

Il Laboratorio di sezionamento/confezionamento è tenuto ad operare nel rispetto del Disciplinare e del PDC, garantendo la conformità dell'Agnello di Sardegna IGP. In particolare, deve:

- destinare al circuito IGP esclusivamente carcasse e/o tagli provenienti da operatori di filiera riconosciuti;
- verificare regolarmente, in autocontrollo, a Portale lo stato di riconoscimento dei fornitori;
- controllare la documentazione accompagnatoria delle carcasse/tagli destinati alla IGP e verificarne la corrispondenza con il prodotto effettivamente ricevuto. In caso di documentazione assente o incompleta, la carne non può essere destinata alla filiera IGP;
- verificare la conformità delle carcasse/tagli ricevuti e documentare l'esclusione dal circuito dei prodotti non idonei;
- conservare e rendere disponibili a IFCQ i DDT e/o le fatture di acquisto delle etichette utilizzate per l'IGP, unitamente alle autorizzazioni rilasciate dal Consorzio di Tutela;
- eseguire le lavorazioni e lo stoccaggio del prodotto IGP separatamente rispetto a quelle del prodotto generico attraverso separazione fisica (linee di lavorazione, impianti, locali distinti), oppure separazione temporale, annotando date, orari e sequenze delle lavorazioni;
- confezionare i prodotti destinati alla IGP nel rispetto delle prescrizioni di designazione e presentazione definite all'Art. 8 del Disciplinare;
- conservare e rendere disponibili a IFCQ i DDT e le fatture di vendita del prodotto IGP;
- registrare a Portale il programma settimanale delle lavorazioni ai fini dell'IGP entro la settimana precedente a quella a cui le operazioni si riferiscono, al fine di consentire un'adeguata programmazione dell'attività di controllo da parte dell'OdC. L'Operatore che ai fini dell'IGP opera a carattere occasionale o saltuario deve registrare a Portale la programmazione con almeno 3 giorni di anticipo. La registrazione deve indicare la giornata e gli orari di lavorazione (ad es. dalle ore 8:00 alle ore 12:00) ed eventuali variazioni dovranno essere trasmesse con un anticipo di almeno 24 ore nel caso di urgenti necessità (ad es. evasione di un ordine improvviso).

Il Laboratorio deve predisporre, ai fini della tracciabilità e per i controlli IFCQ, i seguenti documenti:

- il **Registro di carico/scarico dei tagli** che traccia l'ingresso di carcasse/tagli e la produzione di tagli certificati, da compilare a Portale entro il giorno successivo alle operazioni; il Registro include:
 - registrazioni di carico:
 - ✓ data di registrazione;
 - ✓ data di macellazione;
 - ✓ Macello di provenienza;
 - ✓ identificazione del fornitore (partita IVA/C.F.);
 - ✓ numero e data del DDT;
 - ✓ quantità di prodotto ricevuto (numero e peso di carcasse/tagli distinti per tipologia);
 - registrazioni di scarico tagli (da compilare anche per i macelli che effettuano attività di sezionamento):
 - ✓ data di registrazione;
 - ✓ data delle operazioni di sezionamento/confezionamento;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

- ✓ destinatario (partita IVA/C.F.);
 - ✓ numero e data del DDT;
 - ✓ tipologia e codifica etichetta/taglio;
 - ✓ N. etichette utilizzate per il confezionamento;
 - ✓ quantità di prodotto ottenuto (peso dei tagli ottenuti e identificati con la IGP);
 - ✓ lotto di vendita (obbligatorio);
 - ✓ eventuali note;
- **cartelli/etichette** di identificazione che consentano di individuare tutto il prodotto in giacenza nello stabilimento. Movimentazione e stoccaggio di carcasse, mezzene e tagli devono garantire sempre la chiara identificazione e distinzione del prodotto IGP;
 - il **Registro delle Non conformità e dei Reclami**, nel quale vanno annotate le non conformità riscontrate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da clienti e fornitori;
 - una **Scheda di valutazione interna** che dimostri l'attività di autocontrollo sul rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dagli adempimenti del PDC.

Consegna dei tagli ad altri Laboratori

Qualora i tagli ottenuti vengano inviati ad un altro Laboratorio per il confezionamento, il Laboratorio cedente deve:

- applicare etichette riportanti: tipologia degli agnelli IGP, peso e data di macellazione;
- indicare chiaramente nella documentazione di accompagnamento (DDT): data di macellazione, numero e peso dei tagli per tipologia ("da latte", "leggero", "da taglio");
- riportare la dicitura "*tagli idonei all'IGP Agnello di Sardegna*" (o dicitura equivalente);
- specificare se si tratta di conto lavorazione.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A IFCQ

Al fine di consentire il controllo documentale da parte di IFCQ ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere all'OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata tabella 2.

La trasmissione dei dati deve mediante compilazione del Portale dedicato o, laddove non presente/disponibile, mediante trasmissione mail all'indirizzo sardegna@ifcq.it. Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a trasmettere a IFCQ sistematica comunicazione mensile relativamente alle quantità delle produzioni mensilmente approvvigionate ai fini della IGP, nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della IGP e/o cedute. In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, IFCQ solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, verrà disposta l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'Operatore.

