



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

FINOCCHIONA IGP

PC – FIN
Rev. 1.1

06.06.2022
© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

FINOCCHIONA
Indicazione Geografica Protetta

Redatto
AUT: *Alessio Lodolo*
RSDF e RSCH: *Ivan Contardo*

Approvato
AU: *Ludovico Picotti*



INDICE

1.	PREMESSA	4
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	4
3.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
4.	ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI.....	7
4.1	SUINI DI GENETICA DIVERSA DALLA RAZZA CINTA SENESE	9
5.	ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	10
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO.....	10
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI DELL'IGP FINOCCHIONA	11
5.2.1	Validità del riconoscimento	14
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	14
5.2.3	Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte del Produttore o dell'Affettatore.....	15
5.2.4	Subentro nel riconoscimento.....	15
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	16
5.3.1	Procedura per la gestione di posizioni non più attive.....	16
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	17
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI.....	19
7.1	ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO.....	19
7.1.1	Genetica	19
7.1.2	Tatuaggio di origine.....	21
7.1.3	Alimentazione.....	22
7.1.4	Trasferimento dei suini tra Allevamenti (AT).....	23
7.1.5	Invio dei suini alla macellazione (AM)	23
7.1.6	Allevamento con attività promiscua.....	24
7.1.7	Allevamento di razza Cinta Senese	25
7.2	ADEMPIMENTI DEL MACELLO	26
7.2.1	Macellazione di suini di razza Cinta Senese.....	30
7.3	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO.....	30
7.3.1	Sezionamento di materia prima ottenuta da suini di razza Cinta Senese	32
7.4	ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE	33
7.5	ADEMPIMENTI DELL'AFFETTATORE	37
8.	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI	38
8.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO.....	40
8.1.1	CONTROLLI sull'alimentazione somministrata.....	40
8.1.2	CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua	41
8.1.3	CONTROLLI sulla genetica.....	41
8.1.4	CONTROLLI sulla movimentazione dei suini.....	42
8.1.5	CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine	43
8.1.6	CONTROLLI sugli AT	44
8.1.7	CONTROLLI sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i "cicli chiusi").....	44
8.1.8	CONTROLLI di consegne promiscue.....	45
8.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO	45
8.2.1	CONTROLLI degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati.....	45
8.2.2	CONTROLLI sull'attività di macellazione	48
8.2.3	CONTROLLI di consegne a un Laboratorio di Sezionamento "esterno"	49
8.2.4	CONTROLLI sulla genetica.....	49
8.3	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO.....	49
8.4	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE	50
8.4.1	CONTROLLO della carne fresca in entrata	51
8.4.2	CONTROLLO della produzione	52

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

8.4.3	CONTROLLO del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito l'IGP	54
8.4.3.1	CONTROLLO dell'aspetto esterno.....	55
8.4.3.2	CONTROLLO dell'aspetto al taglio e delle caratteristiche organolettiche	56
8.4.3.3	CONTROLLO delle caratteristiche chimiche	57
8.4.3.4	NUMERO DI LOTTI DA CAMPIONARE negli anni successivi al primo anno di applicazione del PDC	57
8.4.4	CONTROLLO del prodotto porzionato	59
8.5	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'AFFETTATORE	60
8.6	CONTROLLO DEL TRASFERIMENTO DI SUINI DI RAZZA CINTA SENESE E DELLA RELATIVA MATERIA PRIMA	61
9.	DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE	62
10.	DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	62
11.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	62
11.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI.....	63
11.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ.....	63
12.	RECLAMI E RICORSI	64
12.1	RECLAMI	64
12.2	RICORSI	64
13.	RISERVATEZZA	64
14.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	65

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

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).

IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (nel seguito solo IFCQ) quale Organismo di controllo autorizzato per l'IGP Finocchiona ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – FIN quale guida per lo svolgimento delle attività di autocontrollo e di controllo di conformità.

Il Piano di Controllo (di seguito solo PDC), redatto sulla base del Disciplinare di produzione (di seguito solo Disciplinare) depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (di seguito solo MIPAAF) e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione Europea, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi dell'IGP Finocchiona. Il Disciplinare è scaricabile dal sito internet www.politicheagricole.it del MIPAAF.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico degli Operatori interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo) sia dai controlli svolti da IFCQ al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto.

Gli Operatori che intendono aderire all'IGP devono assoggettarsi all'attività di controllo effettuata da IFCQ ed operare in conformità al Disciplinare e al Sistema dei controlli approvato dal MIPAAF.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare, mediante l'attività ispettiva, di prova e di valutazione, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Indicazione Geografica Protetta "Finocchiona" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli Operatori inseriti nel Sistema dei controlli dell'IGP: Allevamenti, Macelli, Laboratori di Sezionamento, Produttori e Affettatori così come definiti al paragrafo 4.

IFCQ per la sua attività si avvale di sistemi informatici interoperabili anche con gli altri OdC operanti nella filiera delle carni suine trasformate, che assicurano l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CEE) n. 3220/1984** del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino
- **Legge 15 gennaio 1991, n. 30** "Disciplina della riproduzione animale"
- **D. Lgs. n. 534 del 30 dicembre 1992:** Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini e successive modificazioni ed integrazioni
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari

- **Decisione della Commissione Europea 2001/468/CE** dell'8 giugno 2001, relativa alla autorizzazione dei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **D. Lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004:** Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- **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
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari"
- **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 (e s.m.i.) 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 dell'8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006,** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- **Legge 27 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
- **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 denominazione protette da quelle generiche
- **Regolamento (CE) n. 1249/2008** della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini ed alla comunicazione dei prezzi delle medesime
- **Decreto MIPAAF dell'8 maggio 2009,** relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine
- **Legge 4 giugno 2010, n. 96, articolo 27,** recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale ai regolamenti CE n. 1234/2007 e n. 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine
- **D. Lgs. n. 200 del 26 ottobre 2010:** Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012** (prot. 0002039): traduzione dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipAAF"
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE n. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a "Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari"
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014** (prot. 0005105): criteri di accettabilità delle carcasse suine destinate alle produzioni DOP
- **Regolamento (UE) n. 629/2015** della Commissione del 22 aprile 2015 (GUUE n. L. 104/6 del 23 aprile 2015): Iscrizione della denominazione "Finocchiona" nel registro delle "denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come indicazione geografica protetta
- **Regolamento (UE) 1012/2016** dell'8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale
- **Decreto MIPAAF del 27 giugno 2016** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- **Regolamento Delegato (UE) 1182/2017** della Commissione del 20 aprile 2017 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **Disciplinare di produzione** dell'indicazione geografica protetta "Finocchiona" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale n. 289 **del 12 dicembre 2017** e s. m. i.
- **D. Lgs. n. 52 dell'11 maggio 2018**: "Disciplina della riproduzione animale"
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 17 ottobre 2019** (prot. 0014769): modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica
- **Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019** su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019 (prot. 0012390): modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Decreto MIPAAF del 10 giugno 2021** su G.U. Serie gen. n. 148 del 23 giugno 2021 (prot. 0268840): modifica del decreto 5 dicembre 2019 dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Nota MIPAAF del 04 agosto 2021** (prot. 0355569): trasmissione delle linee guida per la redazione dei Piani di controllo della filiera suinicola a IG
- **Nota MIPAAF del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 22 dicembre 2021** (prot. 0673948): autorizzazione all'organismo denominato "IFCQ Certificazioni Srl" ad effettuare i controlli sulla indicazione geografica protetta "Finocchiona"
- **Nota MIPAAF del 17 febbraio 2022** (prot. 0075809): aggiornamento Linee guida filiera suinicola

