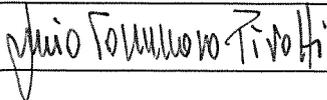


 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

PIANO DI CONTROLLO

AGNELLO DI SARDEGNA Indicazione Geografica Protetta

Redatto ASD: 	Approvato DG: 
---	---

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

INDICE

1.	PREMESSA	4
2.	RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI	5
3.	SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE	13
4.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	14
4.1	CAMPO DI APPLICAZIONE	14
4.2	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	14
4.3	MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	14
4.3.1	La richiesta di riconoscimento	14
4.3.2	Contenuti della richiesta di riconoscimento	15
4.3.3	La richiesta presentata tramite il Consorzio di Tutela	15
4.4	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE	16
4.4.1	Requisiti e adempimenti iniziali degli allevamenti per il riconoscimento	16
4.4.2	Macelli e laboratori: requisiti e adempimenti iniziali	17
	a) Adeguatezza delle strutture	17
	b) Adeguatezza del sistema di identificazione e rintracciabilità	18
4.4.3	Requisiti iniziali applicabili ai macelli per il riconoscimento	18
4.4.4	Requisiti iniziali applicabili ai laboratori per il riconoscimento	18
4.4.5	Validità del riconoscimento e della registrazione	18
4.4.6	Condizioni di mantenimento	19
4.4.7	Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale	19
4.5	CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'	19
5.	CONTROLLI PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI	21
5.1	NOTE METODOLOGICHE GENERALI	21
5.2	CRITERI GENERALI PER GLI ALLEVAMENTI	21
5.3	CRITERI GENERALI PER I MACELLI	22
5.4	CRITERI GENERALI PER I LABORATORI	22
6.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI	24
6.1	ALLEVAMENTI	24
6.1.1	REQUISITI DEGLI ALLEVAMENTI	24
	a) Caratteristiche dell'allevamento	24
	b) Razza	24
	c) Nutrizione degli agnelli	25
	d) Identificazione degli agnelli	25
	e) Invio degli agnelli alla macellazione	26
6.1.2	AUTOCONTROLLO DELL'ALLEVAMENTO	27
6.1.3	VERIFICHE DI INEQ	27
6.2	MACELLI	29
6.2.1	REQUISITI DEI MACELLI	29
	a) Rispetto allo stato sanitario e generale	29
	b) Rispetto alla macellazione	29
	c) Rispetto al "documento ROSA"	29
	d) Rispetto alle marche auricolari degli agnelli	30
	e) Rispetto all'attività di macellazione	30
	f) Rispetto alla preparazione per l'immissione al consumo	31

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

g)	Rispetto alla certificazione e presentazione	32
h)	Rispetto al trasferimento della carne e della rintracciabilità	33
6.2.2	AUTOCONTROLLO DEL MACELLO	33
6.2.3	VERIFICHE DI INEQ	34
6.3	LABORATORI	35
6.3.1	REQUISITI DEI LABORATORI	35
a)	Rispetto al DDT	35
b)	Rispetto al trasferimento della rintracciabilità	36
c)	Rispetto al registro di carico/scarico delle carcasse	37
6.3.2	AUTOCONTROLLO DEL LABORATORIO	37
6.3.3	VERIFICHE DI INEQ	37
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' DELLA CARNE	39
7.1	AUTOCONTROLLO DEL MACELLO O DEL LABORATORIO	39
7.2	VERIFICHE DI INEQ	42
7.3	VERIFICHE DI CONFORMITA' DI INEQ	44
8.	ADEMPIMENTI FINALI	48
9.	DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	49
9.1	ADEMPIMENTI DEI MACELLI E/O DEI LABORATORI	49
9.2	VERIFICHE DI INEQ	50
10.	DISCIPLINA APPLICATIVA GENERALE	51
11.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	52
12.	GIUNTA APPELLO	59
13.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	60

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP/IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (Articolo 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri (Articolo 37).

INEQ ha adottato il presente documento che costituisce la rappresentazione del sistema di controllo e schema di certificazione della IGP Agnello di Sardegna (di seguito: Piano di controllo) il cui Disciplinare è stato da ultimo registrato con Regolamento (UE) n. 793/2015 del 19 Maggio 2015.

Il Piano di controllo redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il MIPAAF descrive tutti gli elementi essenziali del Disciplinare che caratterizzano l'Agnello di Sardegna e l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché lo stesso possa essere certificato ai fini della IGP.

INEQ conserva copia della vigente edizione del Piano di controllo, a disposizione di tutti i soggetti interessati con la qualifica di allevamenti, macelli e laboratori diversi dai macelli (laboratori di sezionamento e/o porzionamento/confezionamento).

A tutti i fini previsti dal presente Piano di controllo, l'Organismo di controllo autorizzato è l'Istituto Nord Est Qualità, con sede in via Rodeano n. 71, 33038 – San Daniele del Friuli (Udine).

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- **Manuale della Qualità** di INEQ
- **Legge 15 Gennaio 1991, n. 30** “Disciplina della riproduzione animale”
- **UNI ISO 2859-1: 1993** “Procedimenti di campionamento nel collaudo per attributi. Piani di campionamento indicizzati secondo il livello di qualità accettabile (LQA) per un collaudo lotto per lotto”
- **Decreto del Presidente della Repubblica n. 317 del 30 aprile 1996 – G.U. Serie Generale – n. 138 del 14/06/1996:** Regolamento recante norme per l’attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all’identificazione e alla registrazione degli animali
- **D.Lgs. n. 333/98 del 1 Settembre 1998:** Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l’abbattimento
- **UNI CEI EN 45011:1999:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **Decreto del Presidente della Repubblica n. 445 del 28 Dicembre 2000 – G.U. Supplemento ordinario – n. 42 del 20/02/2001** “Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa”
- **D. Lgs. n. 146 del 26 Marzo 2001** Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti (G.U. n. 95 del 24 Aprile 2001)
- **Regolamento (CE) n. 138/01 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
- **Provvedimento 13 Marzo 2001**, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 73 del 28/03/2001 relativo all’iscrizione della denominazione Agnello di Sardegna nel registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni geografiche protette” del Direttore Generale delle Politiche Agricole e Agroalimentari
- **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 campo della sicurezza alimentare
- **D. Lgs. n. 181 del 23 Giugno 2003:** Attuazione della direttiva 2000/13/CEE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità
- **Legge 3 Agosto 2004, n. 204** Conversione in legge, con modificazioni, del decreto – legge 24 giugno 2004, n. 157, recante disposizioni urgenti per l’etichettatura di alcuni prodotti agroalimentari, nonché in materia di agricoltura e pesca
- **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

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- **Regolamento (CE) n. 854/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 Aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano
- **Regolamento (CE) n. 882/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 Aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- **Decreto Legislativo 19 Novembre 2004, n. 297** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari"
- **Reg. (CE) 1/2005 del Consiglio del 22 Dicembre 2004** sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, Settembre 2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **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 (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 Dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **D. Lgs. n. 114/2006 del 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
- **Decreto Legge n. 181 del 18 Maggio 2006 (G.U. 114 18.5.2006)** disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri
- **Legge 27 Dicembre 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 per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **Decreto Ministero della salute del 16 Maggio 2007 – G.U. n. 148 del 28/06/2007** "Modifica dell'allegato IV del decreto del Presidente della Repubblica del 30 aprile 1996 n. 317
- **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 29 Novembre 2007 (prot. 0022897):** Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 Novembre 2007 (prot. 0022966):** Separazione delle produzioni agroalimentari a

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

denominazione protette da quelle generiche

- **Reg. (CE) n. 1441/2007** della Commissione del 5 Dicembre 2007 che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- **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 d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Agnello di Sardegna IGP)
- **Provvedimento 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
- **Decreto MIPAAF del 21 Luglio 2011**: relativo alle "Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP o IGP"
- **Reg. (UE) n. 1169/2011** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- **Nota MIPAAF del 13 Settembre 2012 (prot. 0020096)**: riportante l'obbligo di riportare in etichetta la dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipAAF"
- **Reg. (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 Novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Nota MIPAAF del 7 Giugno 2013 (prot. 0017120)**: Autorizzazione etichette prodotti DOP/IGP
- **Nota MIPAAF del 12 Giugno 2013 (prot. 0013492)**: chiarimenti in merito ai controlli relativi al sistema di etichettatura
- **Nota MIPAAF del 25 Giugno 2013 (prot. 0022008)**: Autorizzazione etichette prodotti DOP/IGP
- **Regolamento (UE) n. 793/2015 della Commissione del 19 Maggio 2015**, recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette Agnello di Sardegna IGP
- **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
- **Decreto MIPAAF del 24 Novembre 2015** relativo alla conferma dell'incarico al Consorzio di tutela a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 Dicembre 1999, n. 526
- **Disciplinare di produzione della IGP "Agnello di Sardegna"**

ART. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna che siano in regola con le norme dettate dal presente disciplinare di produzione e identificazione.

ART. 2

Zona di produzione

L'area destinata all'allevamento dell'Agnello di Sardegna comprende tutto il territorio della Regione Sardegna idoneo ad ottenere un prodotto con caratteristiche qualitative rispondenti al presente disciplinare.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Art. 3

Metodologia di allevamento

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.

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 per quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i controlli.

L'Agnello non deve essere soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali. 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 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.

Gli stessi sono distinti nelle seguenti tipologie:

a) **Agnello di Sardegna "da latte" (4,5 – 8,5 kg)**

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda, alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata, compreso tra 4,5 e 8,5 kg;
- colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- 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 a temperatura ambiente di 18/20 °C);

b) **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, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata, compreso tra 8,5 e 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 a temperatura ambiente di 18/20 °C);

c) **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, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata, compreso tra 10 e 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 a temperatura ambiente di 18/20 °C).

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

ART. 4

Caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche

L'Agnello per aver diritto alla Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico – fisiche:

pH	superiore a 6
proteine (sul tal quale)	uguali o maggiori del 13%
estratto etero (sul tal quale)	minori o uguali del 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 tra 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.

Per le caratteristiche microbiologiche si rimanda alla normativa vigente in materia.

ART. 5

Macellazione

Per l'attività di macellazione, ferma restando la normativa nazionale e comunitaria, dovrà essere seguita la seguente procedura:

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.

ART. 6

Caratteristiche al consumo

L'Agnello destinato 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;
 5. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
 6. culotta: comprende le due cosce intere compresa la sella (destra e sinistra);
 7. sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime costole e le pareti addominali;
 8. carrè: comprendente la parte dorsale superiore/anteriore;
 9. groppa: comprendente i due mezzi roast-beef;
 10. casco: comprendente le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

11. *farfalla: comprendente le due spalle unite al collo;*
12. *cosciotto: comprendente 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: comprendente la regione lombare;*
16. *carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;*
17. *carrè scoperto: parte anteriore composto dalle prime 5 vertebre dorsali;*
18. *spalla: intero;*
19. *colletto: comprendente la regione del collo;*
20. *costolette alte: comprendente 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).*

**ART. 7
Controlli**

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012.

**ART. 8
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 IGP "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 da presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino".

È tutta via consentito l'uso di menzioni geografiche 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 o non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Dette eventuali menzioni devono essere riportate in etichetta in dimensione pari a un terzo rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la IGP.

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%).

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016



ART. 9

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero di agnelli nati, allevati, macellati sezionati e condizionati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 10

Legame con l'ambiente

La regione Sardegna è un'isola dal clima essenzialmente mediterraneo caratterizzato da inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde.

Gli influssi del mare si avvertono pressoché ovunque nell'isola e quindi le temperature, mitigate dal mare, hanno medie abbastanza contenute: la media annua si aggira tra i 14°C e i 18°C. Le piogge si concentrano tra novembre e dicembre, mentre sono pressoché assenti in luglio e agosto; nel resto dell'anno l'andamento è molto irregolare. Le precipitazioni complessivamente non sono scarsissime (valori medi 500-800 mm/anno).

Tra gli elementi climatici di rilievo della Sardegna c'è sicuramente la ventosità: con maggior frequenza in inverno, ma saltuariamente anche nelle altre stagioni, soffia con molta violenza il maestrale, un vento freddo che proviene da nord-ovest. Ma se alla fine dell'autunno prevalgono i venti temperati e umidi provenienti dall'Atlantico, all'inizio della primavera ci sono quelli caldi e asciutti provenienti dall'Africa, cioè da sud. La Sardegna, anche a causa del suo scarso popolamento e del suo carattere insulare, che ne ha favorito il distacco da ciò che la circonda, ha conservato intatti fino a oggi numerosi suoi aspetti naturali originari, molti dei quali del tutto particolari: spesso il paesaggio appare selvaggio, severo e senza presenza umana; in taluni punti esso risulta di una bellezza e di una suggestione rara nell'area mediterranea. Per questo la flora sarda ha conservato in gran parte intatte alcune specie vegetali molto antiche, che altrove hanno subito invece delle trasformazioni o si sono estinte. La maggior parte della superficie dell'isola, dove la pastorizia brada, itinerante, è sempre stata tradizionalmente l'attività dominante, è occupata dal pascolo, rappresentato sia dalla steppa a graminacee sia dalle formazioni arbustive. La formazione vegetale più ricca, estesa e vigorosa è nettamente la macchia mediterranea, che caratterizza il paesaggio della Sardegna sin verso gli 800 m di quota, talvolta formando pittoreschi boschetti isolati sui nudi strapiombi costieri. La macchia è la tipica associazione sempreverde che include arbusti anche alti — si ha in tal caso la cosiddetta «macchia alta», dove gli arbusti raggiungono anche i 4-5 m di altezza quando trovano suoli più profondi e maggiore umidità — tra cui principalmente oleastri, cioè olivi selvatici, lentischi, carrubi, mirti, allori, ginepri, cisti; lungo i greti dei torrenti sono spesso fitti gli oleandri. Si ha poi una macchia impoverita, con arbusti sui 50 cm d'altezza, comunemente chiamata garriga, che comprende salvia, rosmarino, erica, timo, ginestra, ecc.; interessanti sono le formazioni di palme nane.

L'«Agnello di Sardegna» IGP si caratterizza anzitutto per le dimensioni ridotte: netta è la differenza tra la carne destinata a «Agnello di Sardegna» IGP e le carni ovine derivanti da animali di maggior peso e ad attitudine multipla, spesso caratterizzate da un sapore marcato non completamente gradito al consumatore. Rispetto a queste ultime, infatti, l'«Agnello di Sardegna» IGP si differenzia per il sapore sempre gradevole

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

dovuto alla scarsa dotazione, nella parte grassa, di grassi saturi a tutto favore di catene insature (derivanti dall'alimentazione latte degli animali su pascolo naturale) di più facile digestione e gradimento. Il grasso presente nelle carcasse è il naturale completamento della parte carnea e la maggior parte di esso viene persa durante la cottura stessa, lasciando la carne giustamente untuosa e gradevole, ma soprattutto rendendola più morbida e succulenta alla degustazione. L'«Agnello di Sardegna» IGP si distingue infatti per la carne morbida e bianca, per l'odore intenso e l'estrema digeribilità e magrezza della carne. L'«Agnello di Sardegna» IGP è un alimento ideale non solo per quanto riguarda il gusto ma anche sotto il profilo nutrizionale essendo ricca di proteine nobili. Queste caratteristiche la rendono una carne particolarmente indicata nelle diete di coloro che hanno bisogno di un alimento leggero ma ad alto valore energetico. L'«Agnello di Sardegna» IGP è biologicamente sano, completamente indenne da sostanze inquinanti di natura chimica o biotica. Esso, dato la giovane età, non è soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali o a sofisticazioni ormonali perché è allevato in «piena aria», in un ambiente del tutto naturale.