10. CONTROLLI DI IFCQ PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

IFCQ, a partire dall'anno successivo a quello di riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del Disciplinare e degli adempimenti previsti dal presente PDC da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco dei soggetti riconosciuti per l'IGP "Agnello di Sardegna". In particolare, IFCQ verifica:

- la capacità degli Operatori di garantire l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri di prodotto previsti dal



Disciplinare;

- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri previsti impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione prescritta.

I soggetti di filiera devono fornire disponibilità ed accettare i controlli, con o senza preavviso, che IFCQ intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi (vedi Art.3, Comma 2 del D. Lgs n. 297/2004); devono autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per schermate video (screen shot) e per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF.

Gli Operatori sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale IFCQ incaricato del controllo da parte di ispettori di ACCREDIA ai fini della sorveglianza sull'operato dell'Organismo di Controllo.

10.1 Controlli documentali

I controlli documentali sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun Operatore è tenuto a compilare a Portale o ad inviare a IFCQ nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al paragrafo 9) che sui documenti (es. registri, schede di lavorazione ecc.) che gli Operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

In relazione agli elementi di designazione e presentazione dell'IGP "Agnello di Sardegna", gli Operatori devono attenersi a quanto previsto dal Disciplinare e nella presentazione del prodotto devono riportare la dicitura *"Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente"* integrata dalla parola *"ITALIA"* o dalla bandiera italiana.

Ogni Operatore deve mettere a disposizione le etichette in uso agli ispettori incaricati da IFCQ che ne verificheranno la conformità al Disciplinare dell'IGP "Agnello di Sardegna" durante le attività di controllo presso le aziende.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto di tali requisiti da parte di IFCQ, il Consorzio di Tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela dell'IGP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva delle etichette antecedentemente al loro impiego da parte degli Operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi ordinari vengono effettuati periodicamente presso i soggetti riconosciuti e quindi inseriti nel Sistema dei controlli dell'IGP "Agnello di Sardegna". Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal Disciplinare e il rispetto delle prescrizioni indicate nel presente PDC.

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

Per quanto riguarda gli Allevamenti, considerata la natura degli allevamenti ovini privi di stabulazione — caratterizzati da pascolo estensivo e continua mobilità degli animali — e la



conseguente difficoltà di reperire gli allevatori direttamente in campo, l'ispettore incaricato di IFCQ provvede a contattare preventivamente il responsabile dell'Allevamento al fine di concordare la data e l'ora in cui effettuare la verifica.

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nella tabella 3 è riportata la percentuale di Operatori che annualmente sono oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

Per l'individuazione degli Allevamenti a carico dei quali viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di gennaio per i soggetti riconosciuti alla data del 31 dicembre dell'anno precedente.

Il numero minimo di visite ispettive ordinarie da effettuare annualmente presso ciascun Macello è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi dell'anno precedente.

Nel caso in cui il volume produttivo di un Operatore relativo ad un anno è pari a zero, nell'anno successivo il numero minimo di controlli che IFCQ deve effettuare presso tale Operatore sarà pari a 1.

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

I controlli ispettivi straordinari (VIS) sono ulteriori visite, effettuate da IFCQ a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di Tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli Operatori o segnalazioni/richieste pervenute da ICQRF;
- specifiche non conformità accertate a carico dell'Operatore individuate nella tabella 6 (elenco non conformità);
- eventi per i quali IFCQ ritiene opportuno procedere ad una verifica ispettiva supplementare (in questi casi IFCQ dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- mancata trasmissione da parte dell'Operatore, anche a seguito di sollecito, delle informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

10.4 Controlli sul prodotto

10.4.1 Verifiche in autocontrollo

Il Macello che intende operare nella produzione di "Agnello di Sardegna" IGP è tenuto a verificare, nell'ambito del proprio sistema di autocontrollo, che la materia prima utilizzata presenti tutte le caratteristiche previste dall'Art. 3 del Disciplinare.

Su base annua, il Macello deve documentare:

- la verifica del pH, da effettuarsi al termine delle operazioni di macellazione e prima della refrigerazione delle carcasse, nonché la rilevazione del peso della singola carcassa e la valutazione delle caratteristiche visivo-organolettiche, secondo il seguente numero minimo di test riportato nella seguente tabella:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

N° minimo di test	N° di giornate di macellazione riferito all'anno precedente
3	fino a 50
5	da 51 a 100
10	oltre 100

Il test deve essere effettuato sul seguente numero di carcasse:

- 4 carcasse provenienti, ove possibile, da 2 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione pari o inferiore a 100 unità;
- 8 carcasse provenienti, ove possibile, da 3 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione compresa tra 101 e 500 unità;
- 12 carcasse provenienti, ove possibile, da 4 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione compresa tra 501 e 1000 unità;
- 16 carcasse provenienti, ove possibile, da 5 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione superiore a 1000 unità;

- la determinazione analitica del contenuto di proteine e di estratto etereo sul prodotto tal quale.

Gli esiti di tutte le verifiche devono essere adeguatamente registrati su apposita documentazione, riportando gli specifici identificativi degli agnelli macellati sottoposti a controllo. Qualora il prodotto risulti non conforme ai requisiti stabiliti dal Disciplinare, il Macello è tenuto a escluderlo dalla produzione di "Agnello di Sardegna" IGP.