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p style="text-align: center;">PIANO DI CONTROLLO</p> <p style="text-align: center;">FINOCCHIONA IGP</p>	<p style="text-align: right;">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p style="text-align: right;">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

AA. CC.:	Autorità Competenti
Affettatore:	Operatore che esegue l'attività di affettamento del prodotto finito, identificandolo, se conforme, con l'IGP
Allevamento:	Operatore in cui si svolge l'attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
Allevamento a Ciclo chiuso:	Allevamento in cui i suini nascono e vengono allevati nelle successive fasi di accrescimento ed ingrasso fino all'invio alla macellazione; gli Allevamenti a Ciclo chiuso sono sia Allevamenti di Origine sia Allevamenti di Provenienza
Allevamento di Origine (Scrofaia):	Allevamento in cui i suini nascono e vengono tatuati con il tatuaggio di origine
Allevamento di Provenienza:	Allevamento che conclude l'attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l'invio alla macellazione
Allevamento Intermedio:	Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini
Anno:	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre)
Certificazione di Conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione della "Finocchiona IGP" è conforme a quanto prescritto dai relativi Disciplinare e PDC approvati dalle AA. CC.
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera dell'IGP Finocchiona, per le attività svolte presso i propri siti produttivi
Autorità di vigilanza:	MIPAAF e Regione Toscana
BDN:	Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica del Ministero della salute; le informazioni registrate in BDN hanno valore ufficiale ai fini della tracciabilità e rintracciabilità dei suini
Co. Ce.:	Comitato di Certificazione di IFCQ
Codice identificativo Allevamento:	il codice di identificazione dell'Allevamento è costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l'insediamento e da una numerazione, che può essere anche alfanumerica. Il codice è diverso per ogni singolo insediamento produttivo anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (Partita Iva/CUAA). Inoltre, qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e/o diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL)
Consorzio di Tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi
Controllo:	attività con cui IFCQ accerta il rispetto delle prescrizioni definite nel PDC. Tale verifica si distingue in: <ul style="list-style-type: none"> - controllo ispettivo: visita effettuata da un incaricato di IFCQ presso un Operatore; - controllo documentale: verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, effettuato anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli; - controllo analitico: analisi chimico-fisica e/o genetica di un campione prelevato
Controllo ordinario:	controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC
Controllo supplementare:	controllo eseguito per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o dopo la ripresa dell'attività ai fini dell'IGP in seguito a sospensione volontaria o quando previsto dallo Schema dei controlli
DDT:	Documento di Trasporto o documento equivalente
Disciplinare:	normativa comunitaria che definisce i requisiti dell'IGP Finocchiona
GDA:	Giunta d'Appello: organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
IG:	Indicazione Geografica
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
LG:	Libro Genealogico
Lotto:	"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotta, realizzata, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..." Il lotto è determinato dall'Operatore ed è apposto sotto la propria responsabilità. Nel PDC,

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

nel rispetto della definizione citata, il lotto potrà essere distinto in base alla fase di processo specifica in:

- Lotto di macellazione: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad un singolo AM;
- Lotto di carne fresca: insieme di tagli di carne fresca forniti da un LS ad un Produttore con una o più DS;
- Lotto di produzione: insieme di salumi elaborati ai fini dell'IGP dal Produttore nella medesima giornata in riferimento alla singola scheda di produzione;
- Lotto di affettamento: insieme di confezioni di prodotto affettato identificate con l'IGP ottenute in una giornata; nella stessa giornata possono essere ottenuti più lotti di affettamento

LS:	Laboratorio di Sezionamento: Operatore che conduce l'attività di sezionamento di carcasse/mezzene suine e/o di rifilatura dei tagli di carne suina. Qualora il Laboratorio di Sezionamento effettui lavorazioni di materia prima proveniente dalla macellazione di suini operata nel Macello compreso nel medesimo insediamento produttivo, opera come LS "interno" ; qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da un altro sito produttivo, opera come LS "esterno" . Pertanto, un LS, quando effettua attività di sezionamento/rifilatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come "LS esterno", mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come "LS interno" o come "LS esterno" a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal Macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo
Macello:	Operatore che svolge l'attività di macellazione dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
MCR:	Misura di Controllo Rinforzato: attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare e/o nel PDC, costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS). Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione del numero dei controlli e dell'onere a carico dell'Operatore già previsto dal tariffario. Tale misura si applica, nei casi previsti dallo Schema dei controlli, anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno
Non conformità (NC):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo
Non conformità lievi (NCL):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo che, tranne per i casi definiti nello Schema dei controlli per cui è prevista una soglia di accettabilità, non pregiudicano la tracciabilità e la conformità del prodotto
Non conformità gravi (NCG):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo che pregiudicano la tracciabilità e/o la conformità del prodotto
OdC:	Organismo di Controllo
Operatore:	soggetto inserito nel circuito tutelato dell'IGP per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
Portale "Finocchiona":	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Produttori e dagli Affettatori e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con l'IGP "Finocchiona"
Produttore:	Operatore che elabora la materia prima per l'ottenimento del prodotto finito, svolge attività di stagionatura e può anche porzionare il prodotto, identificandolo, se conforme, con l'IGP
Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito al servizio fornito dall'OdC o segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
Richiedente:	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata dell'IGP
Riconoscimento:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata dell'IGP

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Ricorso:	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
Scrofa:	suino di sesso femminile che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione
Sigillo:	elemento identificativo apposto sul salume destinato all'IGP
Stato di taratura:	condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza
Tracciabilità:	processo che ricostruisce la storia del prodotto "da monte a valle" della filiera, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione. È la tracciabilità che permette la Rintracciabilità , processo che collega tutte le informazioni registrate per risalire "da valle a monte" alla storia del prodotto e alle relative responsabilità lungo la filiera
Verro:	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la riproduzione
VIS:	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell'Operatore; qualora possibile, nell'ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS
VRP:	Valutatore Risultato Prove: incaricato dell'OdC che, valutati i risultati dei controlli analitici riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi, emette un Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i. La delibera in merito alla certificazione è di competenza del Co. Ce.

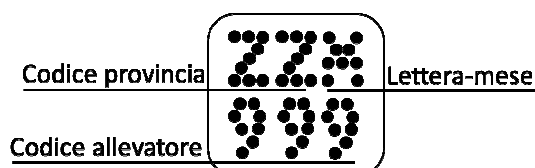
4.1 SUINI DI GENETICA DIVERSA DALLA RAZZA CINTA SENESE

Le presenti abbreviazioni e definizioni riguardano nello specifico termini, concetti e documenti riportati nelle parti del PDC relative all'utilizzo ai fini dell'IGP di carne di suino di genetica diversa dalla razza Cinta Senese.