Le caratteristiche dell'«Agnello di Sardegna» riflettono in modo assoluto il legame con il territorio di origine. Il sapore deciso e selvatico è proprio degli allevamenti in cui l'agnello viene nutrito con latte materno e con alimenti naturali e in piena libertà. Infatti, l'«Agnello di Sardegna» viene allevato secondo un metodo di allevamento estensivo e a stabulazione libera quindi in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti da sempre alla forte insolazione, ai venti ed al clima di Sardegna. L'allevamento in «piena aria» rende pressoché esclusiva la fonte alimentare dell'«Agnello di Sardegna»: nel tipo «da latte» è alimentato solo con latte materno poi, quando cresce, seguendo liberamente la madre al pascolo, la sua dieta è integrata con alimenti naturali, erbai coltivati, essenze spontanee ed erbe aromatiche caratteristiche dell'habitat dell'isola. L'ovino sardo ha adeguato negli anni il suo ciclo biologico e riproduttivo, alle condizioni dell'ambiente in cui vive; perciò i parti avvengono soprattutto nel tardo autunno, in coincidenza con le prime piogge ed il conseguente risveglio vegetativo. Per questi motivi la sua carne è particolarmente pregiata dal punto di vista organolettico. Del resto, l'alimentazione con latte materno non solo influenza la quantità di grasso, ma ne determina anche la qualità. Infatti i grassi ingeriti durante l'allattamento determinano la composizione dei lipidi corporei in tutto il periodo di accrescimento. Inoltre, l'allevamento in «piena aria» è una garanzia di salubrità e di idonea ginnastica funzionale specialmente in un ambiente naturale come quello Sardo caratterizzato da ampi spazi, assenza di insediamenti industriali impattanti e bassa antropizzazione del territorio. Il territorio della Sardegna ha un tratto comune, dà loro un'incredibile uniformità: le nudità degli orizzonti — per carenza di alberi coltivati — che richiamano costantemente la preponderanza della vita pastorale. Questa apparenza non inganni: la Sardegna è un'isola di pastori; l'economia pastorale è di gran lunga la più importante dell'isola. La nostra Isola possiede infatti il 40 % dell'intero patrimonio ovino Italiano, 16.410 aziende diffuse su tutto il territorio dell'isola allevano 3.294.044 capi. La Sardegna è ancora oggi quindi un'isola di pastori come è stata conosciuta nei secoli. La pastorizia sarda risale al periodo prenuragico: all'interno dei nuraghi, sono stati ritrovati i resti dei primi oggetti per la lavorazione del latte. Numerose sono poi le citazioni in epoca romana. La razza ovina «Sarda» è andata radicandosi nel territorio sardo attraverso una lunga esperienza di adattamento; è il frutto della sperimentazione secolare degli allevatori, è sostanzialmente il risultato di un lungo processo di adattamento tra uomini e territorio, tra uomini, territorio e razze animali. Oggi come secoli fa, la cura e le attenzioni dei pastori sono rimasti immutati. Ed è così, perpetuando gli antichi gesti, che la purezza e la bontà dell'Agnello di Sardegna restano perfettamente integri e inimitabili. Oggi, come un tempo.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

3. SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE

Ai fini della consultazione del Piano di controllo si richiamano le sigle di seguito utilizzate per altrettante definizioni e classificazioni ufficiali:

DM	Documento del macello
DDT	Documento di trasporto
IGP	Indicazione geografica protetta
Co. Ce.	Comitato di Certificazione
INEQ	Istituto Nord Est Qualità
MIPAAF	Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
ICQRF	Ispettorato Centrale Qualità Repressione Frodi
DIFFIDA	Non conformità che invita il soggetto interessato ad assumere azioni correttive
STOP / IGP	Non conformità che momentaneamente interrompe l'attività per la IGP
NO / IGP	Non conformità per accertata carenza dei requisiti per la IGP
EX / IGP	Non conformità che esclude il prodotto già autocertificato con la IGP
MCR	Misure di controllo rinforzato

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono assoggettati alle prescrizioni del sistema di controllo gli allevatori (di seguito identificati come allevamento/i), i macelli e i laboratori diversi dai macelli (sezionatori/porzionatori/confezionatori, di seguito indicati come solo: laboratori), che intervengono nella filiera produttiva del prodotto che si vuole identificare come Agnello di Sardegna IGP.

Il macello può identificare un solo medesimo soggetto qualora eserciti anche le attività di sezionamento/porzionamento/confezionamento presso un'unica sede produttiva.

4.2 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

I soggetti che intendono operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo devono presentare apposita richiesta di riconoscimento presso l'Organismo di controllo (di seguito: INEQ).

Con l'atto della presentazione della richiesta di riconoscimento e, quindi per effetto dell'esercizio del medesimo, tutti i soggetti richiedenti accettano integralmente i contenuti del presente Piano di controllo ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le procedure di riconoscimento sono descritte al successivo punto 4.4

I soggetti riconosciuti si impegnano a collaborare con INEQ facilitando l'attività di controllo svolta dai suoi ispettori per la verifica di conformità degli adempimenti di loro competenza, del prodotto e del suo processo di elaborazione, anche mettendo a disposizione di INEQ tutti i documenti e le registrazioni pertinenti (compresi, su richiesta i documenti di trasporto e di vendita).

4.3 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

La richiesta di riconoscimento, redatta e sottoscritta direttamente dal soggetto richiedente, deve essere recapitata presso INEQ.

In presenza del Consorzio di tutela autorizzato, questi potrà consegnare la richiesta di riconoscimento in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente nel caso in cui la delega riguardi anche i rapporti economici. La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela dettagliando e/o evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun soggetto sulla base del sistema tariffario in vigore.

4.3.1 La richiesta di riconoscimento

Il soggetto che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo, deve presentare la richiesta di riconoscimento secondo le istruzioni ed i modelli che seguono:

Per l'allevamento	Richiesta di riconoscimento	Allegato n. 1
Per il macello	Richiesta di riconoscimento	Allegato n. 2
Per il laboratorio	Richiesta di riconoscimento	Allegato n. 3

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

4.3.2 Contenuti della richiesta di riconoscimento

La richiesta di riconoscimento formalizzata utilizzando gli appositi moduli e i corrispondenti schemi deve essere compilata in ogni sua parte ed integrata da tutta la documentazione prescritta per il singolo soggetto da riconoscere nell'ambito del sistema di controllo.

Nella richiesta di riconoscimento il richiedente dichiara:

- 1) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare senza eccezione alcuna tutte le prescrizioni disposte dal sistema di controllo della IGP approvato dal MIPAAF;
- 2) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare il sistema tariffario approvato dal MIPAAF e di corrispondere a INEQ tutte le somme che gli saranno singolarmente addebitate in applicazione del medesimo;
- 3) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente legislazione;
- 4) di impegnarsi:
 - a) ad operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione della IGP;
 - b) a dare esecuzione a tutte indistintamente le prescrizioni impartite da INEQ in dipendenza del sistema di controllo che il medesimo è stato autorizzato a sviluppare nonché delle corrispondenti istruzioni e/o procedure operative;
 - c) ad accettare le misure di trattamento delle eventuali non conformità che INEQ accerterà in applicazione del sistema di controllo; il soggetto interessato può promuovere ricorso entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione del trattamento di non conformità nei confronti di tutte le decisioni assunte dall'Organismo stesso, presentandolo all'organo di revisione costituito dalla Giunta di Appello competente, che lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla specifica presentazione; nessun altro ricorso può essere presentato a INEQ e le spese di appello sono a carico del soccombente;
 - d) ad autorizzare INEQ all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema di controllo della IGP;
 - e) a comunicare in forma scritta ad INEQ, entro 15 giorni lavorativi, tutte le variazioni ai dati ed alle informazioni rilevanti riportati nella richiesta di riconoscimento.

4.3.3 La richiesta presentata tramite il Consorzio di tutela

Il soggetto che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo, può presentare domanda tramite il Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

Nel caso di richiesta di riconoscimento consegnata tramite il Consorzio di tutela in forza di specifica delega, la stessa dovrà essere formalizzata utilizzando la medesima modulistica ed essere compilata in ogni sua parte, nonché contenere tutta la documentazione prescritta dal modello per il singolo soggetto da riconoscere nell'ambito del sistema di controllo.

Alla richiesta di riconoscimento, deve essere allegata anche la specifica delega rilasciata al Consorzio di tutela così come prevista al precedente punto 4.3.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

4.4 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE

INEQ, ricevuta la richiesta di riconoscimento, verifica la correttezza, la completezza e l'ammissibilità della documentazione trasmessa (anche attraverso il Consorzio di Tutela), richiedendo se necessario eventuali integrazioni e/o modifiche della stessa.

Conclusa positivamente la verifica documentale, INEQ provvede ad apposito sopralluogo ispettivo per la verifica delle dichiarazioni e informazioni trasmesse dal richiedente, redigendo apposito verbale.

In caso di esito positivo del sopralluogo, INEQ rilascia il corrispondente provvedimento di riconoscimento, che comporta l'attribuzione di un codice che identifica permanentemente il soggetto riconosciuto nell'ambito di un determinato insediamento produttivo, consentendogli di operare ai fini del sistema di controllo. I riconoscimenti sono validati e confermati dal Co. Ce. secondo le modalità dallo stesso previste.

Al contrario, il soggetto non viene riconosciuto fino a che non vengono rimosse le cause che ostacolano il riconoscimento, previa corrispondente estensione dell'attività istruttoria.

Il codice di identificazione è costituito da un codice alfanumerico attribuito da INEQ.

Il provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del corrispondente codice sono trasmessi al soggetto interessato e per conoscenza al Consorzio di Tutela con apposite comunicazioni.

INEQ ordina un elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti e ne cura il costante aggiornamento.

4.4.1 Requisiti e adempimenti iniziali degli allevamenti per il riconoscimento

Gli allevamenti già riconosciuti nel sistema di controllo dell'Agnello di Sardegna IGP conservano la propria identificazione anagrafica senza alcuna soluzione di continuità ai fini applicativi del sistema di controllo.

A tal fine formalizzano l'accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti attraverso una attestazione di "consenso informato" (**Allegato n. 4**) che deve pervenire ad INEQ entro il 30/09/2017 per la pubblicazione nell'elenco unico degli allevamenti riconosciuti dal sistema di controllo; in caso di mancato adempimento l'allevamento potrà operare ai fini della IGP comunque solo dopo la consegna del "consenso informato".

Gli allevamenti non riconosciuti seguono invece le procedure per loro descritte per l'accesso ed il riconoscimento così come previsto dal presente Piano di controllo.

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nella regione Sardegna; inoltre, constata che dalla documentazione acquisita risulti che l'attività è autorizzata dall'Autorità Sanitaria e che:

- l'allevamento è costituito da ovini di razza Sarda e possono essere presenti i capi di razza "Ile De France" e "Berrichon Du Cher" utilizzabili come prescritto dal Disciplinare;
- è fornita una dettagliata descrizione della consistenza del patrimonio ovino allevato, con l'indicazione del numero di arieti e di fattrici e la loro relativa razza;

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- è fornito un preliminare elenco dei terreni destinati all'allevamento allo stato brado con specifico riferimento agli estremi catastali e alle planimetrie, compresa l'eventuale ubicazione delle strutture di ricovero;
- la richiesta di riconoscimento è stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e che sia compilata in ogni sua parte;
- la documentazione fornita ad integrazione sia adeguata alle prescrizioni.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicatovi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale consegna all'allevamento una copia del Piano di controllo, la cui consegna è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento di riconoscimento dell'allevamento e di attribuzione di un codice di identificazione, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet e/o sul portale web all'indirizzo <http://agnello.ineq.it>. lo schema per la redazione del registro di carico/scarico delle marche auricolari (**Allegato n. 5**) e del registro delle integrazioni alimentari (**Allegato n. 6**).

Il registro di carico/scarico delle marche auricolari è implementato direttamente su supporto informatico e come tale può essere in qualsiasi momento consultato da INEQ per le corrispondenti attività di verifica e certificazione.

Il registro delle integrazioni alimentari è tenuto su supporto cartaceo; può essere tenuto anche su supporto informatico e deve essere reso disponibile ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e deve essere conservato, integro, completo e consultabile.

4.4.2 Macelli e laboratori: requisiti e adempimenti iniziali

I macelli e i laboratori già riconosciuti nel sistema di controllo dell'Agnello di Sardegna IGP conservano la propria identificazione anagrafica senza alcuna soluzione di continuità ai fini applicativi del sistema di controllo.

A tal fine formalizzano l'accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti attraverso l'accettazione comunicata per iscritto ad INEQ (**Allegato n. 7**) entro 30 giorni dalla pubblicazione del D.M. di autorizzazione di INEQ pubblicato sul sito internet del Ministero; in caso di mancata accettazione entro il suddetto termine il soggetto interessato non può operare ai fini della IGP.

I macelli e i laboratori non riconosciuti seguono invece le procedure per loro descritte per l'accesso ed il riconoscimento così come previsto dal presente Piano di controllo.

a) Adeguatezza delle strutture

I macelli ed i laboratori devono disporre di adeguate strutture di lavorazione conformi alle disposizioni di legge, nelle quali esercitano compatibili attività in osservanza di un adeguato sistema di autocontrollo.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

b) Adeguatezza del sistema di identificazione e rintracciabilità

I macelli ed i laboratori devono disporre di un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità (cartaceo e/o informatico) delle partite di agnelli (o delle carcasse) in arrivo, nonché delle partite di carcasse (o di loro porzioni) destinati al consumo, tale da implementare compiutamente tutti i riscontri della rintracciabilità.

4.4.3 Requisiti iniziali applicabili ai macelli per il riconoscimento

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nella regione Sardegna; che la richiesta di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica, compilata in ogni sua parte e che la documentazione fornita ad integrazione sia adeguata alle prescrizioni.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicativi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale consegna al macello una copia del Piano di controllo, la cui consegna è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento del macello e di attribuzione di un codice di identificazione, identificando il singolo insediamento produttivo sulla base di una sigla alfanumerica, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

4.4.4 Requisiti iniziali applicabili ai laboratori per il riconoscimento

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica, che sia compilata in ogni sua parte e che la documentazione fornita ad integrazione sia adeguata alle prescrizioni.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicativi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale consegna al laboratorio una copia del Piano di controllo, la cui consegna è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento del laboratorio e di attribuzione di un codice di identificazione, identificando il singolo insediamento produttivo sulla base di una sigla alfanumerica, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet e/o sul portale web all'indirizzo <http://agnello.ineq.it>. lo schema per la redazione del registro di carico/scarico delle carcasse (**Allegato n. 8**).

Il registro di carico/scarico delle carcasse è implementato direttamente su supporto informatico e come tale può essere in qualsiasi momento consultato da INEQ per le corrispondenti attività di verifica e certificazione.

4.4.5 Validità del riconoscimento e della registrazione

La validità del riconoscimento ad operare ai fini del sistema di controllo della IGP Agnello di Sardegna, fatti salvi i casi di cessazione o di recesso o di sospensione volontaria dell'attività, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a INEQ da parte del MIPAAF.

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

4.4.6 Condizioni di mantenimento

Positivamente conclusa l'istruttoria di riconoscimento secondo le procedure precedentemente descritte, i soggetti riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità con le modalità indicate dal sistema di controllo.