La documentazione relativa alle verifiche ed analisi effettuate in autocontrollo nell'anno in corso deve essere inviata ad IFCQ entro il 31 dicembre, comprensiva dei riferimenti identificativi delle carcasse analizzate.

Le verifiche svolte nell'ambito dell'autocontrollo analitico devono riferirsi a giornate di macellazione diverse da quelle in cui IFCQ effettua i propri controlli.

10.4.2 Verifiche di IFCQ

Al fine di verificare la conformità della carne destinata al circuito tutelato dell'IGP "Agnello di Sardegna" ai requisiti stabiliti dal Disciplinare, IFCQ effettua annualmente presso ciascun Macello riconosciuto il riscontro delle seguenti caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche: peso, colore della carne e del grasso, consistenza delle masse muscolari e del grasso, copertura adiposa, pH.

Le verifiche vengono effettuate contestualmente alle visite ispettive ordinarie in Macello mediante valutazione delle carcasse degli agnelli macellati ai fini dell'IGP.

Il controllo deve essere effettuato sul seguente numero di carcasse:

- 4 carcasse provenienti, ove possibile, da 2 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione pari o inferiore a 100 unità;
- 8 carcasse provenienti, ove possibile, da 3 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione compresa tra 101 e 500 unità;
- 12 carcasse provenienti, ove possibile, da 4 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione compresa tra 501 e 1000 unità;
- 16 carcasse provenienti, ove possibile, da 5 distinti Allevamenti per una giornata di macellazione superiore a 1000 unità.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

Il parametro del pH viene verificato in Macello al termine delle operazioni di macellazione e prima della refrigerazione delle carcasse.

In caso di esito non conforme delle caratteristiche fisiche, le unità non idonee dovranno essere escluse dalla IGP; l'ispettore procede al prelievo di un ulteriore campione, scelto casualmente dal medesimo lotto, con la stessa numerosità e ripete la verifica. Se almeno una carcassa del nuovo campione risulta anch'esso non conforme, si procede all'estensione della verifica di tutti gli agnelli macellati provenienti dall'Allevamento testato escludendo dall'IGP tutte le unità non idonee.

Per le pesature, i controlli di IFCQ sono condotti utilizzando bilance tarate messe a disposizione dal Macello.

Accertata la conformità del lotto per quanto riguarda le caratteristiche fisiche, l'ispettore procede al prelievo e taglio (eseguito da personale incaricato dell'Azienda) dell'aliquota campionaria per la verifica delle caratteristiche chimiche.

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

La carcassa sottoposta a campionamento ed analisi deve essere trattenuta dall'Operatore fino alla notifica, da parte dell'OdC, dell'esito delle analisi; il prodotto può essere liberalizzato per l'immissione al mercato come IGP esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati. I controlli chimici sono svolti da laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note ministeriali, metodi accreditati.

In caso di esito non conforme delle analisi chimiche del campione prelevato, IFCQ dispone l'esclusione della carcassa dalla IGP. Per ogni campione eventualmente risultato non conforme alle analisi di laboratorio, IFCQ deve eseguire un nuovo campionamento, in applicazione di MCR, a carico dell'Operatore interessato, su un'altra carcassa e così via fino al riscontro di verifica analitica conforme.

10.4.3 Notifica dei risultati delle analisi di laboratorio

IFCQ, ricevuto il Rapporto di Prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare e ne notifica l'esito all'Operatore.

Situazione	Provvedimento
Analisi conforme ai requisiti disciplinati	IFCQ invia la notifica di conformità dell'analisi. Elementi minimi notificati alla parte sono: il tipo di analisi, evidenza del rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare, la data di prelievo, il lotto e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio
Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	IFCQ notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi e la possibilità di attivare la richiesta di revisione dell'analisi secondo quanto indicato al successivo paragrafo 10.4.4. In caso di rinuncia alla revisione o conferma dell'esito non conforme, l'Operatore identifica e declassa il prodotto da atto a IGP a generico tenendone traccia sul registro di lavorazione

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul Rapporto di prova, IFCQ considera l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è



associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo Rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al Disciplinare se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel Rapporto di prova.

In caso di esito conforme delle analisi l'OdC comunica l'esito e consente l'utilizzo del prodotto ai fini dell'IGP. In caso di analisi non conforme l'Operatore può richiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 10.4.4; se l'azienda non richiede la ripetizione delle analisi oppure se, richiesta la revisione, le controanalisi hanno confermato l'esito non conforme, IFCQ, dopo la relativa delibera del CdC, notifica al soggetto interessato il provvedimento di non conformità ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica, l'Operatore, se non fa ricorso oppure se fa ricorso ma lo perde, deve escludere il lotto dall'IGP.

10.4.4 Revisione delle analisi

In caso di esito non conforme delle analisi di laboratorio, IFCQ ne comunica l'esito negativo all'Operatore interessato portandolo a conoscenza della possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

È compito dell'OdC informare l'Operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi. L'Operatore può richiedere di assistere alla ripetizione delle analisi e si impegna a trattenere in azienda il lotto di prodotto interessato fino alla notifica degli esiti della revisione. La ripetizione dell'analisi deve essere effettuata, sull'aliquota conservata a cura di IFCQ, mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, da un laboratorio diverso dal precedente.