Allevamento promiscuo:	Allevamento in cui sono allevati suini destinati alla produzione tutelata e suini (non solo verri e scrofe) non destinati a tal fine
Attestato di Trasferimento (AT):	dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta il numero di suini che trasferisce ad altro Allevamento e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Attestato per la Macellazione (AM):	dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta il numero di suini che invia alla macellazione e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
BDR:	Banca Dati Riproduttori: archivio di talune sequenze genomiche identificative dei verri in uso nel circuito delle DOP e delle IGP
BDV:	Banca Dati Vigilanza
Classificazione delle carcasse:	l'attività di classificazione delle carcasse suine deve avvenire nel rispetto della normativa nazionale e unionale, in ottemperanza a quanto previsto dai disciplinari di produzione per l'appartenenza alla specifica classificazione. Ai fini dell'IGP sono considerate conformi, nel rispetto di quanto definito all'Art. 2.2 del Disciplinare, solo carcasse di suino pesante (classificate con la lettera H)
DM:	Dichiarazione del Macello: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione per la filiera tutelata
DPNF:	Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata: documento con cui, relativamente ad ogni DS ricevuta, il Laboratorio di Sezionamento o il Produttore attesta la materia prima (carcasse/mezzene/tagli di carne per il Laboratorio di Sezionamento e tagli di carne per il Produttore) che non ha avviato all'IGP (resa al fornitore e/o trattenuta non a fini IGP)
DS:	Dichiarazione Specifica: documento con il quale il Laboratorio di Sezionamento (interno o esterno al Macello) attesta, all'atto del trasferimento, che le carcasse e/o i tagli di carne fresca consegnati ad un altro Laboratorio di Sezionamento o i tagli di carne fresca consegnati al Produttore, sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Lettera-Mese:	lettera che identifica il mese di nascita del suino
LGI:	Libro Genealogico Italiano

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Punzoni:	piastre in dotazione alla Scrofaia per l'apposizione del tatuaggio di origine. I punzoni sono costituiti da un sistema ad aghi multipli a piastra unica (non a composizione variabile) e vengono utilizzati dalla Scrofaia per apporre sulle cosce dei suinetti il tatuaggio di origine, costituito da un codice alfanumerico disposto su due righe identificativo dell'Allevamento di Origine (composto dalle due lettere della sigla della provincia della Scrofaia e da un codice a tre caratteri, numerico o alfanumerico) e dalla lettera identificativa del mese di nascita dei suinetti; ciascun carattere è costituito da più "puntini", ciascuno impresso mediante aghi multipli
Resa reale di macellazione:	rapporto percentuale, espresso con due cifre decimali, fra il peso medio morto freddo delle carcasse macellate e il peso medio vivo dell'intera partita avviata alla macellazione per la filiera tutelata (attestata con un singolo AM); il peso medio vivo è calcolato sulla base del peso vivo della partita riscontrato dal Macello
RIFT:	Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da Allevamenti, Macelli e Laboratori di Sezionamento ai fini dell'identificazione e della tracciabilità della materia prima
RM:	Rendiconto Macellazione: documento che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con il relativo AM
RR:	Rendiconto Regolarizzazione: documento che attesta gli esiti di regolarizzazione della partita di suini di peso medio vivo non conforme accertato all'arrivo in Macello; viene emesso per ogni partita regolarizzata certificata con AM
Suini tatuati:	suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata
Tatuaggio di origine:	tatuaggio indelebile dell'Allevamento di origine, costituito da un codice alfanumerico identificativo della Scrofaia e dalla lettera-mese che indica il mese di nascita del suino



Verro ruffiano:	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore ma non utilizzato per la riproduzione (c.d. "copertura")
------------------------	---

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli Operatori della filiera disciplinata dell'IGP Finocchiona devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente PDC. Gli Operatori che partecipano alla lavorazione della carne e alle operazioni di affettamento e confezionamento dell'IGP Finocchiona (Produttori e Affettatori) devono essere ubicati nel territorio delimitato definito all'Art. 3 del Disciplinare. Inoltre, gli Allevamenti di suini di razza Cinta Senese, i Macelli che effettuano attività di macellazione di suini di razza Cinta Senese e i LS che sezionano carne ottenuta da suini di razza Cinta Senese devono essere ubicati nel territorio delimitato, così come prescritto al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare.

5.1 PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

Il Richiedente che intende operare nell'ambito del Sistema dei controlli dell'IGP deve presentare la richiesta di riconoscimento, direttamente o tramite il Consorzio di tutela in forza di specifica delega, in cui deve essere specificato che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze (rapporti economici compresi) sono comunque a carico del singolo Richiedente. La richiesta deve essere

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

inviata a IFCQ mediante posta elettronica, compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1 per l'Allevamento; tale Allegato è integrato, per la Scrofaia relativa a suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese, dalla richiesta di assegnazione punzoni in Allegato n. 2;
- Allegato n. 3 per l'Operatore con ruolo di Macello e LS;
- Allegato n. 4 per l'Operatore con ruolo esclusivo di LS "esterno";
- Allegato n. 5 per il Produttore;
- Allegato n. 6 per l'Affettatore.

L'Allevamento "in soccida" indica, in sede di richiesta di riconoscimento e, ove previsto, nelle registrazioni ai fini del PDC, per conto di quale Allevamento esercita la propria attività di soccida. Con l'atto della presentazione della richiesta il Richiedente accetta integralmente i contenuti del Sistema dei controlli (PDC, Sistema tariffario, Schema dei controlli e ogni altro documento utile) e si assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini del riconoscimento e del successivo mantenimento dei requisiti.

Qualora l'Allevamento o il Macello presenti con un'unica istanza di riconoscimento la richiesta di adesione oltre che all'IGP Finocchiona, anche ad altre IG, IFCQ, ricevuta l'istanza, inoltra la predetta richiesta a tutti gli altri OdC interessati.

5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI DELL'IGP FINOCCHIONA

La procedura di riconoscimento si articola nelle seguenti fasi:

a) Verifica documentale:

IFCQ, ricevuta la richiesta e la documentazione accessoria prevista, verifica entro 10 giorni lavorativi:

- che l'insediamento produttivo del Richiedente sia situato:
 - se Produttore o Affettatore, nel territorio delimitato così come definito dall'Art. 3 del Disciplinare;
 - se Allevamento di suini di razza Cinta Senese, se Macello che macella suini di razza Cinta Senese o LS che seziona carne ottenuta da suini di razza Cinta Senese, nel territorio delimitato così come definito al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare;
- che la richiesta sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e sia compilata in ogni sua parte; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà inviata una richiesta di integrazione;
- se alleva suini di razza "Cinta Senese", la loro iscrizione nel Libro Genealogico (di seguito solo LG) della razza "Cinta Senese";

b) Verifica ispettiva iniziale:

IFCQ, conclusa positivamente la verifica documentale, entro 30 giorni lavorativi effettua la verifica ispettiva iniziale. Nel corso della stessa viene valutata la corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle proprie specifiche attività e quindi viene verificato:

- **per gli Allevamenti**, che siano adottate per i suini pratiche e tecniche adeguate a garantire il rispetto del benessere animale. In particolare, per gli Allevamenti di suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese, IFCQ verifica che strutture e attrezzature siano resistenti alla corrosione, che i ricoveri siano ben coibentati e aerati (in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e il contenimento dei gas nocivi) e che i pavimenti siano caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici e antisdrucchiolevoli; per tali Allevamenti, inoltre, l'OdC verifica che:
 - se presenti nelle Scrofaie riproduttori suini e/o materiale genetico, appartengano alle razze così come definite al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare e, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, alla "Lista degli altri tipi genetici" pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
 - se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla produzione tutelata e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa a suini, alimentazione e eventuali dosi di seme utilizzati deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla filiera tutelata devono essere separati da quelli non destinati alla filiera tutelata; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini dell'IGP, la separazione fra filiera tutelata e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;
- **per i Macelli e i Laboratori di Sezionamento:**
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento, nel rispetto del benessere animale;
 - che sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini in ingresso, delle singole partite di carcasse/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un Laboratorio di Sezionamento e/o delle quantità di materia prima destinate al distretto dell'IGP;
- **per i Produttori:**
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei a garantire il metodo di produzione prescritto dall'Art. 5 del Disciplinare;
 - che sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità della materia prima (carne) in entrata con i singoli impasti elaborati e i salumi ("finocchione") insaccati, stagionati e identificati con l'IGP in uscita e la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;
- **per gli Affettatori:**
 - che vi sia la disponibilità degli impianti e dell'attrezzatura per l'attività di affettamento;
 - che esista un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità del prodotto.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove il

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Richiedente non adempia alle richieste di adeguamento entro 30 giorni lavorativi, IFCQ chiude l'istruttoria con l'invio di una corrispondente comunicazione.

c) **Riconoscimento:**

IFCQ valuta gli esiti della verifica ispettiva iniziale e, qualora da tali riscontri non emergano situazioni di non conformità, il Co. Ce. procede con la valutazione dell'istruttoria.

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il Co. Ce., acquisita la relativa documentazione, delibera entro 15 giorni lavorativi sul riconoscimento ovvero sul mancato riconoscimento per mancanza da parte del Richiedente dei requisiti prescritti dal PDC e dal Disciplinare.

IFCQ, entro 10 giorni lavorativi dalla delibera del Co. Ce., notifica al Richiedente l'esito della decisione. In caso di valutazione positiva emette il provvedimento di riconoscimento ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti attribuendogli uno specifico codice di identificazione; il provvedimento è notificato all'Operatore tramite posta certificata (PEC). Nel caso, invece, di valutazione negativa, IFCQ notifica tramite posta certificata (PEC) al Richiedente non riconosciuto il provvedimento di non inserimento.

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- per Allevamenti, Macelli e LS che non trattano razza Cinta Senese:
 - **alle Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato di Trasferimento (di seguito solo AT) secondo le istruzioni in Allegato n. 7. Alle Scrofaie sono inviati anche i punzoni; le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'Allegato n. 2; tutte le forniture devono essere autorizzate da IFCQ e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante;
 - **agli Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato per la Macellazione (di seguito solo AM) secondo le istruzioni in Allegato n. 8;
 - **agli Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'AM e, se richiesto, dell'AT e vengono consegnati i punzoni; per tali Allevamenti, essendo sia Scrofaie sia Allevamenti di Provenienza, valgono le prescrizioni definite nei due punti elenco precedenti;
 - **ai Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione tramite la Dichiarazione del Macello (DM), del Rendiconto Regolarizzazione (RR) e del Rendiconto Macellazione (RM), da compilare rispettivamente secondo le istruzioni in Allegato n. 9, n. 19 e n. 21, Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente il medesimo riconoscimento sanitario dell'ASL);
 - **ai Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (DS) e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) in base alle istruzioni definite rispettivamente in Allegato n. 10 e Allegato n. 20;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- **ai Produttori** sono inviate le credenziali di accesso:
 - al Portale “Finocchiona” per la registrazione della Scheda di produzione, della Dichiarazione del Produttore, della Segnalazione di trasferimento, per la compilazione del Registro di confezionamento e del Documento di carico/scarico dei tagli seguendo le indicazioni rispettivamente in Allegato n. 11, n. 12, n. 13, n. 14 e n. 18;
 - al RIFT, per la registrazione della DPNF in base a quanto definito in Allegato n. 20;
- **agli Affettatori** sono inviate le credenziali di accesso al Portale “Finocchiona” per la registrazione delle operazioni di affettamento nel Registro di confezionamento da compilare in base alle indicazioni in Allegato n. 14.

IFCQ registra la consegna e la restituzione delle dotazioni assegnate al singolo Operatore e tiene un elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti curando l'aggiornamento del fascicolo di ciascuno di essi, comprensivo dei provvedimenti per il trattamento delle non conformità, e della BDV.

5.2.1 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento dell'Operatore con il suo inserimento nell'elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti, fatti salvi i casi di recesso e cancellazione, opera in regime di continuità a quella dell'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP Finocchiona.

La validità dei controlli e degli attestati di conformità è correlata all'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP Finocchiona.

5.2.2 Sopraggunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche

Per il mantenimento del riconoscimento ai fini dell'IGP, l'Operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ, possibilmente in via preventiva e comunque entro 10 giorni lavorativi dal loro accadimento, all'indirizzo di posta elettronica finocchionaigp@ifcq.it, tutte le modifiche sostanziali che incidono sullo stato di conformità del prodotto, sul processo produttivo e sulla tracciabilità delle produzioni oltre a quelle che riguardano la titolarità degli obblighi e dei diritti (es.: variazioni societarie, della proprietà o dell'anagrafica aziendale, del codice ASL, dell'assetto strutturale e/o produttivo).

IFCQ, entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuta le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive supplementari e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'Operatore deve darne comunicazione entro 24 ore a IFCQ mediante posta certificata (PEC) e sospendere immediatamente le attività ai fini dell'IGP.

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

5.2.3 Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte del Produttore o dell'Affettatore

Il Produttore o l'Affettatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del PDC deve darne comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica: finocchionaigp@ifcq.it.

IFCQ ne prende atto comunicando la sospensione della propria attività di controllo presso l'Operatore interessato.

L'Operatore sospeso è obbligato ad interrompere immediatamente l'attività ai fini dell'IGP e non è tenuto a comunicare, durante il periodo di sospensione, le eventuali modifiche specificate al paragrafo 5.2.2.

L'eventuale ripresa dell'attività da parte di un Operatore sospeso deve essere sempre comunicata in via preventiva e per iscritto a IFCQ all'indirizzo di posta elettronica finocchionaigp@ifcq.it, comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. In tal caso IFCQ entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione da parte dell'Operatore effettua una verifica ispettiva supplementare.

L'Operatore può riprendere l'attività ai fini dell'IGP solo dopo aver ricevuto relativa comunicazione di autorizzazione da parte di IFCQ che a sua volta provvederà ad informare il Consorzio di tutela.