4.4.7 Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale

Qualora delle situazioni aziendali fossero oggetto di variazione (quali, a titolo di esempio non esaustivo: variazioni relative alla proprietà o all'anagrafica aziendale o al codice ASL, variazioni strutturali e/o produttive, organizzative, introduzione di altre razze ovine, variazione dei terreni asseverati inizialmente in misura di volta in volta superiore al 5% della loro consistenza complessiva, eccetera) rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento per l'accesso al sistema di controllo della IGP (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa), devono essere formalmente comunicate per iscritto a INEQ da parte del soggetto riconosciuto entro 15 giorni lavorativi.

Nei casi dianzi considerati, INEQ, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti e ad emettere un provvedimento integrativo/modificativo dell'originale provvedimento di riconoscimento.

4.5 CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'

Il soggetto riconosciuto che cessa la propria attività o che intende recedere dall'attività ai fini della IGP informa INEQ per iscritto.

L'allevamento, il macello o il laboratorio, con la comunicazione di cessazione dell'attività dovrà restituire direttamente al Consorzio di tutela, rispettivamente, le marche auricolari non utilizzate e le etichette cartacee non utilizzate e non registrate nel registro di carico/scarico delle carcasse (Allegato n. 8).

Perfezionate le procedure connesse alla cessazione dell'attività, INEQ emette specifico provvedimento di revoca del riconoscimento.

La cessazione dell'attività ai fini del sistema di controllo interviene a decorrere dalla documentata ricezione da parte del soggetto interessato del corrispondente provvedimento di revoca. L'emissione del provvedimento di revoca del riconoscimento comporta la cancellazione del soggetto dall'elenco dei soggetti riconosciuti.

La sospensione temporanea e volontaria dell'attività per la IGP, senza la cessazione della stessa, non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica ma deve essere comunicata dal soggetto riconosciuto in forma scritta a INEQ per essere fatta valere ai fini delle procedure previste dal Piano di controllo, aspetti tariffari compresi.

Conseguentemente il soggetto interessato sospende i propri adempimenti autocertificativi ai fini del sistema di controllo della IGP.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Il soggetto che sospende volontariamente l'attività non è tenuto a comunicare le eventuali modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale di cui al precedente paragrafo 4.4

INEQ prende atto della comunicazione pervenuta e, conferma trasmettendo una nota scritta all'interessato, l'intervenuta corrispondente temporanea sospensione della propria attività di controllo e verifica presso il soggetto medesimo. L'eventuale ripresa dell'attività ai fini della IGP deve essere sempre comunicata, anticipatamente e per iscritto, ad INEQ da parte del soggetto interessato comprensiva delle variazioni eventualmente intervenute durante il periodo di sospensione.

L'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo – già cessato o revocato – comporta invece la presentazione di una nuova richiesta di riconoscimento e l'attribuzione conseguente di un nuovo codice di identificazione, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso presso la medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo, laddove non si prefigurino ipotesi di confusione o errore e ferme le procedure di controllo comunque previste per il riconoscimento.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

5. CONTROLLI E VERIFICHE PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI

5.1 NOTE METODOLOGICHE GENERALI

Al fine della verifica del rispetto degli adempimenti posti a carico dei soggetti riconosciuti, INEQ munisce il personale specificamente incaricato di:

- a) apposito tesserino di riconoscimento da esibirsi ad ogni accesso in Azienda ed in ogni altra circostanza analoga;
- b) dotazione appropriata per i fini igienico-sanitari e necessaria all'ingresso in Azienda (calzari, camice, ecc.);
- c) documentazione ed informazioni utili e necessarie allo svolgimento della verifica stessa (disposizioni normative, verbali, istruzioni, eccetera).

Per l'esecuzione degli audit, il personale incaricato utilizza per la rilevazione di misure connesse all'attività di controllo dei requisiti della materia prima strumenti verificati con apposite procedure. Nel caso siano utilizzati strumenti reperiti presso il soggetto controllato e dallo stesso messi a disposizione, il personale incaricato acquisisce evidenza della relativa taratura o della più recente verifica.

I controlli sono generalmente distinti in:

- a) controlli ordinari in esecuzione del sistema di controllo;
- b) controlli ispettivi supplementari, originati da visite di accertamento a seguito di non conformità riscontrate e/o da visite per la verifica delle azioni correttive.

5.2 CRITERI GENERALI PER GLI ALLEVAMENTI

L'attività di controllo ordinaria prevede su base annua almeno una verifica presso:

- a) il 100% degli allevamenti che nell'anno immediatamente precedente hanno operato ai fini della IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero maggiore alle 1.001 unità;
- b) il 30% degli allevamenti, scelti casualmente tra tutti quelli che nell'anno immediatamente precedente hanno operato ai fini della IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero compreso tra 701 e 1.000 unità;
- c) il 10% degli allevamenti, scelti casualmente tra tutti quelli che nell'anno immediatamente precedente hanno operato ai fini della IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero compreso tra 300 e 700 unità;
- d) il 2% degli allevamenti, scelti casualmente tra tutti quelli che nell'anno immediatamente precedente hanno operato ai fini della IGP consegne di agnelli per la macellazione in numero inferiore alle 300 unità.

Relativamente alle lettere b), c), e d) la scelta casuale degli allevamenti da sottoporre alla verifica annuale sarà effettuata escludendo gli allevamenti già campionati nell'anno o negli anni precedenti. Gli allevamenti controllati nell'anno che precede faranno invece parte di un gruppo di soggetti da cui estrarre il 2% da ricontrollare; tale numero si aggiunge alla quota complessiva annuale.

Operativo è l'allevamento che ha autocertificato propri adempimenti nel corso dell'anno immediatamente precedente o che non ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

dell'attività ai fini IGP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

Gli allevamenti che risultano cessati (fuoriusciti dal sistema di controllo) nell'intertempo, sono automaticamente esclusi dalla programmazione, previa cancellazione dal corrispondente rateo annuale.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare la conformità delle procedure di autocertificazione poste in essere; il corretto adempimento degli obblighi dell'allevatore per quanto di sua specifica competenza ai fini del sistema di controllo e la conformità/idoneità delle cessioni dei capi ai macellatori e la congruità e corretta compilazione della relativa documentazione.

5.3 CRITERI GENERALI PER I MACELLI

L'attività di controllo ordinaria per i macelli prevede su base annua almeno:

- a) due sessioni di controllo presso i cinque (5) macelli che nell'anno immediatamente precedente hanno operato ai fini della IGP la macellazione del maggior numero di agnelli;
- b) una sessione di controllo presso i restanti macelli riconosciuti ed operativi.

Operativo è il macello che autocertifica propri adempimenti nel corso del singolo anno, che non ha comunicato la temporanea sospensione dell'attività ai fini IGP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

L'attività è finalizzata ad accertare la conformità della provenienza dei capi destinati alla IGP, delle procedure di autocertificazione poste in essere dal fornitore e il corretto adempimento degli altri diversi obblighi del macello per quanto di sua specifica competenza ai fini del sistema di controllo.

In particolare, INEQ verifica:

- a) l'idoneità dei capi e la corretta compilazione della documentazione da parte del fornitore;
- b) la correttezza delle macellazioni a IGP, la congruità della corrispondente autocertificazione, la tenuta delle registrazioni prescritte, la conformità degli atti, dei requisiti documentati ed effettivi del prodotto autocertificato e la sua identificazione abbinata alle modalità di attribuzione della IGP;
- c) l'esistenza e l'operatività di efficienti sistemi di autocontrollo, idonei a garantire l'osservanza di procedure produttive conformi ai fini del Disciplinare.

5.4 CRITERI GENERALI PER I LABORATORI

L'attività di controllo ordinaria per i laboratori inseriti prevede almeno una visita ispettiva su base annua presso ogni laboratorio operativo. Operativo è il laboratorio che autocertifica propri adempimenti nel corso del singolo anno, che non ha comunicato la temporanea sospensione dell'attività ai fini IGP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

L'attività è finalizzata ad accertare la conformità delle procedure di autocertificazione poste in essere dal laboratorio e il corretto adempimento degli obblighi del laboratorio per quanto di sua specifica competenza ai fini del sistema di controllo.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

In particolare, INEQ verifica:

- a) la conformità/ idoneità delle carcasse ricevute ed autocertificate per l'utilizzazione ai fini del relativo porzionamento/condizionamento con l'uso della IGP;
- b) la correttezza delle operazioni di porzionamento a IGP, la congruità della corrispondente autocertificazione, la tenuta delle registrazioni prescritte, la conformità degli atti, dei requisiti documentati ed effettivi del prodotto autocertificato e la sua identificazione abbinata alle modalità di attribuzione della IGP;
- c) l'esistenza e l'operatività di efficienti sistemi di autocontrollo, idonei a garantire l'osservanza di procedure produttive conformi ai fini del Disciplinare.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

6. REQUISITI DI CONFORMITA' DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

6.1 ALLEVAMENTI

6.1.1 REQUISITI DEGLI ALLEVAMENTI

a) Caratteristiche dell'allevamento

L'allevamento deve essere ubicato nel territorio della regione Sardegna, ed osserva le seguenti prescrizioni:

- gli agnelli devono nascere ed essere allevati in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della Sardegna;
- la sua conduzione deve prevalentemente avvenire allo stato brado.
 A tal fine, l'allevamento deve stabilmente rendere disponibile idonea documentazione (esempio visure catastali, planimetrie, contratti, ecc.), da esibire a richiesta di INEQ, utile alla conferma della consistenza e della disponibilità di terreni utilizzati in applicazione del Disciplinare;
- solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture caratterizzate da condizioni adeguate per quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, conformemente alle esigenze di benessere ed alle prescrizioni sanitarie.
 A tal fine, l'allevamento che, in funzione delle condizioni climatiche, abbia occasionalmente ricoverato in idonee strutture gli animali durante una stagione diversa da quella invernale, deve detenere ed esibire, a richiesta di INEQ, idonea documentazione comprovante condizioni di avversità ambientale (esempio: misure ufficiali nei casi di calamità naturali, bollettini meteo, ecc.) costituite ad esempio da piovosità straordinarie o da precipitazione nevose eccezionali;
- gli agnelli non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali.
 Sono in proposito osservate compatibili procedure di digiuno pre-macellazione secondo buone pratiche; le sofisticazioni ormonali non sono consentite così come definite dalla disciplina vigente.

b) Razza

L'Indicazione Geografica Protetta "Agnello di Sardegna" è riservata esclusivamente alle seguenti tre tipologie così come definite dal Disciplinare: Agnello di Sardegna "da latte", Agnello di Sardegna "leggero" e Agnello di Sardegna "da taglio".

Per implementare tali tipologie, gli allevamenti devono osservare le seguenti prescrizioni:

- l'Agnello di Sardegna "da latte" deriva esclusivamente da pecore di razza Sarda in assoluta assenza di incroci con altre razze;
- l'Agnello di Sardegna "leggero" e l'Agnello di Sardegna "da taglio" sono derivati da pecore di razza Sarda o da loro incroci di prima generazione con le razze da carne: *Ile De France* e *Berrichon Du Cher* ovvero altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Per documentare la consistenza e la razza del gregge, l'allevamento deve registrare le variazioni del proprio patrimonio ovino negli appositi spazi del registro di carico e scarico aziendale per ovini e caprini detenuto per legge.

Il registro deve essere disponibile presso la sede dell'allevamento (insediamento produttivo) e non presso la sede legale o altre sedi, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e deve essere conservato, integro, completo e consultabile. Eventuali deroghe a questa prescrizione devono essere motivatamente richieste a INEQ e da questo autorizzate per iscritto.

c) **Nutrimiento degli agnelli**

Il nutrimento degli agnelli è fornito dal latte materno con l'integrazione del pascolo all'interno della zona di produzione delimitata dal territorio della regione Sardegna; inoltre, osserva le seguenti prescrizioni:

- per l'Agnello di Sardegna "da latte" è utilizzato il solo latte materno mediante l'allattamento naturale;
- per l'Agnello di Sardegna "leggero" e "da taglio" è utilizzato il latte materno, liberamente integrato con alimenti naturali, costituiti da foraggi e cereali freschi e/o essiccati.

Per documentarne nel tempo la conforme somministrazione dell'integrazione ammessa, l'allevamento deve registrare entro e non oltre il terzo giorno lavorativo successivo le operazioni di integrazione alimentari negli appositi spazi del registro in Allegato n. 6 una volta cessata la somministrazione del solo latte materno.

Il registro deve essere disponibile presso la sede dell'allevamento (insediamento produttivo) e non presso la sede legale o altre sedi, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e deve essere conservato, integro, completo e consultabile. Eventuali deroghe a questa prescrizione devono essere motivatamente richieste a INEQ e da questo autorizzate per iscritto.

Inoltre, laddove la garanzia non possa essere prestata direttamente dall'allevamento in qualità di produttore degli alimenti somministrati, sarà necessario, con riferimento alle circostanze di approvvigionamento extra aziendale che il documento (scheda tecnica, DDT e/o fattura) utilizzato per la corrispondente fornitura, sia integrato da una dichiarazione circa l'origine territoriale dell'alimento ricevuto dall'esterno, mediante la seguente dicitura: "..... è coltivato/ottenuto in Sardegna" o una dicitura equivalente tipo: "Alimento sardo", la dicitura deve essere apposta direttamente sul documento cui gli alimenti si riferiscono.

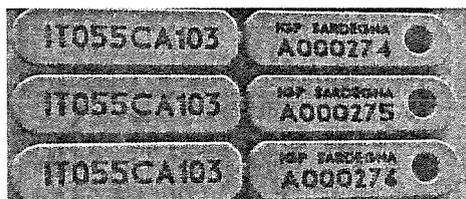
L'allevamento deve conservare, a disposizione di INEQ, copia dei corrispondenti DDT e dei documenti di movimentazione degli alimenti.

d) **Identificazione degli agnelli**

Sugli agnelli nati negli allevamenti riconosciuti ed in possesso dei requisiti per essere destinati alla produzione a IGP, deve essere apposta una marca auricolare non oltre i 20 giorni dalla nascita. Tale adempimento può essere implementato con modalità che variano: sistemi manuali, ottici ed elettronici secondo le indicazioni del Consorzio di tutela.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

In applicazione del sistema di controllo, la marca auricolare, applicata ad ogni agnello, è costituita da materiale plastico flessibile, non è riutilizzabile ed è di colore verde, in conformità al seguente modello contenente il codice aziendale assegnato dall'Autorità Sanitaria e un numero progressivo che identifica ogni singolo agnello:



La marca auricolare omologata in applicazione del sistema di controllo così come sopra e secondo ogni ulteriore modalità approvata dal Consorzio di tutela presenta in ogni caso caratteri, requisiti e caratteristiche per fornire la peculiare configurazione giuridica alle modalità di identificazione degli agnelli.

L'allevamento riconosciuto deve richiedere il rilascio di un numero di marche auricolari adeguato alle proprie capacità produttive ed è tenuto ad utilizzare solo le marche auricolari consegnategli, delle quali è licenziatario dopo averle richieste e ricevute in dotazione fiduciaria.

Le marche auricolari sono rilasciate in dotazione fiduciaria a seguito della richiesta inoltrata dall'allevamento direttamente alla competente organizzazione che cura l'anagrafe nazionale ovina per il tramite del servizio veterinario dell'Autorità Sanitaria territorialmente competente o tramite ente delegato (esempio: APA, ecc).