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

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA IFCQ

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di IFCQ viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di Operatori inserite nel Sistema dei controlli dell'IGP. Gli elementi di base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- indicazione della tipologia di controllo (riconoscimento, controllo ordinario o rinforzato, prelievo) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore di IFCQ e del dipendente/delegato dell'Operatore che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- timbro e firma di azienda/soggetto presso cui è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni da destinare alle verifiche analitiche previste, l'incaricato di IFCQ compila un verbale di prelievo appositamente predisposto. Tale verbale riporta almeno le seguenti informazioni:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale è stato effettuato il prelievo;



- tipo di prodotto prelevato (carne di "Agnello di Sardegna");
- indicazione della tipologia di controllo (ordinario o rinforzato);
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del campione;
- quantità minima di prodotto (almeno 40 g, prelevati da una o più carcasse appartenenti al medesimo lotto);
- data di produzione;
- codice lotto a cui appartiene la carcassa campionata;
- indicazione delle prove analitiche richieste al laboratorio;
- spazio destinato a eventuali note/osservazioni;
- timbro e firma di azienda/soggetto presso cui è stato effettuato il prelevamento.

12. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal Disciplinare o un mancato adempimento previsto dal presente PDC, accertato da IFCQ, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in lievi e gravi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'Operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è comunicato all'Operatore con un provvedimento che può prevedere:

- **Misura di Controllo Rinforzato (MCR):** attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS);
- **Esclusione del prodotto dal circuito IGP:** provvedimento che impedisce all'Operatore di rivendicare, per un lotto di prodotto o per la materia prima, l'IGP fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- **richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di conformità.

Nella Tabella 6 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun Operatore della filiera.

12.1 Non conformità rilevate dall'azienda nel corso dell'attività di autocontrollo

Se nel corso dell'attività di autocontrollo il soggetto rileva non conformità, deve effettuare le relative registrazioni, su adeguata documentazione, attuando una gestione del prodotto e/o del processo coinvolto dalla non conformità, in modo da riportarli, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti. L'Operatore deve rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste, il soggetto interessato deve fornire evidenza oggettiva del fatto che il prodotto non conforme sia stato escluso dal circuito tutelato e che non sia stato commercializzato come "Agnello di Sardegna" IGP. Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli di IFCQ.

Qualora l'Operatore accerti la sussistenza di requisiti di inidoneità su prodotto già certificato ai fini IGP, deve dare immediata comunicazione scritta a IFCQ e provvedere all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato.



12.2 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi sono comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da IFCQ nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'Operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2).

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione dall'IGP del prodotto, l'Operatore è tenuto a comunicare a IFCQ le modalità con le quali esclude il prodotto, le tempistiche previste e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità, conservando la relativa documentazione comprovante le azioni di esclusione e correttive.

13. RECLAMI E RICORSI

13.1 Reclami

Nel caso in cui l'Operatore ritenga che nelle attività di controllo effettuate da IFCQ si siano verificate situazioni non congrue (es. condotta degli incaricati, gestione delle pratiche ecc.), lo stesso può inoltrare all'OdC un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di IFCQ e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. IFCQ gestirà il reclamo entro 30 giorni dalla documentata ricezione del medesimo. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo www.ifcq.it.

13.2 Ricorsi

L'Operatore può fare ricorso alla Giunta di Appello di IFCQ contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo. Il ricorso può essere presentato dall'Operatore entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. Il ricorso deve essere sottoscritto dall'Operatore interessato e deve contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione dell'eventuale documentazione che si intende produrre. La Giunta di Appello esamina il ricorso e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere vengono ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso sono a totale carico della parte soccombente. La Giunta di Appello è nominata in base a specifico Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di IFCQ (www.ifcq.it). Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

14. RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, IFCQ assicura ai soggetti della filiera disciplinata dell'IGP "Agnello di Sardegna" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui i propri incaricati (personale ispettivo, tecnico, amministrativo o componenti del CdC) possano venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti di filiera ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

 IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP	PC – AS Rev. 0 24 settembre 2026 © IFCQ
--	---	--

Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare

	Requisito			
Operatore	Categoria	Descrizione	Codice	Rif. Discip.
A M	Ubicazione	<i>L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna</i> <i>L'area destinata all'allevamento dell'Agnello di Sardegna comprende tutto il territorio della Regione Sardegna</i>	A01 C01	Art. 1 e 2
A	Metodologia di allevamento	<i>L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata agli agnelli allevati in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della Sardegna, che risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie.</i> <i>L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado; solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture dotate di condizioni adeguate a quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i controlli.</i> <i>L'Agnello non deve essere soggetto a ... a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali</i>	A02	Art. 3
A	Alimentazione	<i>L'Agnello non deve essere soggetto a forzature alimentari...</i> <i>Gli Agnelli devono essere nutriti esclusivamente con latte materno (nel tipo "da latte") e con l'integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee peculiari dell'habitat caratteristico dell'isola di Sardegna.</i> <i>Agnello di Sardegna "da latte" (4,5 – 8,5 kg) alimentato con solo latte materno (allattamento naturale).</i> <i>Agnello di Sardegna "leggero" (8,5 - 10 kg) alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati.</i> <i>Agnello di Sardegna "da taglio" (10 - 13 kg) alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati</i>	A03	Art. 3
A I/C M	Razze	<i>Agnello di Sardegna "da latte" (4,5 – 8,5 Kg) ... proveniente da pecore di razza sarda.</i> <i>Agnello di Sardegna "leggero" (8,5 - 10 kg) Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate.</i> <i>Agnello di Sardegna "da taglio" (10 - 13 kg) Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate</i>	A04 B01 C02	Art. 3
A I/C M	Identificazione	<i>I soggetti dovranno essere identificati, non oltre venti giorni dalla nascita, con sistemi manuali, ottici o elettronici in grado di garantire la rintracciabilità del prodotto nel rispetto della normativa vigente</i>	A05 B02 C03	Art. 3
M LS	Caratteristiche fisiche, organolettiche e chimico fisiche della carne	<i>Agnello di Sardegna "da latte" (4,5 – 8,5 kg) ... rispondente alle seguenti caratteristiche:</i> <i>• peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 4,5/8,5 kg.;</i> <i>• colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);</i> <i>• consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);</i> <i>• colore del grasso: bianco;</i> <i>• copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa;</i> <i>• coperti, ma non eccessivamente, i reni;</i> <i>• consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).</i> <i>Agnello di Sardegna "leggero" (8,5 - 10 kg) rispondente alle seguenti caratteristiche:</i>	C04 D01	Art. 3