5.2.4 Subentro nel riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo Operatore per la medesima attività, qualora dalla richiesta di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il mero trasferimento soggettivo del complesso aziendale iscritto all'IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito il riconoscimento dell'Operatore subentrato negli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito del solo controllo documentale (senza quindi la verifica ispettiva iniziale) e della conseguente delibera del Co. Ce. La pratica non verrà portata alla valutazione del Co. Ce. nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso in cui vi sia una modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente all'IGP, IFCQ si riserva la facoltà di effettuare una visita ispettiva a riscontro della conformità aziendale. Nel caso di conferma della conformità aziendale a seguito di tale visita e nel caso in cui IFCQ ritenga di avere sufficienti evidenze documentali a conferma della conformità dell'Operatore senza la necessità di una visita ispettiva, l'azienda può essere riconosciuta nel relativo elenco anagrafico previa valutazione finale della pratica da parte del Co. Ce.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI

L'Operatore che intende recedere dall'IGP (per chiusura o cessione della Ditta, cessazione dell'attività produttiva ai fini dell'IGP o altra diversa motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica finocchionaigp@ifcq.it.

In caso di richiesta di recesso l'Operatore pagherà a IFCQ le tariffe di sua competenza per l'anno in cui viene formalizzata la richiesta.

L'Allevamento di suini di genetica diversa dalla Cinta Senese, se intende uscire dal Sistema dei controlli deve restituire all'OdC i punzoni ricevuti in dotazione. Qualora l'Operatore non provveda alla restituzione delle dotazioni entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta di recesso, IFCQ invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito ulteriori 10 giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese e cancellandolo dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito dell'IGP. Nel caso in cui l'Operatore abbia invece restituito le dotazioni nei tempi prescritti, IFCQ, perfezionate tutte le procedure riferite alla richiesta di recesso, sottopone la richiesta al Co. Ce. che assumerà una corrispondente delibera. All'esito, IFCQ emetterà il provvedimento di recesso, dandone comunicazione tramite posta elettronica certificata (PEC) all'Operatore interessato, e provvederà alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti. La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore che ha presentato la relativa richiesta. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto ad assolvere a tutti gli oneri connessi alla sua qualità di soggetto riconosciuto.

5.3.1 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

IFCQ sottopone alla valutazione del Co. Ce. la revoca della posizione anagrafica dell'Operatore nei relativi elenchi nel caso in cui:

- abbia cessato l'attività senza averne dato la prescritta comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante verifica documentale circa la "cessazione camerale" e/o verifica ispettiva che attesta che il medesimo non opera più ai fini dell'IGP;
- l'insediamento produttivo e/o il soggetto riconosciuto non sono più esistenti, l'insediamento è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato o l'Operatore sia dichiarato fallito;
- abbia sospeso l'attività ai fini della IGP per un periodo superiore ai 12 mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta. In tal caso IFCQ invia una nota all'Operatore interessato informandolo che, trascorsi 30 giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta a IFCQ, la volontà di continuare la produzione ai fini dell'IGP, attiverà l'iter di revoca; qualora il soggetto abbia ricevuto in concessione dotazioni ai fini dell'IGP e non le abbia ancora restituite a IFCQ, l'OdC invia un sollecito scritto per la restituzione di tali dotazioni; trascorsi dal sollecito senza esito 10 giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese, segnalando la circostanza alle Autorità competenti e cancellandolo dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito dell'IGP.

Il soggetto sottoposto a cancellazione dagli elenchi anagrafici:

- non può di utilizzare suini vivi tatuati e/o macellati, carne fresca, finocchione insaccate e/o in stagionatura e/o confezionate ed identificate con l'IGP, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p style="text-align: center;">PIANO DI CONTROLLO</p> <p style="text-align: center;">FINOCCHIONA IGP</p>	<p style="text-align: right;">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p style="text-align: right;">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- deve sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti e le pubblicazioni in cui compaiono i riferimenti all'IGP Finocchiona;
- non può di utilizzare i marchi previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

In caso di cancellazione IFCQ richiede al soggetto interessato il pagamento delle tariffe di sua competenza.

Qualora l'Operatore "cancellato" intenda riprendere l'attività ai fini dell'IGP, deve dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

6. ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI

I soggetti riconosciuti nel circuito della produzione tutelata dell'IGP sono tenuti:

- a mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato al paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli Allevamenti e presso i Macelli; nel caso delle sopraggiunte modifiche specificate al paragrafo 5.2.2, gli Operatori devono comunicarle a IFCQ nel rispetto delle modalità e delle tempistiche definite in tale paragrafo;
- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- per gli Allevamenti di suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese, a separare i suini destinati alla filiera tutelata da quelli non destinati a tal fine, e per gli altri Operatori, ad eseguire le lavorazioni per la produzione tutelata disgiuntamente da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante la separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini dell'IGP mediante la registrazione, la compilazione, la gestione e l'archiviazione della documentazione prevista dal PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di IFCQ e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- a consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica da parte di IFCQ, con o senza preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico. Si riporta di seguito quanto definito all'Art. 3, Comma 2 del D. Lgs n. 297/2004: "Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni e/o a impedire il prelievo di campioni ovvero a intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti da parte degli incaricati della struttura di controllo, di cui al comma 1 o degli agenti vigilatori del Consorzio di tutela di cui all'articolo 1, comma 1, lettera c), numero 1), è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria, previa verifica da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, di euro cinquecentosedici";
- ad escludere dall'IGP i suini e/o la relativa materia prima ottenuta nei casi di mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti nel Disciplinare e nel PDC;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi all'esercizio del Sistema dei controlli;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative vigenti;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (es. *screenshot*), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MIPAAF;
- a registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenze oggettive che i suini o il prodotto non conformi siano stati esclusi dall'IGP;
- a conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini della IGP (cartellini forniti da mangimifici, razioni alimentari, DDT etc.) per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- a fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto destinato alla produzione tutelata, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- ad utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo; a tal fine gli Operatori devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della taratura "esterna" o "interna" degli strumenti che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a IFCQ, il prodotto non conforme indicato nel provvedimento di non conformità fino all'acquisizione della relativa decisione finale;
- a restituire, ove previsto, le dotazioni ricevute per operare ai fini dell'IGP. Qualora l'Operatore interessato non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, IFCQ invia un sollecito scritto; trascorsi senza esito 10 giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- a conservare e utilizzare le dotazioni ricevute ai fini dell'IGP esclusivamente presso il proprio insediamento produttivo riconosciuto, fatte salve diverse eventuali autorizzazioni dell'OdC;
- a denunciare immediatamente alle AA. CC. lo smarrimento o il furto delle dotazioni ricevute ai fini dell'IGP e ad inviare a IFCQ la corrispondente documentazione;
- a comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA. CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- ad utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche dei portali mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- ad effettuare attività ai fini dell'IGP (allevamento, lavorazioni) esclusivamente per suini, carcasse/mezzene, carne fresca e/o salumi ricevuti da un soggetto riconosciuto (nel caso in cui il fornitore non sia un soggetto riconosciuto, i suini e/o il prodotto non possono essere destinati all'IGP). Tale prescrizione non riguarda il solo Laboratorio di affettamento, in quanto l'attività di affettamento ai fini dell'IGP viene eseguita su prodotto già certificato IGP;
- a fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

I sistemi informatici (RIFT e Portale "Finocchiona") fungono anche da archivio dati e saranno consultabili, con modalità distinte, dagli Operatori e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore. In caso di malfunzionamento dei sopracitati sistemi informatici gli Operatori sono comunque tenuti alla compilazione della documentazione prevista (per es. in formato cartaceo), riportando i dati definiti nei relativi allegati del PDC.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

A questi adempimenti di carattere generale si aggiungono gli specifici adempimenti di seguito riportati (paragrafi da 7.1 a 7.5) relativi ai singoli Operatori.

7. REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI

Per la produzione dell'IGP Finocchiona devono essere utilizzate le carni fresche ottenute da suini di razza Cinta Senese o di altro profilo genetico conformemente a quanto specificato al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare.

7.1 ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO

Gli adempimenti di seguito specificati fino al paragrafo 7.1.6 riguardano gli Operatori che allevano suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese. Per gli adempimenti relativi agli Allevamenti di razza Cinta Senese si rimanda al paragrafo 7.1.7.

L'Allevamento, ai fini dell'idoneità del suino all'IGP e della tracciabilità, deve produrre e rendere disponibili ai controlli adeguate evidenze e registrazioni documentali relative:

- all'identificazione e alla registrazione dei suini presenti in Allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- alla conformità della razione alimentare: cartellini mangime e piano/dichiarazione della razione alimentare somministrata;
- al rispetto dei requisiti strutturali ed igienico sanitari [Reg. (CE) n. 853/04 (numero di riconoscimento)].

L'Allevamento in cui, prima dell'atto di riconoscimento, siano eventualmente presenti suini non destinati a fini riproduttivi e potenzialmente destinabili al circuito tutelato, non può certificare tali suini ai fini dell'IGP.

All'Allevamento è raccomandato di seguire le fasi e le tecniche di allevamento così come descritte al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare.

7.1.1 Genetica

La Scrofaia deve utilizzare esclusivamente materiale genetico e/o riproduttori suini appartenenti:

- alle razze tradizionali Large White (Italiana) e Landrace (Italiana), così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano (LGI);
- alla razza Duroc (Italiana), così come migliorata dal LGI;
- ad altre razze, meticci ed ibridi, purché provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità compatibili con quelle del LGI per la produzione del suino pesante.

In applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, la Scrofaia può utilizzare i riproduttori suini e/o il materiale genetico di tipi genetici indicati nella "Lista degli altri tipi genetici" pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Non sono ammessi ai fini dell'IGP gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland e i portatori di caratteri antitetici e/o materiale genetico riconducibile agli stessi, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PPS). La Scrofaia, inoltre, non deve utilizzare i riproduttori suini e/o il relativo materiale genetico per i quali sia stata richiesta la valutazione del tipo genetico e non sia completato l'iter di valutazione previsto dal D.M. n. 12390 del 05/12/2019.

Inoltre, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche ed in via transitoria, la Scrofaia NON deve utilizzare i riproduttori suini e/o il materiale genetico:

- per i quali sia stata richiesta la valutazione “ex novo” di un tipo genetico e non sia completato l'iter di valutazione con la relativa pubblicazione nella “*Lista degli altri tipi genetici*” sul sito internet del MIPAAF;
- per i quali l'iter di valutazione abbia dato esito di non conformità.

Il portatore di interesse (Ente selezionatore o ibridatore) intenzionato ad introdurre un tipo genetico nel circuito della produzione tutelata dell'IGP deve attenersi a quanto disposto dal Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche. L'eventuale progenie generata da un tipo genetico “in valutazione” non potrà essere introdotta ai fini dell'IGP.

Tutta la progenie derivata da tipi genetici valutati non conformi non deve essere tatuata e non può in alcun modo essere certificata ai fini dell'IGP. Qualora sia stata tatuata si provvede alla sua esclusione dalla filiera tutelata.

La Scrofaia deve:

- acquisire, conservare ed esibire:
 - il certificato zootecnico di ogni verro riproduttore fisicamente presente in Allevamento per la filiera tutelata;
 - la documentazione relativa alla fornitura di dosi di seme per la produzione di suini destinati al circuito tutelato, con la quale il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o il numero di matricola del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna;
- garantire la corrispondenza, per tutti i verri riproduttori presenti in Allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito. Generalmente l'identificativo del riproduttore nato:
 - in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 10 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (espresso con 8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

- registrare e aggiornare nel RIFT entro i primi 7 giorni successivi al semestre di riferimento (inteso come primo o secondo semestre dell'anno):
 - l'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e la relativa data di inizio attività;
 - il numero delle scrofe presenti e l'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
 - il numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, il tipo genetico del verro a cui corrispondono, la ragione/denominazione sociale del fornitore e il numero e la data del DDT di fornitura;
- registrare nel RIFT entro i primi 7 giorni del mese il numero dei parti e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente.

La Scrofaia, al fine della ricerca dei calori delle Scrofe utilizzate per la filiera tutelata, può impiegare esclusivamente le seguenti tipologie di verro "ruffiano":

- verro di genetica conforme ai fini dell'IGP;
- verro di genetica non conforme ai fini dell'IGP, in presenza di relativo certificato di vasectomia o epididimectomia o di equivalente procedura di sterilizzazione.

L'utilizzo di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto.

I verri autoprodotti non possono essere utilizzati come "ruffiani" ai fini dell'IGP salvo quelli sterilizzati mediante vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione. Anche in questo caso si specifica che l'impiego di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto.

Le prescrizioni indicate per i verri "ruffiani" sono applicabili per tutti i verri presenti in Allevamento la cui attività non è destinata alla riproduzione.

In caso di attività promiscua la Scrofaia deve comunicare a IFCQ tempestivamente e in anticipo mediante mail/PEC la detenzione di dosi di seme e/o verri di razza o di tipo genetico non idonei ai fini dell'IGP e deve assicurare:

- l'identificazione dei suini non destinati alla produzione tutelata e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati a tal fine;
- la tracciabilità dei suini non destinati alla produzione tutelata.

7.1.2 Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

- deve apporre su entrambe le cosce del suino, entro 30 giorni dalla data di nascita, il tatuaggio di origine comprensivo, così come definito al paragrafo 4, di codice di origine della Scrofaia e "lettera-mese", che deve indicare il mese di nascita dell'animale in base alla seguente tabella:

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Mese di nascita	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.	ago.	set.	ott.	nov.	dic.
Lettera mese	T	C	B	A	M	P	L	E	S	R	H	D

- deve registrare nel RIFT, entro i primi 7 giorni di ogni mese, il numero dei suini sui quali è stato apposto il tatuaggio di origine nel mese precedente, suddivisi per “lettera-mese”;
- a seguito di richiesta di IFCQ, deve comunicare mediante posta elettronica (ad es. all’indirizzo allevamenti@portalerift.it) con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo, la data prevista per l’esecuzione delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine con l’indicazione dei possibili orari (es: dalle ore 6 alle ore 12); l’eventuale variazione dovrà essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo; IFCQ non accetterà variazioni segnalate con anticipi inferiori alle 24 ore rispetto all’esecuzione delle operazioni aziendali, procedendo nel caso all’addebito della corrispondente tariffa;
- deve conservare e utilizzare i punzoni esclusivamente presso la sede dell’insediamento produttivo a cui si riferisce il codice di identificazione; relativamente alla conservazione dei punzoni può essere ammessa eventuale deroga alla prescrizione; tale deroga deve essere motivatamente richiesta e autorizzata per iscritto da IFCQ;
- deve restituire i punzoni usurati o inutilizzabili a IFCQ che provvede alla loro distruzione;
- NON deve apporre il tatuaggio di origine sui suinetti privi dei requisiti prescritti ai fini dell’IGP.