Il Consorzio di tutela verifica quotidianamente le richieste inoltrate all'anagrafe nazionale ovina e una volta verificato che l'allevamento richiedente è inserito nel sistema di controllo cura l'assegnazione e la registrazione, implementando per ogni singolo allevamento il carico delle marche auricolari assegnate (numero e serie) nell'Allegato n. 5 direttamente sul portale web all'indirizzo <http://agnello.ineq.it>.

e) **Invio degli agnelli alla macellazione**

Ogni singola spedizione di agnelli alla macellazione, nell'ambito della regione Sardegna ai fini della IGP, deve essere accompagnata dal modello 4 ASL (dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali), di seguito indicato come "documento ROSA", rilasciato per legge.

Il "documento ROSA" deve essere implementato da una menzione che qualifichi gli agnelli inviati al macello come conformi ai fini della IGP, a titolo di esempio la menzione può essere la seguente:

"Agnelli idonei per la IGP Agnello di Sardegna"

Relativamente al numero degli agnelli avviati alla macellazione, il "documento ROSA" quantifica gli agnelli con riferimento ai tre diversi profili di conformità previsti per l'utilizzazione delle corrispondenti carcasse ai fini della IGP.

Il "documento ROSA" attesta che gli agnelli rispondono ai requisiti previsti dal Disciplinare e, in particolare che gli stessi originano e provengono da allevamenti riconosciuti dove sono stati allevati ed alimentati secondo le prescrizioni disciplinate.

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Il “documento ROSA” deve essere conservato presso la sede dell'allevamento (insediamento produttivo) e non presso la sede legale o altre sedi. Eventuali deroghe a questa prescrizione devono essere motivatamente richieste a INEQ e da questo autorizzate per iscritto.

6.1.2 AUTOCONTROLLO DELL'ALLEVAMENTO

L'autocontrollo dell'allevamento deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del sistema di controllo.

In particolare l'allevamento deve implementare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti prescritti per l'identificazione e la rintracciabilità degli agnelli destinati al circuito tutelato e, quindi assicurati che sia aggiornata e presente la documentazione per il carico/scarico delle marche auricolari ricevute in dotazione fiduciarie e la registrazione delle attività e delle movimentazioni fin qui descritte.

Ai fini della IGP non sono ammesse movimentazioni di agnelli della tipologia “da latte” (in seguito a vendita o per altre ragioni) da un allevamento ad un altro allevamento riconosciuto.

Mentre per gli agnelli della tipologia “leggero” e “da taglio”, per le fattrici o gli arieti di razza conforme utilizzati per la riproduzione, oltre che ad essere registrati nell'apposito registro detenuto per legge, le loro movimentazioni inter-allevamenti (riconosciuti), devono essere registrate con modalità compatibili con quelle dell'invio alla macellazione e tali da assicurare la rintracciabilità e il riscontro dei requisiti di conformità.

6.1.3 VERIFICHE DI INEQ

Le operazioni di verifica prevedono che l'incaricato di INEQ, in via preliminare, accerti a livello documentale: la titolarità dell'allevamento, ovvero il legittimo detentore/conducente che ha la responsabilità degli animali ovvero il proprietario dei medesimi, la denominazione/ragione sociale/sede dell'allevamento e l'identificazione del suo legale rappresentante.

Individuato un periodo non inferiore ad una mensilità, con esclusione di quella in corso al momento del controllo – salve specifiche esigenze di approfondimento emerse durante la verifica o diverse misure preliminari – l'incaricato di INEQ provvede a verificare:

- **le caratteristiche dell'allevamento.** In particolare “sul campo” accerta e rileva mediante GPS il luogo geografico in cui si sta esercitando l'attività di allevamento, per poi verificare che il luogo rilevato corrisponda con la documentazione depositata a conferma della disponibilità e della destinazione d'uso dei terreni potenzialmente utilizzabili ed effettivamente utilizzati per il pascolamento. Se operativamente la verifica viene eseguita “sul campo” durante il periodo invernale (21 Dicembre/21 Marzo) e l'allevamento opera il ricovero notturno degli animali in idonee strutture, l'incaricato né da atto sul rapporto; così come se operativamente la verifica viene eseguita durante le altre stagioni e gli animali sono “ricoverati”, procede al riscontro dell'idonea documentazione comprovante l'eventuale avversità ambientale (esempio: misure ufficiali nei casi di calamità naturali, bollettini meteo, ecc.), detenuta e messa a disposizione da parte dell'allevamento per dare giustificazione della stabulazione eccezionale;
- **la razza e il numero degli animali detenuti.** La verifica può essere effettuata sia “in campo” mediante la valutazione sulla presenza di talune caratteristiche morfologiche del gregge, acquisite con le modalità e le procedure descritte nell'**Allegato n. 9**, sia mediante la

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

valutazione delle informazioni che l'allevamento deve trascrivere nel registro di carico/scarico aziendale per ovini e caprini detenuto per legge.

Nel caso in cui vi siano carenze delle caratteristiche morfologiche, acquisite mediante varie immagini digitali, sono disposte misure di STOP / IGP per l'acquisizione di idonei pareri e valutazioni, operate sul posto a cura di esperti o altri soggetti qualificati. La valutazione deve avvenire, a spese dell'allevamento interessato, entro 7 giorni dalla redazione del rapporto di controllo e nel caso in cui il palese difetto dell'uniformità e conformità dei requisiti morfologici del gregge appartenente alla razza Sarda sia confermato, si procede con specifiche misure di NO / IGP.

- **il nutrimento degli agnelli**; in particolare accerta che l'alimentazione sia conforme al Disciplinare. La verifica è effettuata previa valutazione delle informazioni che l'allevamento deve trascrivere nel registro delle integrazioni alimentari (Allegato n. 6) con facoltà di accesso alla documentazione di tipo amministrativo (fatture e/o DDT) disponibile e, laddove possibile, previo riscontro diretto delle condizioni in atto, delle cui verificabilità è dato conto nel rapporto di controllo;
- **l'identificazione degli agnelli**; a campione verifica sugli agnelli pronti per l'invio alla macellazione che le marche auricolari siano esclusivamente quelle prescritte in applicazione del sistema di controllo e tale da qualificarli idonei ad essere utilizzati ai fini della IGP. La verifica è effettuata direttamente, su un campione di agnelli non inferiore:
 - a due (2) capi per partite destinate alla macellazione inferiori o uguali alle 10 unità;
 - a quattro (4) capi per partite destinate alla macellazione comprese tra 11 e 50 unità;
 - a otto (8) capi per partite destinate alla macellazione comprese tra 51 e 100 unità;
 - a dieci (10) capi per partite destinate alla macellazione oltre le 100 unità.
- **della movimentazione degli agnelli**.

In particolare l'incaricato accerta la congruità tra i conferimenti alla macellazione operati nel periodo e le corrispondenti nascite di capi utilizzabili ai fini della IGP, tenuto conto della dimensione complessiva del gregge e della disponibilità delle fattrici. La verifica effettuata sulla documentazione utile e presente in allevamento deve consentire una conferma della congruità dei dati rilevati rispetto ai requisiti ed ai fattori produttivi esistenti ed alle movimentazioni accertate nel periodo in esame.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata per l'allevamento nelle mani della persona che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo. Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo; può, inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni allevamento.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

6.2 MACELLI

6.2.1 REQUISITI DEI MACELLI

Il macello deposita preventivamente presso INEQ un programma delle proprie lavorazioni, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo.

Il programma potrà avere carattere di continuità (programma stabilizzato) o coprire un arco temporale predeterminato (esempio un mese). Il programma dovrà considerare potenzialmente le giornate (esempio: "il lunedì e/o il mercoledì") di sviluppo delle attività esercitate ai fini della IGP. Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche nelle vie brevi, con un ragionevole anticipo.

Nel caso di lavorazioni ai fini della IGP a carattere occasionale o saltuario il macello è sempre tenuto a notificare ad INEQ l'esecuzione di tali attività, anche nelle vie brevi, ma con adeguato anticipo.

a) Rispetto allo stato sanitario e generale

Il macello subordina la propria operatività ai fini della IGP all'assicurazione che gli agnelli vengano macellati in ottimo stato sanitario ed acquisisce in proposito le attestazioni della competente Autorità Sanitaria.

b) Rispetto alla macellazione/sezionamento

Le operazioni di macellazione e di sezionamento delle corrispondenti carcasse, avvengono esclusivamente in macelli ubicati nel territorio della regione Sardegna.

Il macello deve inviare a INEQ ogni anno prima dell'inizio delle macellazioni, tramite posta elettronica all'indirizzo: info@ineq.it una comunicazione relativa all'inizio dell'attività per la IGP.

La macellazione deve avvenire entro 24 ore dal conferimento degli agnelli al macello, mediante recisione netta della vena giugulare, successivo spellamento e contestuale recisione delle zampe.

c) Rispetto al "documento ROSA"

Il macello deve verificare per ogni singola consegna che gli agnelli provengano esclusivamente dal territorio della regione Sardegna e che siano consegnati per la macellazione dal "documento ROSA" completo e corretto nei dati in esso contenuti; il singolo "documento ROSA" sarà archiviato dal macello su base mensile (di consegna e macellazione).

A seguire, accerta la congruità della quantità di agnelli indicata nel "documento ROSA" e nell'ipotesi in cui il numero degli agnelli consegnati:

- sia inferiore al numero dei dichiarati nel "documento ROSA", il macello opera ai fini della IGP nel limite del numero di agnelli effettivamente ricevuti dall'allevamento certificante;
- sia superiore al numero dei dichiarati nel "documento ROSA", il macello subordina la propria operatività ai fini della IGP nel limite del numero di agnelli formalmente fatti constatare dalla competente Autorità Sanitaria.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

d) Rispetto alle marche auricolari degli agnelli

Nel corso della macellazione e della preparazione delle carcasse, il macello verifica sempre le marche auricolari apposte sul singolo agnello.

In particolare, deve verificare che ogni agnello presenti la marca auricolare omologata in applicazione del sistema di controllo, che sia idoneo ad essere macellato ai fini della IGP e che corrisponda al codice ASL dell'allevamento che ha rilasciato il "documento ROSA". Nel caso in cui le verifiche effettuate evidenzino che il singolo agnello risulta privo della marca auricolare e/o identificato da una marca auricolare diversa da quella prescritta (ovvero non ufficiale) e essere quindi "non idoneo" – ovvero in presenza di specifiche misure della competente Autorità Sanitaria – il macello non procede ai fini della IGP (NO / IGP).

e) Rispetto all'attività di macellazione

L'attività di macellazione si sviluppa ed è documentata in relazione alle singole partite di agnelli macellati nel corso della medesima giornata.

Per "giornata di macellazione" si intende l'associazione tra la descrizione anagrafico-identificativa delle partite di agnelli macellati nel medesimo giorno e la data delle operazioni corrispondenti che hanno luogo presso un macello riconosciuto.

Per ogni singola giornata di macellazione, il macello compila un documento descrittivo della propria attività, denominato Dichiarazione del Macello (di seguito solo DM), elaborato secondo lo schema e le istruzioni in **Allegato n. 10**.

La DM è implementata direttamente sul portale web all'indirizzo <http://agnello.ineq.it>, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni di macellazione. L'implementazione della DM costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione comporterà l'assunzione a carico del macello delle seguenti misure: INEQ solleciterà il macello ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico del macello.

La DM implementata direttamente sul portale web all'indirizzo <http://agnello.ineq.it>, implementa per ogni singolo allevamento, lo scarico delle marche auricolari assegnate.

Il macello che nel singolo mese non ha effettuato macellazioni ai fini della IGP deve inviare tramite posta elettronica all'indirizzo: info@ineq.it una dichiarazione nella quale attesta "l'assenza di macellazioni ai fini della IGP Agnello di Sardegna"; la stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese in condizioni analoghe.

Per ogni singola spedizione di materia prima (carcasse e/o mezzene e/o tagli), il macello rilascia un DDT descrittivo della singola consegna con l'indicazione del peso complessivo e della tipologia della carne fornita.

Il macello registra su un documento redatto in autocontrollo, archiviato e disponibile per INEQ, le eventuali carcasse ritenute non conformi e non utilizzate ai fini autocertificativi, dandone una sintetica motivazione, mediante i seguenti elementi informativi ed identificativi essenziali:

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- 1) allevamento di provenienza;
- 2) giornata di macellazione;
- 3) numero delle carcasse NON conformi;
- 4) sintesi delle motivazioni di non conformità.

Le motivazioni di NON conformità vanno indicate in modo sintetico e con riferimento o a requisiti di non conformità accertati in autocontrollo ovvero in attuazione di specifiche misure dell'autorità sanitaria o del personale addetto al controllo.

Il numero delle carcasse registrate come NON CONFORMI per ogni singola partita deve essere sottratto dal numero totale degli agnelli ricevuti ed autocertificati dall'allevamento di provenienza con il "documento ROSA", mediante l'indicazione della differenza corrispondente nell'apposito spazio della DM.

f) Rispetto alla preparazione per l'immissione al consumo

Preliminarmente la carcassa deve essere liberata dell'apparato intestinale, compresa l'asportazione della cistifellea dal fegato, che deve restare integro e all'interno della carcassa, unitamente alla coratella; a seguire, la carcassa deve essere lavorata secondo le tradizionali procedure con il peritoneo aderente in situ. Per essere immessa al consumo con l'IGP, la carne deve essere presentata nei seguenti tagli:

per la tipologia "**da latte**"

- carcassa intera;
- mezzena ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
- quarto anteriore e posteriore (intero o a fette);
- testa e coratella;
- busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
- spalla, coscia, carrè (parti anatomiche intere o a fette);
- confezione mista (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte);

per la tipologia "**leggero**" e "**da taglio**"

- carcassa intera;
- mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
- quarto anteriore e posteriore (intero o a fette);
- testa e coratella;
- busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
- culotta: comprende le due cosce intere compresa la sella (destra e sinistra);
- sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime costole e le pareti addominali;
- carrè: comprendente la parte dorsale superiore/anteriore;
- groppa: comprendente i due mezzi roastbeef;
- casco: comprendente le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;
- farfalla: comprendente le due spalle unite al collo;

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- cosciotto: comprendente la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
- cosciotto accorciato: comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi;

ovvero altri tagli indifferenziati, quali:

- sella: comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare;
- filetto: comprendente la regione lombare;
- carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;
- carrè scoperto: parte anteriore composto dalle prime 5 vertebre dorsali;
- spalla: intero;
- colletto: comprendente la regione del collo;
- costolette alte: comprendente la regione toracica inferiore;
- spalla, coscia, carrè (parti anatomiche intere o a fette);
- confezione mista (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

La movimentazione e lo stoccaggio delle carcasse e/o delle mezzene e/o delle porzioni deve avvenire in modo che le carcasse o loro porzioni risultino sempre identificabili e distinguibili ai fini della IGP all'interno dei locali del macello anche durante la lavorazione.

Le operazioni di preparazione per l'immissione al consumo possono intervenire anche presso laboratori autonomi (diversi dal macello) purché riconosciuti nel sistema di controllo.

g) Rispetto alla certificazione e presentazione

Sulle carcasse, sulle mezzene e sulle confezioni del prodotto porzionato, costituite da confezioni realizzate sottovuoto o con altri sistemi consentiti dalla legge, devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme correnti, unitamente a:

- il seguente logo recante l'indicazione "Agnello di Sardegna IGP":



La cui apposizione certifica la piena sussistenza dei requisiti di conformità della carne.