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

		• peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata 8,5 /10 Kg; • colore della carne: rosa chiaro o rosa; • consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità); • colore del grasso: bianco; • copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; • coperti, ma non eccessivamente, i reni; • consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C). Agnello di Sardegna "da taglio" (10 - 13 kg) ... rispondente alle seguenti caratteristiche: • peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 10/13 Kg; • colore della carne: rosa chiaro o rosa; • consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità); • colore del grasso: bianco o bianco paglierino; • copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; • coperti, ma non eccessivamente, i reni; • consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C). L'Agnello per aver diritto alla Indicazione geografica protetta (I.G.P.), deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche: • pH > 6; • Proteine (sul tal quale) ≥ 13%; • Estratto etereo (sul tal quale) < 3,5 %. Deve inoltre rispondere a caratteristiche visive: la carne deve essere bianca, di fine tessitura, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso con masse muscolari non troppo importanti e giusto equilibrio fra scheletro e muscolatura rispondenti alle tradizionali caratteristiche organolettiche. L'esame organolettico deve evidenziare caratteristiche quali la tenerezza, la succulenza, il delicato aroma e la presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca		
M	Macellazione	la macellazione deve avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, mediante recisione netta della vena giugulare, si procede poi allo spellamento e contemporanea recisione delle zampe anteriori e posteriori. Successivamente la carcassa derivante dovrà essere liberata dell'apparato intestinale ivi compresa l'asportazione della cistifellea dal fegato, il quale deve restare integro all'interno della carcassa unitamente alla coratella. Nella fase successiva la carcassa dovrà essere condizionata secondo le tradizionali procedure con il peritoneo aderente alla carcassa	C05	Art. 5
M LS	Caratteristiche al consumo	L'agnello designato dall'Indicazione Geografica Protetta "Agnello di Sardegna" può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli che seguono: a) Agnello di Sardegna "da latte" (4,5 – 8,5 Kg): 1. intero; 2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche; 3. quarto anteriore e posteriore (intero o a fette); 4. testa e coratella; 5. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella; 6. spalla, coscia, carrè (parti anatomiche intere o a fette); 7. confezione mista (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte). b) Agnello di Sardegna "leggero" (8,5 -10 Kg) e Agnello di Sardegna "da taglio": (10-13 Kg): 1. intero; 2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche; 3. quarto anteriore e posteriore; (intero o a fette); 4. testa e coratella;	C06 D02	Art. 6



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo "Agnello di Sardegna" IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

		5. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella; 6. culotta: comprendente le due cosce intere compresa la "sella" (destra e sinistra); 7. sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime coste e le pareti addominali; 8. carrè: comprendente parte dorsale superiore – anteriore; 9. goppa: comprendente i due mezzi roast beef; 10. casco: comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore; 11. farfalla: comprende le due spalle unite al collo; 12. cosciotto: comprende la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi; 13. cosciotto accorciato: comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi. Altri tagli: 14. sella: comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare; 15. filetto: comprende la regione lombare; 16. carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole; 17. carrè scoperto: parte anteriore composta dalle prime 5 vertebre dorsali; 18. spalla: intero; 19. colletto: comprende la regione del collo; 20. costole alte: comprende la regione toracica inferiore; 21. spalla, coscia, carrè: (parti anatomiche intere o a fette); 22. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte)		
M LS I/C	Designazione e presentazione	Per la vendita delle carcasse intere di agnelli, in principio nella zona di produzione non è proposto alcun condizionamento particolare, le carcasse possono essere commercializzate intere, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, ed utilizzando mezzi di trasporto frigo adeguati. Sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate contrassegnate con l'I.G.P., o sulle etichette apposte sui medesimi devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme in materia. In particolare, le confezioni realizzate con il sottovuoto o con altri sistemi consentiti dalla legge, dovranno recare: a – gli estremi della I.G.P. "Agnello di Sardegna" ed il logo; b - la tipologia delle carni; c – la denominazione del taglio. All'Indicazione Geografica Protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino. È tuttavia consentito l'uso di menzioni geografiche aggiuntive veritiere, come nomi storico-geografici, nomi di comuni, tenute, fattorie, e aziende, con riferimento all'allevamento, alla macellazione e al condizionamento del prodotto, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Dette eventuali menzioni devono essere riportate in etichetta in dimensione pari ad un terzo rispetto ai caratteri con cui viene trascritta l'I.G.P. Il logo stilizza un agnellino del quale viene evidenziata la testa e una zampa. Il contorno esterno ha la forma della Sardegna. Il carattere tipografico utilizzato per il logotipo "Agnello di Sardegna" è il Block. La cornice del marchio stesso e dell'agnellino riportano il Pantone 350 (cyan 63% - giallo 90% - nero 63%); lo sfondo del marchio riporta il Pantone 5763 (cyan 14% -giallo 54% - nero 50%)	C07 D03 B03	Art. 8