Gli Allevamenti che distolgono dal circuito dell’IGP suini già tatuati devono:

- registrare nel RIFT entro i primi 7 giorni del mese successivo, il numero dei suini distolti dall’IGP, suddivisi per “lettera-mese”;
- assicurare la loro tracciabilità per “lettera-mese”, mediante la registrazione, l’aggiornamento e l’archiviazione della documentazione (es. DDT, Modello IV) atta a fornire evidenze oggettive che i suini tatuati sono stati distolti dall’IGP.

Gli Allevamenti, nel caso di tatuaggio poco visibile o di esecuzione di errori materiali di apposizione, possono richiedere l’esecuzione di misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini. La richiesta e la procedura di esecuzione di tali misure sono indicate rispettivamente negli Allegati n. 16 e n. 15.

7.1.3 Alimentazione

L’Allevamento deve:

- seguire ed applicare le fasi e le tecniche di allevamento ed impiegare gli alimenti in base a quanto definito al punto 2.2 dell’Art. 2 del Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità degli alimenti e delle prescrizioni ivi indicate;
- conservare in modo ordinato, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa a:
 - cartellini forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

All'Allevamento, qualora si approvvigioni al di fuori dell'azienda, è raccomandato di formalizzare l'ordine (es. al mangimificio, al consorzio agrario) specificando che si tratta di una richiesta di alimenti idonei all'Art. 2 del Disciplinare; a tal fine all'Allevamento è inoltre raccomandato di tenere adeguata registrazione e di acquisire dal fornitore un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione circa l'idoneità all'IGP dell'alimento fornito, mediante la dicitura "*Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione IGP*" o altra dicitura equivalente.

Così come esplicitato al paragrafo 6, i cartellini, le razioni alimentari e in generale tutti i documenti relativi all'alimentazione dei suini devono essere conservati per almeno 5 anni dalla data di emissione.

7.1.4 Trasferimento dei suini tra Allevamenti (AT)

La Scrofaia o l'Allevamento Intermedio che trasferisce a qualsiasi titolo suini ad un altro Allevamento riconosciuto deve:

- registrare l'AT nel RIFT secondo le istruzioni in Allegato n. 7; l'AT deve essere registrato anche nel caso in cui i suini siano trasferiti presso un allevamento riconosciuto riconducibile alla stessa Ditta, ma con diverso codice identificativo dell'IGP; la Scrofaia o l'Allevamento Intermedio deve assicurare la registrazione dell'AT entro l'arrivo dei suini presso l'Allevamento ricevente; con la registrazione dell'AT l'Allevamento cedente attesta la conformità dei suini inviati all'Allevamento ricevente riconosciuto;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini ad un altro Allevamento con l'indicazione "*Suini idonei ai fini della produzione IGP*" o altra dicitura equivalente;
- assicurarsi che il numero dei suini registrato nell'AT coincida con quello registrato nel DDT.

Nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AT e/o DDT) da parte del consegnatario, l'Allevamento ricevente non può accettare i suini in entrata come suini da destinare all'IGP. In caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, l'Allevamento che ha effettuato la consegna deve integrare la documentazione e compilarla correttamente entro il giorno lavorativo successivo, in modo tale che sia a disposizione dell'Allevamento ricevente entro tale termine.

7.1.5 Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento che invia alla macellazione suini deve:

- registrare l'AM nel RIFT in base alle istruzioni indicate nell'Allegato n. 8 (l'Allevamento deve assicurare la registrazione dell'AM entro l'arrivo dei suini al Macello);
- registrare nell'AM esclusivamente suini destinati alla produzione tutelata assicurandosi di non attestare con l'AM l'invio alla macellazione ai fini dell'IGP di verri e scrofe; con la registrazione dell'AM l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello riconosciuto;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini al Macello con l'indicazione "*Suini idonei ai fini della produzione IGP*" o altra dicitura equivalente;
- assicurarsi:
 - di registrare nell'AM un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- di consegnare suini registrati in AM con una lettera-mese congrua con il requisito di età disciplinato che devono avere al momento della macellazione (non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti).

lettera-mese	mese di nascita	mese di macellazione
T	Gennaio	Ottobre
C	Febbraio	Novembre
B	Marzo	Dicembre
A	Aprile	Gennaio
M	Maggio	Febbraio
P	Giugno	Marzo
L	Luglio	Aprile
E	Agosto	Maggio
S	Settembre	Giugno
R	Ottobre	Luglio
H	Novembre	Agosto
D	Dicembre	Settembre

A titolo esemplificativo, i suini con la lettera-mese T (nati a gennaio) hanno 9 mesi compiuti a ottobre (dello stesso anno), per cui non possono essere macellati ai fini dell'IGP prima di ottobre.

Il peso medio vivo delle partite di suini consegnate al Macello ai fini dell'IGP deve essere compreso nei valori prescritti dal Disciplinare.

Nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AM e/o DDT) da parte dell'Allevamento consegnatario, il Macello non può macellare a fini IGP i suini in entrata. In caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, l'Allevamento deve integrare la documentazione e compilarla correttamente entro il giorno lavorativo successivo, in modo tale che sia a disposizione del Macello entro tale termine.

7.1.6 Allevamento con attività promiscua

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

- l'identificazione dei suini non destinati produzione tutelata e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati alla filiera tutelata;
- la tracciabilità dei suini non destinati alla produzione tutelata.

L'Allevamento che effettua una consegna promiscua (costituita oltre che da suini destinati alla filiera tutelata anche da suini non destinati a tal fine) ad un altro Allevamento o a un Macello deve:

- registrare separatamente nel DDT il numero dei suini consegnati per la filiera tutelata (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente) e il numero di suini non consegnati a tal fine;
- identificare chiaramente, mediante le tecniche ritenute più opportune, tutti i suini consegnati non ai fini della produzione tutelata;
- effettuare il trasporto e la consegna adottando modalità che consentano la separazione fisica tra i suini destinati alla produzione tutelata e quelli non destinati a tal fine.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

7.1.7 Allevamento di razza Cinta Senese

L'Operatore che alleva suini di razza Cinta Senese deve:

- utilizzare per l'IGP esclusivamente suini iscritti al LG della razza Cinta Senese;
- se i suini provengono da altro allevamento, utilizzare per l'IGP esclusivamente suini ricevuti da soggetto riconosciuto, allevati nel territorio prescritto, così come specificato al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare; il riscontro che i suini siano stati allevati nel territorio prescritto può essere effettuato mediante controllo della documentazione (DDT) che ha accompagnato il trasferimento ed altri eventuali precedenti trasferimenti.

Per l'identificazione del suino di razza Cinta Senese, l'Allevamento deve richiedere l'intervento di ANAS per l'applicazione, su entrambe le orecchie del suino, di idoneo segno distintivo (fascetta o bottone auricolare) indicante il codice di identificazione dell'animale.