- la tipologia delle carni (provenienti da agnello da latte, leggero o da taglio);
- la denominazione del taglio;
- il logo comunitario per le produzioni IGP;
- la dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF";

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Il prodotto conforme deve essere sempre identificato a cura del macello con le modalità di applicazione della designazione prescritte dal Piano di controllo, sia nel caso di trasferimento ad un laboratorio riconosciuto, sia nel caso della sua cessione a soggetti diversi da quelli riconosciuti.

Le informazioni contenute in ogni DDT implementano gli elementi essenziali per l'identificazione del "lotto di macellazione" e/o della "partita di provenienza" e la relativa autocertificazione da parte del macello. In particolare:

- per "lotto di macellazione" si intende l'identificativo (univoco e codificato) dell'insieme delle partite di tutti gli agnelli macellati così come quantificati ed identificati nell'ambito di una singola DM che, cumulativamente, ne implementa la rintracciabilità (allevamenti di provenienza);
- per "partita di provenienza" si intende l'identificativo anagrafico (univoco e codificato) di un determinato raggruppamento di agnelli, inviato al macello da un allevamento con un singolo "documento ROSA", attraverso il quale è possibile documentare i fattori della rintracciabilità (allevamento di provenienza).

h) Rispetto al trasferimento della carne e della rintracciabilità

Per la vendita delle carcasse intere non è proposto alcun condizionamento particolare; essa deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti ed utilizzando adeguate condizioni di trasporto e di refrigerazione.

Le carcasse identificate secondo le modalità prescritte dalla precedente lettera g), devono essere accompagnate a destinazione da un DDT implementato da una menzione che le qualifichi come "Agnello di Sardegna IGP", a titolo di esempio la menzione può essere la seguente: "**Carcasse di Agnello di Sardegna IGP**" completo dell'indicazione del loro numero e peso complessivo.

I tagli diversi dalle carcasse identificati secondo le modalità prescritte dalla precedente lettera g), devono essere accompagnati a destinazione da un DDT implementato da una menzione che li qualifichi come "Agnello di Sardegna IGP", a titolo di esempio la menzione può essere la seguente: "**Tagli di Agnello di Sardegna IGP**" descrittivo della singola consegna con l'indicazione della tipologia (nome del taglio) dei tagli trasferiti, del loro numero e peso.

6.2.2 AUTOCONTROLLO DEL MACELLO

L'autocontrollo del macello deve garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti per gli agnelli da macellare ed acquisire corrispondenti autocertificazioni da parte dell'allevamento fornitore per l'osservanza delle prescrizioni relative all'origine e all'identificazione, provvedere all'apposizione della IGP e ad adeguate modalità di conservazione del prodotto, alla corretta e completa compilazione e rendicontazione della documentazione prescritta e verificare la sussistenza dei requisiti finali, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del Piano di controllo.

Il macello utilizza per la rilevazione di misure operate in autocontrollo dei requisiti della carne, strumenti verificati per la taratura in applicazione di apposito programma di messa a punto; la relativa taratura o la più recente verifica deve essere resa disponibile, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ.

Il macello è tenuto a dare corso all'immediata esecuzione delle operazioni di rimozione della IGP in

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

tutti i casi in cui venga disposto dal personale di INEQ per l'avvenuto accertamento di non conformità del prodotto stesso o quando esso stesso ravvisi analoghe circostanze.

Nei casi di ricorso da parte del macello, lo stesso è altresì tenuto ad osservare tutte le prescrizioni impartite da INEQ per la custodia del prodotto oggetto di opposizione, fino all'acquisizione di un giudizio risolutivo ai sensi degli ordinamenti osservati.

6.2.3 VERIFICHE DI INEQ

Durante i controlli, l'incaricato di INEQ provvede alla verifica:

- **del “documento ROSA”**, in particolare la coerenza tra il numero degli agnelli indicati sul documento e quelli effettivamente inviati al macello;
- **delle marche auricolari degli agnelli**, nel corso dell'attività di macellazione (ma anche nella stalla di sosta) accerta su un campione di agnelli non inferiore:
 - a 10 capi per lotti di macellazione (giornata) inferiori o uguali alle 100 unità;
 - a 20 capi per lotti di macellazione (giornata) compresi tra 101 e 500 unità;
 - a 30 capi per lotti di macellazione (giornata) compresi tra 501 e 1.000 unità;
 - a 40 capi per lotti di macellazione (giornata) oltre le 1.000 unità;

che presentino la marca auricolare prescritta in applicazione del sistema di controllo e tale da qualificarli idonei ad essere utilizzati ai fini della IGP.

Nel caso in cui le verifiche effettuate evidenzino che il singolo agnello risulta essere privo della marca auricolare e/o essere identificato da una marca auricolare diversa da quella prescritta (ovvero non ufficiale) e essere quindi “non idoneo” – ovvero in presenza di specifiche misure della competente Autorità Sanitaria – l'incaricato gli nega la macellazione ai fini della IGP (NO / IGP).

- **del DM** verifica che sia stata implementato in modo corretto, accertando coerenza e corrispondenza dei dati riportati.

Il dato riportato sulla singola DM, riferito alla singola giornata di macellazione, viene confrontato con la somma degli agnelli accompagnati dai “documenti ROSA” per poi essere confrontata con quella delle carcasse utilizzate ai fini della IGP per verificarne la congruenza;

- **delle operazioni per la preparazione per l'immissione al consumo**, verifica direttamente la regolare esecuzione delle operazioni di preparazione delle carcasse, per l'accertamento di esiti conformi alle prescrizioni del Disciplinare, anche per quanto attiene ai tagli da esse ottenuti.

Inoltre accerta che sia attuato un sistema di identificazione che consenta di determinare facilmente, chiaramente ed in maniera univoca o per lotto di macellazione o per partita di provenienza la rintracciabilità della carne (ogni carcassa o mezzena o singolo contenitore di porzioni) da identificare con la IGP e conservata temporaneamente nei locali di pertinenza.

- **delle operazioni di certificazione e di presentazione**, verifica direttamente la regolare esecuzione delle operazioni di applicazione e veicolazione della IGP sulle carcasse intere, sulle mezzene e sulle confezioni del prodotto porzionato;

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- **del trasferimento della carne e della rintracciabilità**, accerta che su un campione casuale che:
 - a) le carcasse consegnate siano registrate su un corrispondente DDT unitamente all'indicazione del loro numero e peso complessivo;
 - b) i tagli (diversi dalle carcasse) consegnati siano registrati su un corrispondente DDT unitamente all'indicazione della loro tipologia, numero e peso complessivo;
 - c) il prodotto trasferito ad altro soggetto, sia identificato riproducendo gli estremi della partita di provenienza ovvero del lotto di macellazione ovvero del lotto di vendita sui contenitori e/o sui supporti utilizzati per la movimentazione e che le medesime indicazioni siano riportate sui DDT.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata al macello e/o nelle mani del rappresentante aziendale che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo. Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni macello.

6.3 LABORATORI

6.3.1 REQUISITI DEI LABORATORI

Il laboratorio (anche se annesso al macello) che esegue le operazioni di sezionamento delle carcasse per il porzionamento/confezionamento deposita preventivamente presso INEQ un programma delle proprie lavorazioni, con il fine di consentire una adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo.

Il programma potrà avere carattere di continuità (programma stabilizzato) o coprire un arco temporale predeterminato (esempio una settimana o un mese). Il programma dovrà considerare potenzialmente gli orari (esempio: dalle ore 8 alle ore 12) e le giornate (esempio: "il mercoledì e/o il venerdì") di sviluppo delle attività esercitate ai fini della IGP. Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche nelle vie brevi, con un ragionevole anticipo.

Nel caso di lavorazioni ai fini della IGP a carattere occasionale o saltuario il laboratorio è sempre tenuto a notificare l'esecuzione di tali attività, anche nelle vie brevi, ma con adeguato anticipo.

Il laboratorio deve inviare a INEQ ogni anno prima dell'inizio delle operazioni, tramite posta elettronica all'indirizzo: info@ineq.it una comunicazione relativa all'inizio dell'attività per la IGP.

a) **Rispetto al DDT**

Il laboratorio deve verificare che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata da un corrispondente DDT; inoltre che le carcasse o i tagli diversi dalle carcasse siano contraddistinti

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

dalla rintracciabilità del macello e che esista corrispondenza quantitativa tra le indicazioni riportate sul DDT e le quantità effettivamente consegnate.

Il laboratorio opera la preparazione di tagli anatomici interi, parziali, preparati sfusi o confezionati a condizione, che, in ogni caso, le corrispondenti attività produttive risultino sempre documentate in funzione della rintracciabilità. Ai fini del sistema di controllo per:

sezionamento/porzionamento si intende l'operazione di sezionamento e frazionamento di una carcassa conforme nei tagli anatomici prescritti, autocertificati per l'attribuzione della IGP per essere immessi al consumo;

confezionamento si intende l'operazione intesa a racchiudere un taglio anatomico prescritto o porzionato in un imballaggio, in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata.

Il laboratorio che nel singolo mese non ha effettuato lavorazioni ai fini della IGP deve inviare tramite posta elettronica all'indirizzo: info@ineq.it una dichiarazione nella quale attesta "l'assenza di lavorazioni ai fini della IGP Agnello di Sardegna"; la stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese in condizioni analoghe.

b) Rispetto al trasferimento della rintracciabilità

I **tagli** devono essere identificati secondo le modalità prescritte dal Disciplinare e dal sistema di controllo e veicolati a destinazione da un DDT, implementato da una menzione che li qualifichi come "Agnello di Sardegna IGP" a titolo di esempio la menzione può essere la seguente: **"Tagli di Agnello di Sardegna IGP"** integrato dalla descrizione analitica:

- (1) del nome del / dei tagli/o / tagli disciplinato/i in consegna;
- (2) del loro numero e peso;
- (3) del numero e data del DDT ricevuto e dalla quale sono tratti;
- (4) delle modalità di identificazione della provenienza mediante indicazione del lotto di vendita.

Per "**lotto di vendita**" si intende il raggruppamento, a scopo identificativo, delle informazioni concernenti le modalità di conservazione della rintracciabilità con finalità distintive di ogni singola spedizione certificata ad un determinato destinatario, con riferimento ad ogni singola provenienza.

Ogni DDT emesso per documentare la spedizione certificata ai fini della IGP ad un determinato destinatario di ogni singolo mese, deve essere trasmesso ad INEQ mediante una scansione in formato .pdf attraverso il portale web all'indirizzo <http://agnello.ineq.it> entro i primi cinque (5) giorni del mese successivo.

L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione a carico del laboratorio delle seguenti misure: INEQ solleciterà il laboratorio ad adempiere entro il termine di 2 (due) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva, con costi a carico del laboratorio, per il recupero della documentazione mancante. In carenza della documentazione, si procederà all'annullamento della eventuale autocertificazione.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Copia di ogni DDT utilizzato per la singola consegna è conservato dal laboratorio che lo ha rilasciato fino al 31 Dicembre del quinto anno successivo alla data di rilascio.

c) **Rispetto al registro di carico/scarico delle carcasse**

Per documentare le operazioni ai fini della IGP, il laboratorio deve anche compilare il registro di carico/scarico delle carcasse (Allegato n. 8) per l'identificazione delle singole elaborazioni e per la conseguente identificazione dei lotti.

Il registro di carico/scarico delle carcasse è implementato direttamente sul portale web all'indirizzo <http://agnello.ineq.it>, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferisce la consegna della carne.

L'implementazione del registro costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione costituisce comporterà l'assunzione a carico del laboratorio delle seguenti misure: INEQ solleciterà il laboratorio ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico dell'Azienda.

6.3.2 AUTOCONTROLLO DEL LABORATORIO

L'autocontrollo del laboratorio è implementato da tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione/rintracciabilità della carne autocertificata, assicurare l'osservanza delle prescrizioni relative al processo di sezionamento/porzionamento (origine e provenienza delle carcasse ricevute) e confezionamento (identificazione dei tagli e/o delle porzioni e aggiornamento del registro di carico/scarico delle carcasse), verificare la sussistenza dei requisiti finali della carne secondo le buone pratiche in esecuzione delle istruzioni applicative del Piano di controllo.

Il laboratorio utilizza per la rilevazione di misure operate in autocontrollo dei requisiti della carne, strumenti verificati per la taratura in applicazione di apposito programma di messa a punto; la relativa taratura o la più recente verifica deve essere resa disponibile, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ.

Il laboratorio è tenuto a dare corso all'immediata esecuzione delle operazioni di rimozione della IGP in tutti i casi in cui venga disposto dal personale di INEQ per l'avvenuto accertamento di non conformità del prodotto stesso o quando esso stesso ravvisi analoghe circostanze.

Nelle circostanze di ricorso da parte del laboratorio, lo stesso è altresì tenuto ad osservare tutte le prescrizioni impartite da INEQ per la custodia del prodotto oggetto di opposizione, fino all'acquisizione di un giudizio risolutivo ai sensi degli ordinamenti osservati.

6.3.3 VERIFICHE DI INEQ

Durante i controlli, l'incaricato di INEQ provvede alla verifica:

- **del DDT**, accerta che sia stato rilasciato da un macello riconosciuto e che sia stato compilato conformemente alle prescrizioni contenute nel sistema di controllo.
- **del trasferimento della rintracciabilità**, accerta che il DDT emesso dal laboratorio sia conforme alle prescrizioni relative alla sua redazione e veicolazione ad altro soggetto.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Inoltre, con il fine di verificare la movimentazione dei tagli IGP “in entrata” con quelli autocertificati “in uscita” sotto forma di ulteriori tagli e/o confezioni, INEQ individuato un periodo di una settimana lavorativa (5 giorni), acquisisce il registro di carico/scarico delle carcasse e valuta la compatibilità e congruità delle relative evidenze, con particolare riferimento ai quantitativi provenienti dal fornitore ed introdotti nel laboratorio e i quantitativi in uscita sotto forma di ulteriori tagli e/o confezioni.

Effettua la verifica con riferimento ad un singolo lotto “in entrata” e ad ogni singola tipologia di taglio intero che lo costituisce, confrontando le quantità autocertificate in uscita, tenendo conto degli sfridi e degli scarti di lavorazione nonché dei quantitativi eventualmente ancora in stoccaggio, al fine di trarre un giudizio di congruità sulle consegne a IGP in generale. Infine, verifica che sia indicato il lotto di vendita e che tale indicazione sia riportata con modalità costanti e sia riferita in modo univoco al lotto di provenienza che traccia la materia prima “in entrata” con quanto evidenziato nei corrispondenti dati riportati sui DDT.

I DDT trasmessi a INEQ, una volta ricevuti, vengono verificati singolarmente e informatizzati in un database rappresentativo di tutta la corrispondente attività lavorativa e di autocontrollo ai fini della IGP e istruiti per l'eventuale trattamento delle non conformità accertate;

- **del registro di carico/scarico delle carcasse**, accerta l'avvenuta, corretta e aggiornata implementazione dei riferimenti necessari all'individuazione del prodotto, con particolare riferimento alle varie registrazioni cronologicamente riportate.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata al laboratorio e/o nelle mani del rappresentante aziendale che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo. Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni laboratorio.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

7. REQUISITI DI CONFORMITA' DELLA CARNE

7.1 AUTOCONTROLLO DEL MACELLO E DEL LABORATORIO

La carne di agnello, per poter essere identificata con la IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a) chimico – fisiche:

- pH superiore a 6
- proteine (sul tal quale) uguali o maggiori del 13%
- estratto etereo (sul tal quale) minori o uguali del 3,5%

b) visive – organolettiche:

- 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 tra scheletro e muscolatura;
- alla cottura la carne si presenta compatta ma morbida.
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.

c) microbiologiche:

- si rimanda alla normativa vigente in materia. INEQ in sede di verifica ispettiva prende atto dei documenti rilasciati dalle Autorità competenti in materia.