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP	PC – AS Rev. 0 24 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori

Attività	Codice	Informazioni periodiche	Frequenza
Allevamento agnelli	AC01	Dichiarazione agnelli idonei all'IGP forniti (*)	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	AC02	Dichiarazione consistenza e razze patrimonio ovino	Una volta all'anno (entro il 30 giugno relativamente a consistenza e razze alla data del 31 maggio)
Acquisto agnelli (Intermediario/Committente)	BC01	Quantità di agnelli idonei all'IGP approvvigionati, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	BC02	Quantità di agnelli idonei all'IGP ceduti, distinti per destinatario, con indicazione dell'Allevamento	
Macellazione	CC01	Quantità di agnelli idonei all'IGP approvvigionati, distinte per fornitore riconosciuto, con indicazione dell'Allevamento	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC02	Quantità di agnelli idonei all'IGP ceduti, distinte per destinatario	
	CC03	Quantità di agnelli idonei all'IGP avviati a macellazione	
	CC04	Quantità di prodotto idoneo all'IGP ottenuto con indicazione del numero e peso delle carcasse, data di macellazione	
	CC05	Quantità di prodotto idoneo all'IGP escluso dal circuito in autocontrollo con indicazione del numero e peso delle carcasse, data di macellazione	
	CC06	Quantità di carcasse idonee all'IGP cedute, distinte per destinatario, con indicazione del numero e peso delle carcasse, data di macellazione	
Sezionamento/porzionamento	DC01	Quantità di prodotto IGP approvvigionato, distinto per fornitore con indicazione del Macello	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	DC02	Quantità di prodotto IGP escluso dal circuito in autocontrollo con indicazione del Macello	
	DC03	Quantità di carne di agnello IGP sezionato/porzionata immessa nel circuito con indicazione del Macello	

NOTE: la trasmissione dei dati deve avvenire mediante compilazione del Portale dedicato o, laddove non presente/disponibile, mediante e-mail all'indirizzo sardegna@ifcq.it.

* Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il Macello di riferimento.

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP	PC – AS Rev. 0 24 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

Tab. 3 Percentuale di Operatori controllati ogni anno in sorveglianza

Operatore	Percentuale di Operatori controllati ogni anno
Allevamento	Il 100% degli Allevamenti che nell'anno precedente hanno operato ai fini dell'IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero superiore alle 1000 unità
	Almeno il 30% degli Allevamenti scelti casualmente tra quelli che nell'anno precedente hanno operato ai fini dell'IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero superiore a 700 e pari o inferiore a 1000 unità
	Almeno il 10% degli Allevamenti scelti casualmente tra quelli che nell'anno precedente hanno operato ai fini dell'IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero pari o superiore a 300 e pari o inferiore a 700 unità
	Almeno il 3% degli Allevamenti scelti casualmente tra quelli che nell'anno precedente hanno operato ai fini dell'IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero inferiore alle 300 unità
Macello	100%
Laboratorio di sezionamento/confezionamento	100%
Intermediario	100%
Committente	100%

Almeno il 2% degli Allevamenti controllati interesserà soggetti sottoposti a verifica nei 2 anni precedenti.

Tab. 4 Numero minimo di visite ispettive ordinarie annuali

Operatore	Volumi produttivi ⁽¹⁾	N° minimo di visite ispettive ordinarie/anno
Macello	Inferiore o uguale a 25.000	1
	Superiore a 25.000 e pari o inferiore a 50.000	2
	Superiore a 50.000	3
Laboratorio di sezionamento/confezionamento	Inferiore o uguale a 5.000	1
	Superiore a 5.000 e pari o inferiore a 15.000	2
	Superiore a 15.000	3

⁽¹⁾ Il volume produttivo:

- per il Macello è dato dal N° di agnelli macellati ai fini dell'IGP nell'anno precedente;
- per il Laboratorio di sezionamento/confezionamento è dato dal N° di carcasse in entrata ai fini dell'IGP nell'anno precedente.

Tab. 5 Frequenza controlli analitici ordinari annuali sulla materia prima effettuati da IFCQ

Operatore	Volume produttivo ⁽²⁾	N° analisi ordinarie/anno
Macello	Inferiore o uguale a 25.000	1
	Superiore a 25.000 e pari o inferiore a 50.000	2
	Superiore a 50.000	3

⁽²⁾ Il volume produttivo del Macello è dato dal N° di agnelli macellati ai fini dell'IGP nell'anno precedente.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP	PC – AS Rev. 0 24 settembre 2026 © IFCQ
--	---	--

Nella Tabella 6 sono riportate le non conformità con i relativi trattamenti e le azioni dell’OdC a carico dell’Operatore.