Inoltre, la singola tipologia da identificare ai fini della IGP, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

“da latte”

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata, compreso tra 4,5 e 8,5 kg;
- colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- 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 a temperatura ambiente di 18/20 °C);

“leggero”

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata, compreso tra 8,5 e 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 a temperatura ambiente di 18/20 °C);

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

“da taglio”

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata, compreso tra 10 e 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 a temperatura ambiente di 18/20 °C).

Le caratteristiche chimico – fisiche (proteine ed estratto etereo sul tal quale), a prescindere dagli schemi di rappresentatività statistico-quantitativa applicati dall'Azienda, devono essere documentate su base annua con almeno un esito delle prove analitiche effettuate.

La carcassa sottoposta ad analisi deve essere trattenuta fino ad accertamento della conformità; a seguire, acquisito l'esito di conformità dei riscontri analitici effettuati, la carcassa può essere oggetto delle procedure di certificazione.

La carcassa risultante non conforme deve invece essere esclusa dalla IGP.

Per la carcassa non conforme deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che la carcassa in questione non è stata immessa nel circuito della IGP.

La documentazione di analisi deve essere conservata a disposizione di INEQ con i riferimenti identificativi della carcassa analizzata.

In caso di mancato rispetto della sopraindicata procedura di autocontrollo, INEQ applicherà un proprio programma di controllo analitico su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

- a) prelievo di almeno n. 2 (due) campioni, al fine di acquisire due rapporti di prova consecutivi con esiti conformi;
- b) nel caso in cui non vengano acquisiti i due consecutivi rapporti di prova con esiti di conformità, il programma di controllo analitico continua ad essere applicato fino all'acquisizione degli stessi;
- c) le carcasse interessate al campionamento sono sempre oggetto di STOP / IGP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
- d) nel caso in cui il/i parametro/i analitico risulti/no non conforme/i, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata, le carcasse saranno oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della IGP (NO / IGP).

Su base annua, il parametro del pH (al termine delle operazioni di macellazione e prima della refrigerazione delle carcasse), il peso della singola carcassa e le sue caratteristiche visivo – organolettiche sono accertati in autocontrollo mediante espertizzazione da parte del macello, il quale, a prescindere dagli schemi di rappresentatività statistico-quantitativa applicati, deve documentare il seguente numero di test minimi:

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

<i>Numero giornate di macellazione nell'anno</i>	<i>Numerosità test</i>
fino a 50	3
tra 51 e 100	5
oltre 100	10

che operano un processo di validazione dei riscontri relativi alla corrispondente giornata di macellazione, verificata per l'attribuzione della IGP, su un campione:

- non inferiore a 5 carcasse totali provenienti da almeno due distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione inferiore o uguale alle 100 unità;
Se la macellazione è stata eseguita per un solo allevamento di provenienza, il test sarà riferito ad almeno 5 carcasse totali, ovvero a tutte le carcasse se la partita è inferiore a 5;
- non inferiore a 10 carcasse totali provenienti da almeno tre distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compreso tra 101 e 500 unità;
- non inferiore a 15 carcasse totali provenienti da almeno quattro distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compreso tra 501 e 1.000 unità;
- non inferiore a 25 carcasse totali provenienti da almeno cinque distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione superiore alle 1.000 unità;

registrata secondo lo schema in **Allegato n. 11**

In caso di mancato rispetto della sopraindicata procedura di autocontrollo, INEQ applicherà un proprio programma di controllo su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

<i>Numero giornate di macellazione nell'anno</i>	<i>Numerosità test</i>
fino a 50	1
tra 51 e 100	3
oltre 100	5

acquisito e documentato su un campione:

- non inferiore a 5 carcasse totali provenienti da almeno due distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione inferiore o uguale alle 100 unità.
Se la macellazione è stata eseguita per un solo allevamento di provenienza, il test sarà riferito ad almeno 5 carcasse totali, ovvero a tutte le carcasse se la partita è inferiore a 5;
- non inferiore a 10 carcasse totali provenienti da almeno tre distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 101 e 500 unità;

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- non inferiore a 25 carcasse totali provenienti da almeno quattro distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 501 e 1.000 unità;
- non inferiore a 50 carcasse totali provenienti da almeno cinque distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione superiore alle 1.000 unità.

Nel caso in cui il pH verificato risulti non conforme, la carcassa testata sarà oggetto delle misure che negano la sua certificazione e proibiscono l'uso della IGP (NO / IGP).

7.2 VERIFICHE DI INEQ

L'attività di verifica della conformità della carne è finalizzata alla verifica dei seguenti parametri analitici di carattere chimico – fisico:

- pH superiore a 6
- proteine (sul tal quale) uguali o maggiori del 13%
- estratto etereo (sul tal quale) minore o uguale al 3,5%

Ai fini del controllo dei parametri analitici relativi alle "proteine e all'estratto etereo", si prende in considerazione il numero di giornate di macellazione/sezionamento; il numero di campioni da analizzare su base annua è definito in applicazione della seguente tabella:

<i>Numero giornate di macellazione/sezionamento nell'anno</i>	<i>Numerosità delle verifiche</i>
fino a 50	1
oltre 50	2

Qualora risultasse che il numero di giornate di macellazione/sezionamento su base annua è significativamente diverso da quello presunto o preventivato, lo sviluppo del piano è opportunamente riveduto in corso di svolgimento.

Le operazioni di prelevamento avvengono con le procedure e le modalità descritte negli **Allegati n. 12 e n. 13**

Il parametro del pH viene verificato in macello (al termine delle operazioni di macellazione e prima della refrigerazione delle carcasse) su base annua in applicazione del seguente numero di test minimi:

<i>Numero giornate di macellazione nell'anno</i>	<i>Numerosità test</i>
fino a 50	1
oltre 50	2

acquisito e documentato su un campione:

- non inferiore a 5 carcasse totali provenienti da almeno due distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione inferiore o uguale alle 100 unità.
Se la macellazione è stata eseguita per un solo allevamento di provenienza, il test sarà riferito ad almeno 5 carcasse totali, ovvero a tutte le carcasse se

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

la partita è inferiore a 5;

- non inferiore a 10 carcasse totali provenienti da almeno tre distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 101 e 500 unità;
- non inferiore a 25 carcasse totali provenienti da almeno quattro distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 501 e 1.000 unità;
- non inferiore a 50 carcasse totali provenienti da almeno cinque distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione superiore alle 1.000 unità.

Nel caso in cui il pH verificato risulti non conforme, la carcassa testata sarà oggetto delle misure che negano la sua certificazione e proibiscono l'uso della IGP (NO / IGP).

Il laboratorio di analisi effettua le prove di propria competenza ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025; le relative determinazioni sono valutate dal responsabile di schema e comunicate all'Azienda interessata attraverso una attestazione di conformità, ovvero con copia del rapporto di prova in caso di non conformità.

Le eventuali richieste di revisione di analisi e prove di laboratorio avanzate dal soggetto interessato secondo le procedure ordinarie di ricorso, sono soddisfatte previa ripetizione delle analisi e delle prove presso un laboratorio diverso da quello che ha effettuato le analisi e le prove di prima istanza. Sono fatte salve le circostanze di riacquiescenza invocate dal ricorrente; in tal caso viene scelto un ulteriore laboratorio d'intesa tra le parti.

La verifica analitica viene effettuata in esecuzione delle seguenti procedure:

- a) in sede di acquisizione del campione, l'incaricato riporta la seguente indicazione sul rapporto di prelievo: *"La carcassa dell'agnello _____ è oggetto di STOP / IGP"* (misura che segrega in Azienda il prodotto in attesa dell'esito delle analisi);
- b) nel caso in cui il/i parametro/i analitico/i risulti conforme, la/le carcassa/e sono certificate ai fini della IGP, salva l'osservanza degli altri parametri di conformità previsti dal Disciplinare;
- c) nel caso in cui il/i parametro/i analitico/i risulti/no NON conforme, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata, la/le carcassa/e sono oggetto delle misure che negano la loro certificazione e proibiscono l'uso della IGP (NO / IGP).

Nelle circostanze in cui la carcassa sia oggetto delle misure di NO / IGP, INEQ applicherà un programma di controllo analitico supplementare su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

- a) prelievo di almeno n. 2 (due) campioni, al fine di acquisire due rapporti di prova consecutivi con esiti conformi. Al ricorrere di questa circostanza verrà ripristinato il programma di controllo ordinario;
- b) nel caso in cui non vengano viceversa acquisiti i due consecutivi rapporti di prova con esiti di conformità, il programma di controllo analitico supplementare continua ad essere applicato fino all'acquisizione degli stessi;

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- c) le carcasse interessate al campionamento sono sempre oggetto di STOP / IGP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
- d) nel caso in cui un/i parametro/i analitici risulti/no NON conforme/i, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata, le carcasse saranno oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della IGP (NO / IGP).

7.3 VERIFICHE DI CONFORMITA' DI INEQ

Le verifiche relative alla conformità dei parametri visivo – organolettici della carne riguardano un numero minimo di verifiche su base annua in applicazione della seguente tabella:

<i>Numero giornate di macellazione/sezionamento nell'anno</i>	<i>Numerosità delle verifiche</i>
fino a 50	1
oltre 50	2

Recatosi presso il macello interessato, l'incaricato verifica la documentazione aziendale relativa all'espertizzazione del pH, del peso e delle caratteristiche organolettiche della singola carcassa e la disponibilità degli esiti delle prove analitiche effettuate in autocontrollo.

A seguire, l'incaricato:

- a) accerta che il peso "a freddo", senza pelle e con la presenza della testa e della corata, della singola carcassa sia:
- compreso tra 4,5 e 8,5 kg per la tipologia da "latte";
 - compreso tra 8,5 e 10 kg per la tipologia "leggero";
 - compreso tra 10 e 13 kg per la tipologia "da taglio";

l'accertamento avviene mediante la pesatura di un campione:

- non inferiore a 5 carcasse
provenienti da almeno due distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione inferiore o uguale alle 100 unità;
Se la macellazione è stata eseguita per un solo allevamento di provenienza, il test sarà riferito ad almeno 5 carcasse totali, ovvero a tutte le carcasse se la partita è inferiore a 5;
- non inferiore a 10 carcasse
provenienti da almeno tre distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 101 e 500 unità;
- non inferiore a 25 carcasse
provenienti da almeno quattro distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 501 e 1.000 unità;
- non inferiore a 50 carcasse
provenienti da almeno cinque distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione superiore alle 1.000 unità;

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

b) riscontra, utilizzando le stesse carcasse campionate per la verifica del peso, le caratteristiche organolettiche prescritte e, quindi esegue il seguente riscontro:

- che la superficie esterna presenti una copertura adiposa moderata. A tal fine verifica visivamente che i muscoli siano quasi ovunque coperti dal grasso (eccetto quelli del quarto posteriore e quelli della spalla);
- che i reni non siano eccessivamente coperti. A tal fine verifica visivamente che i reni siano parzialmente visibili e/o distinguibili;
- che la consistenza delle masse muscolari sia solida (assenza di sierosità) e del grasso sia solida (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda a temperatura ambiente di 18/20 °C);

c) a seguire, sui fianchi a livello del muscolo retto dell'addome (*rectus abdominis*) verifica:

	Requisito di conformità	Descrizione di alcuni possibili pregiudizi
<u>Colore della carne</u>	rosa chiaro per la tipologia "da latte" rosa chiaro o rosa per la tipologia "leggero" o "da taglio"	colori chiari o sbiaditi; oppure ad esempio con riflessi gialli, verdi o blu sinonimo di uno stato sanitario generale non idoneo
Metodo di accertamento:		
verifica visiva diretta del colore rosa chiaro o rosa; se necessario si può utilizzare la scala colori PANTONE® relativa alle varie tonalità di colore rosa (tonalità non tendenti al rosso).		

- sulla porzione interna della parete addominale verifica

	Requisito di conformità	Descrizione di alcuni possibili pregiudizi
<u>Colore del grasso</u>	bianco per la tipologia "da latte" o "leggero" bianco o bianco paglierino per la tipologia "da taglio"	colori diversi dal bianco
Metodo di accertamento:		
verifica visiva diretta del colore bianco o bianco paglierino; se necessario si può utilizzare la scala colori PANTONE® relativa alle varie tonalità di colore bianco		

	Requisito di conformità	Descrizione di alcuni possibili pregiudizi
<u>Caratteristiche visive e organolettiche</u>	di tessitura fine, compatta ma morbida alla cottura, leggermente infiltrata di grasso con masse muscolari non troppo importanti, tenera, succulenta, con aroma delicato e presenza di odori particolari tipici di carne giovane e fresca	grossolana priva di infiltrazioni di grasso, non tenera
Metodi di accertamento:		
verifica visiva diretta che i fasci muscolari (riuniti in lobuli dal tessuto connettivo) siano piccoli e fitti, sinonimo di una "tessitura fine", ovvero che non siano grandi, sinonimo di una "tessitura grossolana"		

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Nel caso in cui gli agnelli verificati definiscano esiti di non conformità secondo la seguente tabella:

<i>Numerosità del campione</i>	<i>Numero di accettazione (1)</i>	<i>Numero di rifiuto (1)</i>
5	1	2
10	3	4
25	5	6
50	10	11

Nota:

(1) la norma UNI ISO 2859/1 precisa il piano di campionamento ed il procedimento di collaudo indicizzato secondo il livello di qualità accettabile (LQA). Il livello di qualità accettabile (LQA) della macellazione/sezionamento subentra quando una successione continua di lotti dà un livello di qualità del prodotto soddisfacente in funzione del numero dei campioni esaminati con esiti positivi (accettazione) rispetto al numero dei campioni esaminati con esiti negativi (rifiuto).

E, quindi ad esempio per l'azienda che è stata oggetto di 10 test, il suo LQA sarà positivo (accettato) se i test non conformi (numero di accettazione) non sono superiori a 3 su 10, viceversa il suo LQA sarà negativo (non accettato) se i test non conformi (numero di rifiuto) sono superiori a 3 su 10.

l'incaricato procede alla negazione della certificazione ai fini della IGP degli agnelli valutati non conformi e procede all'estensione della verifica ad un ulteriore campione scelto casualmente di:

- non inferiore a 5 carcasse provenienti da almeno due distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione inferiore o uguale alle 100 unità;
Se la macellazione è stata eseguita per un solo allevamento di provenienza, il test sarà riferito ad almeno 5 carcasse totali, ovvero a tutte le carcasse se la partita è inferiore a 5;
- non inferiore a 10 carcasse provenienti da almeno tre distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 101 e 500 unità;
- non inferiore a 25 carcasse provenienti da almeno quattro distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compresa tra 501 e 1.000 unità;
- non inferiore a 50 carcasse provenienti da almeno cinque distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione superiore alle 1.000 unità;

nel caso in cui gli agnelli verificati continuino a definire esiti di non conformità secondo la tabella sopra rappresentata, l'incaricato nega la certificazione ai fini della IGP degli agnelli valutati non conformi e procede all'estensione della verifica di tutti gli agnelli macellati provenienti dal singolo allevamento testato.

Nelle circostanze di accertamento di tali condizioni pregiudizievoli, INEQ applicherà nel mese immediatamente successivo una verifica supplementare, in esecuzione delle seguenti procedure la numerosità della verifica viene raddoppiata, al fine di acquisire una verifica "doppia" con esiti conformi. Al ricorrere di questa circostanza verrà ripristinato il piano di controllo ordinario.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto in **Allegato n. 14**

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata al laboratorio e/o nelle mani del rappresentante aziendale che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo. Il rapporto può essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni non espressamente previste nel modello e che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare.

INEQ acquisisce i rapporti di cui sopra integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni Azienda.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

8. ADEMPIMENTI FINALI

INEQ verifica la congruità dell'attività di autocertificazione aziendale e per ogni lotto per il quale l'insieme delle verifiche documentali, ispettive e analitiche concorre a definire condizioni di idoneità rispetto a tutte le prescrizioni del Disciplinare di produzione e del sistema di controllo, emette un documento che, riepilogando l'attività di autocertificazione come da schema-tipo in **Allegato n. 15**, ne certifica la conformità all'utilizzo della denominazione tutelata anche ai fini della prescritta immissione delle informazioni corrispondenti nel sistema informativo del MIPAAF

Il documento riepilogativo dell'attività di autocertificazione può essere rilasciato anche per una pluralità di lotti, purché riferiti allo stesso mese. Della circostanza deve esserne dato atto nel documento insieme con le necessarie specifiche.

Il documento è redatto in duplice copia, una delle quali è inviata al soggetto interessato.

INEQ istituisce un apposito archivio, con riferimento ad ogni singolo soggetto riconosciuto, dei documenti riepilogativi rilasciati.

INEQ accerta che eventuali operazioni di declassamento di carcasse, o mezzene, o tagli siano effettuate in modo inequivocabile, che di esse sia depositata adeguata documentazione che specifichi le procedure adottate e le relative circostanze.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

9. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Poiché il Disciplinare di produzione detta prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF.

È cura di ogni soggetto titolare di una o più etichette inviare, al Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF, le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto Agnello di Sardegna IGP ed attenersi alle indicazioni fornite dal Consorzio di Tutela incaricato per renderle conformi al Disciplinare.

Il Consorzio di tutela approvata la bozza definitiva invierà a INEQ una etichetta per ognuna delle etichette approvate.

In mancanza del Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF le funzioni di cui sopra vengono svolte da INEQ.

9.1 ADEMPIMENTI DEI MACELLI E/O DEI LABORATORI

Sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate o sulle etichette apposte sui tagli identificati dalla IGP devono essere riportate le indicazioni previste dalla vigente disciplina generale di etichettatura della carne, unitamente ai seguenti elementi obbligatori

- il logo recante l'indicazione "Agnello di Sardegna IGP":



- la tipologia delle carni (provenienti da agnello da latte, leggero o da taglio);
- la denominazione del taglio;
- il simbolo grafico comunitario della IGP;
- la menzione integrativa "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF".

L'Azienda che procede alla presentazione di una etichetta per la IGP, deve osservare i seguenti adempimenti:

- a) è vietato l'utilizzo di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino";
- b) sono utilizzabili menzioni geografiche 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 o non siano tali da trarre in inganno l'acquirente/consumatore.

Dette eventuali menzioni devono essere riportate in etichetta in dimensione pari a un terzo rispetto ai caratteri con cui viene trascritta la IGP;

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- c) predisporre una codifica tramite la quale assicura la rintracciabilità, mediante la quale è possibile risalire all'allevamento di provenienza, al luogo e data di macellazione e/o di sezionamento/porzionamento, oltre che ai quantitativi posti alla vendita.

Quando il prodotto viene conferito ad un laboratorio – mediante l'impiego di contenitori destinati a contenere ognuno una sola tipologia omogenea di taglio – fermi gli adempimenti relativi alla prova dell'origine precedentemente considerati, l'etichetta può essere apposta sul solo contenitore, in tal caso il logo può essere eseguito in versione bianco/nero su supporti di materiali diversi, ingrandito o rimpicciolito purché rispetti le proporzioni e disposizione del testo.

Ferma l'osservanza, sotto la responsabilità della singola Azienda, di tutte le vigenti disposizioni in materia di etichettatura e presentazione delle sostanze alimentari, su ogni singola etichetta deve sempre essere indicata la ragione sociale, la sede (indirizzo e località) e l'identificativo sanitario del soggetto riconosciuto che ha provveduto ad autocertificare il prodotto a IGP.

Ogni etichetta acquisita da INEQ viene poi registrata ed identificata da un codice.

Ogni singola etichetta è posta sul prodotto, a cura e sotto la responsabilità dell'Azienda interessata, comunque prima della relativa immissione al consumo.

Per immissione al consumo si intende generalmente il momento in cui il prodotto viene allontanato definitivamente, a qualsiasi titolo, dagli ambiti delimitati dal Piano di controllo.

Per ognuna delle etichette utilizzate ai fini IGP, l'Azienda deve detenere presso la sede produttiva, a disposizione di INEQ, apposito dossier comprovante l'avvenuta autorizzazione delle stesse.

9.2 VERIFICHE DI INEQ

INEQ verifica a campione che le etichette utilizzate per la commercializzazione della IGP siano quelle omologate e che contengano gli elementi obbligatori di designazione e presentazione del prodotto, secondo la disciplina prescritta dal Piano di controllo.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata al soggetto interessato e/o nelle mani del rappresentante aziendale che ha assistito alla verifica. Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso relativamente ad ogni Azienda.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

10. DISCIPLINA APPLICATIVA GENERALE

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e tal fine riconosciuti, sono tenuti, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, a consentire ogni forma di controllo, ispezione e verifica esercitata da INEQ, volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti anche ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento di INEQ e della vigilanza sull'attività dello stesso.

Tutte le prestazioni fornite da INEQ in attuazione del sistema di controllo, gravano sui soggetti obbligati e riconosciuti secondo i criteri e le procedure stabilite da INEQ e contemplati dal sistema tariffario.

I documenti rappresentativi del sistema di controllo, sono notificati a tutti i soggetti interessati nelle forme che ne assicurano la migliore e più completa divulgazione, anche parziale in funzione del segmento produttivo per il quale opera il singolo soggetto riconosciuto. La corrispondente diffusione può essere assicurata anche dalla riprova del ricevimento di note informative ufficiali.

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo devono assicurare la conservazione, presso i propri archivi, di tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività – così come descritta dal presente Piano di controllo – almeno fino al 31 Dicembre del quinto anno successivo a quello nel quale i documenti medesimi sono stati emessi ovvero rilasciati.

L'invio ed il deposito dei documenti prescritti dal sistema di controllo può sempre essere operato mediante posta elettronica, purché il recapito e l'archiviazione avvengano presso indirizzi appositamente resi disponibili da INEQ. In questo caso le modalità di redazione, spedizione, recapito ed archiviazione dei documenti devono corrispondere alle istruzioni in proposito impartite da INEQ e, quindi, possono essere implementate a cura dei soggetti interessati solo dopo la diffusione ufficiale di apposite istruzioni.

INEQ ha allestito un portale per la trasmissione via internet dei medesimi documenti e per la relativa archiviazione in appositi database, con modalità distinte e riconsultabili per ogni singolo soggetto interessato e per la stessa Autorità nazionale di controllo.

Gli schemi-tipo e i modelli possono essere aggiornati attraverso idonea implementazione delle corrispondenti informazioni nell'ambito del portale per consentire il miglior trasferimento delle informazioni, sulla base di apposite istruzioni.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

La gestione delle non conformità si applica sulla base delle seguenti definizioni, procedure e soluzioni organizzative di carattere generale.

NON CONFORMITÀ:

si intende il mancato soddisfacimento di un requisito accertato per effetto delle procedure di controllo.

La codifica della singola non conformità, il suo livello di gravità, le misure da assumersi sono indicate nello schema di sviluppo applicativo del piano di controllo (di seguito solo "SCHEMA") che costituisce parte integrante del sistema di controllo.

In esecuzione delle istruzioni ministeriali, lo "SCHEMA" attribuisce alle non conformità le seguenti definizioni:

- L – lieve : accertamento che non ingenera direttamente effetti di non conformità per gli animali vivi, per la materia prima, per il prodotto; rientrano in questa fattispecie le non conformità il cui trattamento si limita all'assunzione di misure diverse da quelle conseguenti alla carenza dei requisiti ai fini della DOP / IGP;
- G – grave : accertamento che ingenera direttamente effetti di non conformità per gli animali vivi, la materia prima, il prodotto; rientrano in questa fattispecie le non conformità che comportano l'assunzione di misure di esclusione del prodotto ai fini della DOP / IGP.

La non conformità classificata come "grave" darà luogo alla segnalazione alla competente Autorità nazionale di controllo, cui compete l'emissione di provvedimenti sanzionatori ai fini previsti dal D. Lgs. n. 297/2004 alle condizioni eligibili per la relativa adozione. La trasmissione della segnalazione non sospende l'applicazione delle specifiche misure di trattamento previste dal sistema di controllo.

Non sono inserite nello "SCHEMA", ma a pieno titolo comprese nell'applicazione del sistema di controllo, le seguenti fattispecie per il soggetto interessato che:

- pone in essere un comportamento diretto a non consentire le verifiche e/o a impedire il prelievo di campioni e/o ad ostacolare l'attività di verifica e/o rifiuta o omette deliberatamente di ricevere le comunicazioni e/o le notifiche da parte di INEQ e/o opponga inerzia o carenza di collaborazione nell'applicazione delle misure previste da un provvedimento per il trattamento di una non conformità, sarà oggetto di una segnalazione che lo invita formalmente a non interporre le cause inibenti accertate e, con l'informazione accessoria che in caso mancata rimozione delle stesse, *"INEQ provvederà a presentare rapporto presso l'Autorità nazionale di controllo per l'applicazione delle corrispondenti previsioni sanzionatorie dell'art. 3, comma 2 del D. Lgs. n. 297/2004"*. Gli effetti della segnalazione possono essere annullati laddove il soggetto interessato consenta l'esecuzione delle misure prima della corrispondente segnalazione all'Autorità nazionale di controllo;
- non corrisponde nei termini prescritti le tariffe poste a suo carico da parte INEQ, sarà oggetto di una segnalazione che lo invita formalmente ad adempiere entro 30 giorni dalla documentata ricezione della medesima e, con l'informazione accessoria che: *"Nel caso di inadempienza entro i termini indicati, INEQ provvederà a presentare rapporto presso"*

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

l'Autorità nazionale di controllo per l'applicazione delle corrispondenti previsioni sanzionatorie dell'art. 3, comma 3 del D. Lgs. n. 297/2004.

Nel caso in cui il soggetto interessato, rilevi e documenti nell'ambito dell'operatività connessa all'autocontrollo, il ricorrere di una non conformità, questa non sarà oggetto di un provvedimento per il suo trattamento e non gli sarà attribuita né la definizione di lieve, né quella di grave. Sarà tuttavia oggetto di una comunicazione scritta nel caso in cui si dispongono delle misure correttive da applicare in autocontrollo; in tal caso INEQ può disporre l'intervento di un proprio incaricato per un audit di verifica senza l'attribuzione di oneri specifici.

ACCERTAMENTO:

azione documentata che rileva il ricorrere di una non conformità, basata sulla redazione di un rapporto di controllo (steso in contraddittorio) oppure di un rapporto di accertamento (documento unilaterale redatto d'ufficio ovvero copia fotostatica di documenti certi).

Nel caso si accerti una ipotesi di non conformità, si procede, o ad una verifica direttamente presso l'insediamento produttivo (senza l'attribuzione di oneri specifici) o in alternativa mediante una comunicazione scritta di segnalazione di una non conformità (SNC). Sia la verifica diretta che la comunicazione scritta sono disposte al fine di confermare o anche integrare l'accertamento originario e nel caso di una loro conferma, si procede al provvedimento definitivo.

PROVVEDIMENTO PER IL TRATTAMENTO DI UNA NC:

acquisito l'accertamento, si procede con il relativo provvedimento sulla base della corrispondente indicazione codificata nello "SCHEMA".

Il provvedimento è il documento con il quale INEQ notifica al soggetto interessato le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità. Riporta tra l'altro:

- il tipo e la data di accertamento;
- la codifica della non conformità;
- la descrizione della non conformità;
- l'indicazione delle relative misure.

Il provvedimento indica inoltre all'interessato le successive misure di trattamento previste nei casi di ulteriori accertamenti e/o recidive.

Il provvedimento può essere appellato presso la competente Giunta di Appello, che decide insindacabilmente circa l'ammissibilità delle opposizioni e osservazioni presentate (ricorsi), secondo le modalità previste da apposito regolamento.

Il ricorso alla Giunta di Appello deve essere presentato entro il termine di giorni sette (7) giorni dalla documentata ricezione del provvedimento che si intende appellare, sospende l'esecutività delle eventuali misure già assunte, che sono viceversa immediatamente applicabili in tutti i casi di rigetto del ricorso e, comunque, spirati i termini per la presentazione dello stesso.

Nella circostanza in cui si riscontrano non conformità non considerate nella ricognizione effettuata dal sistema di controllo ovvero nel caso in cui lo "SCHEMA" preveda l'indicazione di "MCR", INEQ attua il relativo trattamento ovvero ne determina le misure, sottoponendo il caso al Co. Ce. per l'implementazione di idoneo provvedimento ovvero per la delibera della determinazione delle corrispondenti misure.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

MISURE:

le misure da adottare a seguito di un accertamento si distinguono nella seguente casistica:

1) **DIFFIDA:**

misura che invita formalmente il soggetto interessato ad assumere misure correttive.

2) **STOP / IGP:**

misure che momentaneamente interrompono l'attività per la IGP (esempio: segregazione della carne) fino al ripristino delle condizioni di conformità ovvero fino alla rimozione delle cause inibenti o pregiudizievoli da parte del soggetto interessato.

3) **NO / IGP:**

misure di trattamento della carenza dei requisiti per la IGP sono assunte quando l'accertamento effettuato definisce profili di non conformità degli agnelli (vivi o morti) o della carne, in quanto:

- a. mancano requisiti autocertificativi essenziali in ordine agli agnelli;
- b. sono presenti pregiudizi tecnico-qualitativi disciplinati ai fini della conformità;
- c. sono riscontrati valori parametrici pregiudizievoli ai fini della conformità;
- d. sono riscontrati elementi certi di non conformità in ordine all'origine e/o alla provenienza degli agnelli;
- e. sono riscontrati fattori certi di non conformità in ordine alle procedure.

Sono misure che possono essere assunte anche seduta stante dal personale di INEQ e, generalmente, comportano la non certificabilità degli agnelli vivi (per l'allevamento o il macello) o la non conformità della carne (per il macello o per il laboratorio). L'assunzione delle misure viene fatta constare con la redazione di un "rapporto di controllo", redatto in contraddittorio con l'interessato. Sono immediatamente esecutive e si associano al provvedimento per il trattamento della non conformità.

4) **EX / IGP:**

misure di esclusione della carne già autocertificata con la IGP, sono assunte quando l'accertamento effettuato definisce profili di non conformità, in quanto sono presenti pregiudizi organolettici disciplinati ai fini della conformità e/o sono riscontrati valori parametrici pregiudizievoli ai fini della conformità e/o fattori certi di non conformità in ordine alle procedure.