Tab. 6 Classificazione delle non conformità (NC) con i relativi trattamenti e con le azioni dell’OdC

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PDC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
A	AS01	Mancata evidenza idoneità ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	Cfr. par. 8	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione agnelli/prodotto	MCR valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
I/C	AS02					
M	AS03					
LS	AS04					
A	AS05	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità	Cfr. par. 5	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
I/C	AS06					
M	AS07					
LS	AS08					
A	AS09	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio di conformità		Grave	Esclusione agnelli/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS10					
M	AS11					
LS	AS12					
A	AS13	Mancata o tardiva notifica delle comunicazioni di cessazione, sospensione o ripresa dell’attività	Cfr. par. 6	Lieve	Adeguamento e in caso di mancata notifica, invio comunicazione a IFCQ entro 10 gg	Valutazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancata comunicazione
I/C	AS14					
M	AS15					
LS	AS16					
A	AS17	Indisponibilità della documentazione aziendale prodotta e/o ricevuta nell’ambito dell’attività ai fini IGP che non pregiudica la conformità del processo o del prodotto		Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
I/C	AS18					
M	AS19					
LS	AS20					
A	AS21	Indisponibilità della documentazione aziendale prodotta e/o ricevuta nell’ambito dell’attività ai fini IGP che pregiudica la conformità del processo e/o del prodotto	Cfr. par. 8	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione agnelli/prodotto	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS22					
M	AS23					
LS	AS24					
A	AS25	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità		Lieve	Integrazione documentale entro 10 gg	Valutazione integrazioni; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
I/C	AS26					
M	AS27					
LS	AS28					
A	AS29	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione agnelli/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS30					
M	AS31					
LS	AS32					
A	AS33	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (entro 10 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	Valutazione integrazione; MCR in caso di valutazione negativa
I/C	AS34					
M	AS35					
LS	AS36					



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PDC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
A	AS37	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (oltre 10 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro corrette procedure di registrazione
I/C	AS38					
M	AS39					
LS	AS40					
A	AS41	Riscontro situazione difforme rispetto a quanto registrato/dichiarato dall'Operatore senza perdita di tracciabilità	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento applicare non conformità successiva
I/C	AS42					
M	AS43					
LS	AS44					
A	AS45	Riscontro situazione difforme rispetto a quanto registrato/dichiarato dall'Operatore con perdita di tracciabilità		Grave	Esclusione agnelli/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS46					
M	AS47					
LS	AS48					
A	AS49	Attività/lavorazione presso siti/locali non riconosciuti	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione agnelli/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS50					
M	AS51					
LS	AS52					
A	AS53	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	Tab. 2	Lieve	Richiesta invio dichiarazioni entro 15 gg	Valutazione comunicazioni inviate; MCR in caso di valutazione negativa o mancato invio
M	AS54					
LS	AS55					
I/C	AS56					
A	AS57	Ubicazione fuori zona	A01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione agnelli nati e/o allevati fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
A	AS58	Metodologie/procedure di allevamento non conformi	A02, A03	Grave	Esclusione capi dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
A	AS59	Utilizzo/fornitura, ai fini dell'IGP, di razze o incroci di razze non conformi	A04	Grave	Esclusione capi dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
A	AS60	Utilizzo/fornitura, ai fini dell'IGP, di agnelli non identificati o identificati in modo non conforme	A05	Grave	Esclusione capi dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
A	AS61	Mancata separazione capi destinati all'IGP da quelli non destinati a tal fine senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8.1	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze a IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
	AS62	Mancata separazione capi destinati all'IGP da quelli non destinati a tal fine con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità		Grave	Esclusione capi dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PDC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
I/C	AS63	Impiego, ai fini dell'IGP, di materia prima/prodotto ricevuta con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze a IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
	AS64	Impiego, ai fini dell'IGP, di materia prima/prodotto ricevuta con documentazione accompagnatoria carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità		Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS65	Fornitura/impiego, ai fini dell'IGP, di razze o incroci di razze non conformi	B01	Grave	Esclusione capi dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS66	Fornitura/impiego, ai fini dell'IGP, di capi/carcasse/tagli non identificati o identificati in modo non conforme	B02	Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS67	Impiego, ai fini dell'IGP, di agnelli, carcasse e/o tagli ricevuti da un soggetto non riconosciuto	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS68	Mancata separazione capi destinati all'IGP da quelli non destinati a tal fine senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8.1	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze a IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
	AS69	Mancata separazione capi destinati all'IGP da quelli non destinati a tal fine con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità		Grave	Esclusione agnelli dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
I/C	AS70	Presentazione prodotto assente o non conforme	B03	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
M	AS71	Ubicazione fuori zona	C01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione agnelli nati e/o allevati e/o macellati fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
M	AS72	Impiego, ai fini dell'IGP, di materia prima ricevuta con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze a IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
	AS73	Impiego, ai fini IGP, di materia prima ricevuta con documentazione accompagnatoria carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità		Grave	Esclusione agnelli dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PDC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
M	AS74	Verifica al ricevimento della materia prima e/o della relativa documentazione accompagnatoria non effettuata o effettuata in modo carente	Cfr. par. 8.3	Lieve	Verifica della documentazione accompagnatoria e trasmissione a IFCQ entro 2 giorni, al fine di regolarizzare le registrazioni	MCR a riscontro adeguamento
M	AS75	Fornitura, ai fini dell'IGP, di carcasce non conformi	C02, C04, C05, C06	Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
M	AS76	Utilizzo, a fini dell'IGP, di carcasce ricevute da soggetto non riconosciuto	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
M	AS77	Mancata separazione, prima della macellazione, degli agnelli destinati all'IGP da quelli non destinati a tal fine	Cfr. par. 8.3	Lieve	Adeguamento delle procedure	MCR a riscontro adeguamento
M	AS78	Mancata separazione delle macellazioni dell'indicazione geografica da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata	Cfr. par. 8.3	Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
M	AS79	Mancata o tardiva notifica delle attività ai fini dell'IGP	Cfr. par. 8.3	Lieve	Adeguamento delle procedure di comunicazione a IFCQ	MCR per richiamo agli adempimenti e controllo delle procedure
M	AS80	Fornitura, ai fini dell'IGP, di carcasce non identificate o identificate in modo non conforme	C03	Grave	Esclusione carcasce/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
M	AS81	Macellazione non conforme	C05	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
M	AS82	Autocontrollo analitico parziale e/o assente	Cfr. par. 10.4.1	Grave	Richiesta adeguamento	MCR analitica da parte di IFCQ
M	AS83	Parziale registrazione in autocontrollo delle caratteristiche fisiche e/o organolettiche	Cfr. par. 10.4.1	Lieve	Notifica riscontro irregolarità con richiamo agli adempimenti	MCR per il controllo delle caratteristiche fisiche e/o organolettiche
M	AS84	Assente registrazione in autocontrollo delle caratteristiche fisiche e/o organolettiche	Cfr. par. 10.4.1	Grave	Richiamo agli adempimenti	MCR per il controllo delle caratteristiche fisiche e/o organolettiche
M	AS85	Strumentazione per le misure in autocontrollo con taratura scaduta	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento, si applica NC successiva
M	AS86	Mancato adeguamento dello stato di taratura della strumentazione		Grave	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
M	AS87	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi	C04	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP

PC – AS
Rev. 0
24 settembre 2026
© IFCQ

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PDC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
M	AS88	Caratteristiche chimiche non conformi	C04	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR analitica fino al riscontro di prodotto conforme
M	AS89	Utilizzo, per l'immissione al consumo, di tagli porzionati in modo non conforme	C06	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
M	AS89	Utilizzo, per prodotto destinato all'IGP non ancora commercializzato, di etichetta non conforme e/o non autorizzata	C07 Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
M	AS90	Prodotto già commercializzato ai fini dell'IGP con utilizzo di etichetta non conforme e/o non autorizzata	C07 Cfr. par. 10.1.1	Grave	Richiamo del prodotto per l'esclusione dall'IGP	MCR a riscontro esclusione prodotto dall'IGP, ove possibile
M	AS91	Utilizzo/confezionamento, ai fini dell'IGP, di prodotto non conforme	C06 C07	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
LS	AS92	Impiego, ai fini dell'IGP, di carcasce/tagli ricevuti con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze a IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
	AS93	Impiego, ai fini dell'IGP, di carcasce/tagli ricevuti con documentazione accompagnatoria carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità		Grave	Esclusione carcasce/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
LS	AS94	Lavorazione/impiego, ai fini dell'IGP, di carcasce e/o tagli non conformi o ricevuti da soggetto non riconosciuto	D01 Cfr. par. 8	Grave	Esclusione carcasce/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
LS	AS95	Fornitura, ai fini dell'IGP, di carcasce/tagli non conformi	D02	Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
LS	AS96	Mancata separazione delle lavorazioni dell'indicazione geografica da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata	Cfr. par. 8.4	Grave	Esclusione materia prima/prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
LS	AS97	Mancata o tardiva notifica delle attività svolte ai fini dell'IGP	Cfr. par. 8.4	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio comunicazione a IFCQ	Richiamo agli adempimenti. MCR in caso di mancata comunicazione
LS	AS98	Utilizzo, per l'immissione al consumo, di tagli porzionati in modo non conforme	D02	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento
LS	AS99	Presentazione prodotto assente o non conforme	D03	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	Piano di controllo “Agnello di Sardegna” IGP	PC – AS Rev. 0 24 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PDC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
LS	AS100	Utilizzo, per prodotto destinato all'IGP non ancora commercializzato, di etichetta non conforme e/o non autorizzata	D03 Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
LS	AS101	Prodotto già commercializzato ai fini dell'IGP con utilizzo di etichetta non conforme e/o non autorizzata	D03 Cfr. par. 10.1.1	Grave	Richiamo del prodotto per l'esclusione dall'IGP	MCR a riscontro esclusione prodotto dall'IGP, ove possibile
LS	AS102	Confezionamento, ai fini dell'IGP, di prodotto non conforme	D01 D02 D03	Grave	Esclusione prodotto dal circuito IGP	MCR a riscontro adeguamento

Elenco degli Allegati

N. Allegato	Nome documento
1	Domanda di adesione al sistema di controllo e certificazione
2	Richiesta di recesso dal sistema di controllo
3	Dichiarazione subentro in attività