Sono misure che vengono assunte anche seduta stante dal personale di INEQ che comportano la proibizione all'uso della IGP sulla carne e la sua esclusione dal circuito tutelato. La loro assunzione viene fatta constare o direttamente con la redazione di un "rapporto di controllo", redatto in contraddittorio con l'interessato oppure con un rapporto di accertamento (documento unilaterale redatto d'ufficio ovvero copia fotostatica di documenti certi, esempio un rapporto di prova). Sono immediatamente esecutive e si associano al provvedimento per il trattamento della non conformità.

5) **MISURE DI CONTROLLO RINFORZATO (MCR):**

sono misure assunte ogni volta che ne ricorrono le condizioni sulla base della corrispondente indicazione per essa codificata nello "SCHEMA". A titolo meramente esemplificativo si elencano alcune possibili situazioni per le quali INEQ attiverà misure di MCR mediante visita ispettiva:

- per il richiamo delle istruzioni per la compilazione di documenti;
- per il ritiro di documenti emessi o non veicolati secondo prescrizioni;
- per il controllo delle procedure in generale;

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

- per la verifica delle condizioni e degli ambienti produttivi;
- per il controllo dell'approvvigionamento degli agnelli, della loro macellazione e dei conseguenti comportamenti autocertificativi;
- al momento del rilascio dei documenti autocertificativi per il riscontro della relativa congruità e completezza.

Le misure sono comunicate all'interessato con la descrizione della numerosità delle corrispondenti operazioni e adempimenti e l'indicazione dell'onere tariffario derivante dalla relativa applicazione.

REVOCA DEL RICONOSCIMENTO/CANCELLAZIONE:

può essere adottata direttamente da INEQ esclusivamente su istanza dell'interessato ovvero a seguito dell'attuazione di direttive impartite dal MIPAAF ovvero della avvenuta notifica da parte della Autorità competente di eventuali provvedimenti di sospensione o revoca anche parziale dell'autorizzazione sanitaria.

PROCEDURE ACCESSORIE PER LA GESTIONE DI DETERMINATE POSIZIONI ANAGRAFICHE NON PIU' ATTIVE NEL SISTEMA DI CONTROLLO:

si applicano in tutti i casi in cui il soggetto abbia cessato l'attività senza darne la prescritta comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante atto formale di INEQ – previa verifica diretta e redazione di rapporto – che attesti che il medesimo non opera più, per certo, nel Piano di controllo e sia comunque materialmente impossibile ottenere la restituzione delle dotazioni a suo tempo consegnate ovvero la dichiarazione alternativa alla restituzione stessa, trascorso il termine di giorni 30 dalla corrispondente richiesta.

Relativamente agli insediamenti produttivi (Aziende) non più esistenti: è autorizzata la cancellazione d'ufficio del codice di riconoscimento anagrafico e di tutti i riferimenti ad esso riferite; l'insediamento è considerato cessato a tutti gli effetti ed il codice non è più utilizzabile.

Relativamente ad insediamenti produttivi (Aziende) di fatto dismessi, chiusi o abbandonati:

- 1) è autorizzata la modifica d'ufficio della posizione anagrafica, mediante la disattivazione del codice e di tutti i riferimenti ad esso riferite; l'insediamento è teoricamente ancora riconosciuto in potenza ed il codice può essere riattivato in caso di documentata ripresa dell'attività;
- 2) di fatto, l'Azienda "disattivata" compare nell'anagrafica ufficiale con la codifica "Inattiva" comprensiva della data di disattivazione e i riferimenti che hanno generato la procedura; all'Azienda, non vengono più trasmesse informazioni e/o istruzioni ed inoltre non vengono addebitate le tariffe così come specificamente definite dal sistema tariffario.

Relativamente ad insediamenti produttivi (Aziende) che operano in un regime di prolungata sospensione dell'attività di lavorazione a causa di sopravvenute e perduranti procedure di carattere giudiziario (quali il fallimento o la liquidazione):

- 3) l'Azienda "fallita" è considerata cessata a tutti gli effetti così come il suo riconoscimento; INEQ cancella d'ufficio il codice di riconoscimento anagrafico e tutti i riferimenti documentali e di numerazione ad esso riferiti;
- 4) l'Azienda "in liquidazione" rimane "riconosciuta in potenza" e il suo codice può essere riattivato in caso di documentata ripresa dell'attività; INEQ modifica d'ufficio la posizione anagrafica, mediante la sua disattivazione così come di tutti i riferimenti documentali e di numerazione ad esso riferiti. L'Azienda "disattivata" compare nell'anagrafica ufficiale con la codifica "Inattiva" comprensiva della data di disattivazione e i riferimenti che hanno generato la procedura; all'Azienda, non vengono più trasmesse informazioni e/o istruzioni ed inoltre non vengono addebitate le tariffe così come specificamente definite dal sistema tariffario.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

TRATTAMENTO NEL TEMPO DELLA MEDESIMA NON CONFORMITA':

l'emissione di un provvedimento per il trattamento di una non conformità sospende le procedure di trattamento della stessa non conformità ulteriormente accertata nel periodo intercorrente tra la data dell'accertamento che l'ha generata e la data di notifica del provvedimento stesso; il trattamento dei casi di recidiva avviene quindi tenuto conto della disciplina predetta.

Il campo di osservazione per l'applicazione degli ulteriori provvedimenti per il trattamento di una non conformità è limitato a 2 (due) anni, che si computano dalla data in cui il primo provvedimento è stato documentatamente notificato.

Trascorsi 2 (due) anni dalla data di notifica del primo provvedimento, l'eventuale provvedimento per il trattamento della stessa non conformità segue nuovamente le procedure dettate per il primo trattamento; salvo che non siano in corso trattamenti relativamente al caso più recente.

EFFICACIA DELLE MISURE NEI CASI DI VARIAZIONE ANAGRAFICO-SOCIETARIA:

la sopravvenuta variazione della ragione sociale o il trasferimento di azienda (entrambi opportunamente documentati) relativi ad un soggetto interessato, a qualsiasi titolo, dalle misure di trattamento di una non conformità, ferma l'esecuzione delle misure in corso, possono sospendere i relativi effetti per il computo di ulteriori accertamenti o di eventuali recidive, mediante immediata applicazione delle procedure previste dal punto che precede.

In tal caso la sospensione degli effetti ha luogo solo su apposita decisione del Co. Ce., che acquisisce la documentata dimostrazione della variazione gestionale dell'azienda (unità produttiva) riconosciuta ed inserita nel sistema di controllo.

ELENCO PRELIMINARE DEI CASI DI NON CONFORMITA'

ALLEVAMENTI

Codifica	Descrizione dell'accertamento
AS01	Mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività da parte di un allevamento riconosciuto
AS03	Mancata comunicazione delle variazioni A) che non pregiudicano la conformità del processo o del prodotto B) che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto
AS04	Modalità di allevamento difformi a quanto previsto dal Disciplinare e assenza della documentazione relativa alla consistenza e disponibilità dei terreni
AS05	Carenza della documentazione relativa alla consistenza e disponibilità dei terreni tale da non pregiudicare la conformità
AS06	Modalità di allevamento difformi a quanto previsto dal Disciplinare e assenza della documentazione relativa alle condizioni climatiche sfavorevoli (per il ricovero notturno)
AS07	Carenza della documentazione relativa alle condizioni climatiche sfavorevoli (per il ricovero notturno) tale da non pregiudicare la conformità
AS11	In allevamento gli agnelli sono soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali
AS12	Utilizzo di razze e/o certificazione di razze non conformi
AS14	Le registrazioni delle variazioni del patrimonio ovino sono carenti ovvero non sono implementate correttamente A) senza perdita di rintracciabilità B) con perdita della rintracciabilità
AS15	Impiego di alimenti non compatibili rispetto alle prescrizioni
AS16	Omessa indicazione delle menzioni prescritte sulla documentazione degli alimenti A) senza perdita della conformità e rintracciabilità B) con perdita della conformità e rintracciabilità
AS17	Assenza della documentazione relativa all'approvvigionamento extra aziendale degli alimenti somministrati
AS18	Apposizione di marche auricolari non omologate
AS19	Apposizione di marche auricolari oltre il 20° giorno dalla nascita degli agnelli

	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

AS24	Certificazione di agnelli privi delle marche auricolari e/o privi del "documento ROSA" e/o privi di ogni tipo di qualificazione ai fini della IGP
AS29	Incongruenza tra i conferimenti di agnelli alla macellazione (numero) e le corrispondenti nascite di capi utilizzabili ai fini della IGP (tenuto conto della dimensione complessiva del gregge e della disponibilità di arieti e fattrici)
AS30	Assenza delle registrazioni delle integrazioni alimentari
AS31	Registrazioni carenti tali da non pregiudicare la conformità a requisiti disciplinati
AS32	Procedure di registrazione e/o di correzione e/o di cancellazione difformi rispetto alle prescrizioni contenute nei registri

MACELLI E LABORATORI

<i>Codifica</i>	<i>Descrizione dell'accertamento</i>
AS100	Mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività di un macello o di un laboratorio riconosciuto
AS102	Mancata comunicazione delle variazioni A) che non pregiudicano la conformità del processo o del prodotto B) che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto
AS103	Sopervenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria
AS105	Carenze nella programmazione aziendale ovvero mancato rispetto delle tempistiche di presentazione del programma aziendale di lavorazione
AS106	Mancato rispetto del programma senza adeguato preavviso
AS107	Mancata trasmissione ad INEQ nei tempi prescritti della comunicazione annuale di inizio attività
AS108	La macellazione non avviene nei tempi (entro 24 ore dal conferimento degli agnelli) e nei modi prescritti (recisione netta della vena giugulare, successivo spellamento e contestuale recisione delle zampe)
AS109	I dati del "documento ROSA" sono incompleti A) tali da poter accertare provenienza e conformità B) tali da non poter accertare provenienza e conformità
AS111	Macellazione e compilazione della DM per agnelli non accompagnati da un "documento ROSA"
AS112	Macellazione e certificazione con la IGP di agnelli privi delle marche auricolari e/o con marche auricolari non omologate
AS113	Macellazione e certificazione con la IGP di agnelli con marche auricolari identiche (codifica e numero seriale) a quelle già precedentemente utilizzate per la macellazione
AS114	Macellazione e certificazione con la IGP di agnelli di razza non conforme
AS115	Macellazione e certificazione con la IGP di agnelli o in non perfetto stato sanitario e/o per i quali manca l'acquisizione delle attestazioni da parte dell'autorità sanitaria competente
AS116	Errata numerazione della DM
AS117	Mancata implementazione nei tempi prescritti di una o più DM
AS118	Compilazione della DM in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
AS119	Errata indicazione delle quantità (numero e/o peso) delle carcasse e/o mezzene e/o dei tagli indicato sul DDT e le quantità effettivamente consegnate tali da non pregiudicare la tracciabilità
AS120	Mancata redazione del documento in autocontrollo delle eventuali carcasse valutate non conformi e distolte dal circuito della IGP
AS121	Mancato invio a INEQ, entro i termini prescritti, di uno e/o di tutti i DDT emessi da un laboratorio per documentare la consegna di carne certificata ai fini della IGP ad un determinato destinatario in un dato mese
AS122	Mancato invio a INEQ della dichiarazione nella quale si esplicita l'assenza di lavorazioni ai fini della IGP
AS125	La quantità di materia prima consegnata (carcasse e/o mezzene e/o tagli) ai fini della IGP è superiore alla quantità disponibile (numero di agnelli macellati e certificati) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
AS126	La preparazione o la presentazione delle carcasse e/o delle mezzene e/o dei tagli per l'immissione al consumo non avviene nei modi e/o nelle tipologie prescritte
AS128	Carenza nei sistemi di identificazione delle carcasse e/o delle mezzene e/o dei tagli stoccate/i e/o movimentati/e nei locali del macello o del laboratorio A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
AS130	I dati del DDT del laboratorio sono incompleti A) tali da non pregiudicare la conformità e rintracciabilità B) tali da pregiudicare conformità e rintracciabilità
AS131	Errata identificazione del lotto di macellazione ovvero della/delle partita/e di provenienza ovvero del

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

	lotto di vendita A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
AS134	I dati del DDT del macello sono incompleti A) tali da poter accertare provenienza e conformità della materia prima B) tali da non poter accertare provenienza e conformità della materia prima
AS136	Attribuzione della IGP a prodotto privo della documentazione prescritta relativa alla rintracciabilità
AS137	Attribuzione della IGP a quantitativi di carne incongrui (per eccesso) rispetto a quelli conformi (in numero e peso) disponibili
AS138	Mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro di carico/scarico delle carcasse
AS139	Implementazione del registro di carico/scarico delle carcasse incompleta A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
AS141	La carne non risponde ai parametri chimico-fisici prescritti
AS142	La carne non risponde al parametro del pH prescritto
AS143	La carne non risponde ai parametri visivo-organolettici prescritti
AS144	Assenza di almeno una verifica analitica da documentare in autocontrollo
AS145	Mancato rispetto della frequenza minima prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo
AS146	Indisponibilità temporanea o malfunzionamento della strumentazione aziendale necessaria per l'attività di autocontrollo e di controllo di INEQ
AS150	Presenza di etichetta non autorizzata dal Consorzio di tutela A) per prodotto già commercializzato B) per prodotto non ancora commercializzato

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

12. GIUNTA DI APPELLO

Tutti i provvedimenti, le misure di trattamento delle non conformità, le deliberazioni del Comitato di Certificazione, i rapporti di controllo e verifica emessi da INEQ nell'ambito dell'attività fin qui descritta possono essere appellati dagli interessati con apposito ricorso alla Giunta d'Appello.

Il soggetto interessato può promuovere ricorso entro 7 giorni nei confronti di tutte le decisioni assunte dall'Organismo stesso, presentandolo all'organo di revisione costituito dalla Giunta di Appello competente, che lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla specifica convocazione; nessun altro ricorso può essere presentato a INEQ e le spese di appello sono a carico del soccombente.

La presentazione del ricorso sospende gli effetti del provvedimento appellato fino al pronunciamento della Giunta d'Appello.

La Giunta d'Appello, nominata secondo la documentazione di sistema vigente, può essere integrata da esperti tecnici revisori nominati per la funzione specifica.

Le decisioni della Giunta d'Appello sono inappellabili e vincolanti per INEQ e per il ricorrente.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP	PC – AS Rev. 0
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	7 Novembre 2016

13. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento	Codifica
1	Richiesta di riconoscimento dell'allevamento	mo PC – AS 1
2	Richiesta di riconoscimento del macello	mo PC – AS 2
3	Richiesta di riconoscimento del laboratorio	mo PC – AS 3
4	Dichiarazione di conferma del riconoscimento (per l'allevamento)	mo PC – AS 4
5	Registro di carico / scarico delle marche auricolari	mo PC – AS 5
6	Registro delle integrazioni alimentari	mo PC – AS 6
7	Dichiarazione di accettazione per la conferma del riconoscimento (per il macello e il laboratorio)	mo PC – AS 7
8	Registro di carico / scarico delle carcasse	mo PC – AS 8
9	Verifiche delle caratteristiche morfologiche che distinguono la razza ovina sarda	po PC – AS 1
10	Dichiarazione del Macello (DM)	mo PC – AS 9
11	Scheda di espertizzazione delle caratteristiche visivo-organolettiche	mo PC – AS 10
12	Verifiche delle caratteristiche chimico-fisiche della carne	po PC – AS 2
13	Rapporto di prelevamento	mo PC – AS 11
14	Rapporto di controllo delle caratteristiche visivo-organolettiche	mo PC – AS 12
15	Attestazione di conformità	mo PC – AS 13