L'Allevamento che trasferisce ad altro Allevamento o al Macello suini di razza Cinta Senese, affinché i capi trasferiti possano essere destinati all'IGP, deve:

- cedere i suini a un soggetto riconosciuto;
- consegnare suini iscritti al LG della razza Cinta Senese, muniti delle marche auricolari (almeno su un orecchio) e allevati nel territorio prescritto, così come specificato al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare;
- accompagnare il trasferimento con adeguata documentazione (ad es. DDT) che ne garantisca la tracciabilità; i documenti devono essere integrati dall'indicazione dei codici delle marche auricolari dei suini.

A sua volta, l'Allevamento che riceve suini, affinché i capi possano essere destinati all'IGP, deve verificare che:

- il consegnatario sia un soggetto riconosciuto;
- la consegna sia accompagnata da adeguata documentazione (ad es. DDT) che ne garantisca la tracciabilità, dando evidenza delle marche auricolari dei suini;
- i suini siano iscritti al LG della razza Cinta Senese e siano stati allevati nel territorio prescritto, così come specificato al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare (il controllo va eseguito per singola marca auricolare indicata nella documentazione di accompagnamento attraverso la verifica della sua registrazione nel LG della razza Cinta Senese sul sito internet di ANAS www.anas.it ed esaminando la documentazione che ha accompagnato eventuali trasferimenti precedenti fra Allevamenti);
- i dati registrati sui documenti di accompagnamento siano coerenti con il numero di suini effettivamente ricevuti e con le marche auricolari riscontrate sui suini.

Nel caso in cui la documentazione di accompagnamento sia assente o incompleta e/o errata al punto da compromettere la tracciabilità e/o la conformità della consegna, l'Allevamento "ricevente", per destinare i suini all'IGP, deve richiedere all'Allevamento "cedente" la compilazione della documentazione mancante o l'integrazione e/o la correzione dei documenti acquisiti; in caso di mancato adeguamento della documentazione l'Operatore non può destinare i suini all'IGP.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p style="text-align: center;">PIANO DI CONTROLLO</p> <p style="text-align: center;">FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

7.2 ADEMPIMENTI DEL MACELLO

Gli adempimenti di seguito specificati riguardano l'attività di macellazione, ai fini dell'IGP, di suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese. Per gli specifici adempimenti relativi alla macellazione di suini di razza Cinta Senese si rimanda al paragrafo 7.2.1.

Il Macello può ricevere, con lo stesso mezzo di trasporto, i suini secondo le due seguenti modalità:

- partita costituita esclusivamente da suini attestati conformi all'IGP;
- partita costituita sia da suini attestati conformi all'IGP e sia da suini destinati a produzioni generiche convenzionali.

Il Macello per ogni singola consegna di suini in entrata deve:

- verificare che sia accompagnata da un AM registrato nel RIFT conformemente alle indicazioni in Allegato n.8 e da un DDT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente;
- verificare, nel caso di ricevimento di una consegna costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata, che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nell'AM e nel DDT;
- verificare che, nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nell'AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati ai fini dell'IGP:
 - verificare che nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - ✓ il numero dei suini consegnati per la filiera tutelata, integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente;
 - ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata;
 - verificare che il numero di suini destinati al circuito tutelato registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM e che tale numero coincida con quello effettivo dei suini destinati alla produzione tutelata in entrata;
 - verificare che tutti i suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata siano stati identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - verificare che trasporto e consegna siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra i suini destinati alla produzione tutelata e i suini in consegna NON a tal fine;
 - adottare procedure operative tali da garantire che le successive operazioni di pesatura producano riscontri riferiti esclusivamente ai suini destinati ad essere macellati per la filiera tutelata;
- nel caso la consegna non consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine, escludere dalla macellazione ai fini dell'IGP l'intera partita;
- nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AM e/o DDT) da parte dell'Allevamento che ha effettuato la consegna, escludere dalla macellazione a fini IGP i suini in entrata; in caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, il

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Macello deve richiederne, all'Allevamento, l'integrazione e la corretta compilazione entro il giorno lavorativo successivo;

- pesare la partita registrata con l'AM e:
 - verificare che il suo peso medio vivo sia compreso nei valori disciplinati;
 - registrare il peso accertato nel RIFT;
 - conservare le evidenze documentali di riscontro della pesatura riportando su di esse il numero del relativo AM e/o del relativo lotto di macellazione.

Nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia conforme, il Macello può macellarla ai fini dell'IGP, ma deve regolarizzarla con la seguente procedura:

1. in fase di macellazione della partita, esclude un numero di carcasse a scelta (almeno una carcassa);
2. pesa le carcasse distolte ai fini della regolarizzazione (peso morto freddo delle carcasse distolte);
3. calcola il peso medio morto freddo delle carcasse ottenute dai suini macellati della partita:

$$\text{Peso medio morto freddo carcasse} = \frac{\text{Peso morto freddo totalità carcasse}}{\text{n° carcasse}}$$

4. calcola nel seguente modo la resa reale di macellazione al termine delle operazioni di macellazione della partita:

$$\text{Resa reale di macellazione} = \frac{\text{peso medio morto freddo carcasse}}{\text{peso medio vivo partita}} \times 100$$

5. calcola come segue il peso medio morto freddo delle carcasse ritenute conformi ai fini della regolarizzazione:

$$\text{Peso medio morto freddo carcasse ritenute conformi} = \frac{\text{Peso morto freddo totalità carcasse} - \text{Peso morto freddo carcasse distolte}}{\text{n° carcasse ritenute conformi}}$$

6. ricava il peso medio vivo della partita regolarizzata (al netto delle carcasse escluse) mediante la seguente operazione:

$$\text{Peso medio vivo partita regolarizzata} = \frac{\text{Peso medio morto freddo carcasse ritenute conformi}}{\text{Resa reale di macellazione} \pm 0,50} \times 100$$

L'applicazione della procedura di regolarizzazione prevede l'identificazione e la segregazione delle carcasse/mezzene/cosce destinate alla produzione tutelata fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica dell'esito conforme della ricostruzione del peso medio vivo così come sopra specificato. E' fatto divieto al Macello di inviare a LS esterni, prima del riscontro della conformità del peso medio vivo ricostruito, le carcasse/mezzene/cosce segregate. Qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla produzione tutelata non dovesse risultare compreso nei limiti disciplinati, il Macello deve distogliere dal circuito tutelato le carcasse/mezzene/cosce dell'intera partita.

In applicazione della Procedura di regolarizzazione, il Macello deve:

- sulle carcasse distolte dall'IGP, annullare in modo indelebile ed inamovibile il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullamento, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullamento del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un’altezza minima di 2 cm); tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle carcasse o comunque prima delle operazioni di sezionamento delle stesse;

- segnalare all’Allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione tramite documentata comunicazione; il rispetto di tale adempimento si intende assolto con la compilazione della documentazione prevista nel RIFT; si specifica che l’obbligo di segnalazione all’Allevamento dell’attività di regolarizzazione è un adempimento a cui il Macello deve provvedere in ogni caso, anche nell’eventualità di malfunzionamento degli strumenti informatici o di impossibilità di utilizzo degli stessi;
- registrare nella DM il numero dei suini distolti dalla filiera tutelata a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
- registrare nel RIFT l’attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 19) entro 5 giorni lavorativi.

In caso di malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse, le procedure di regolarizzazione non possono essere adottate. Pertanto, l’Operatore deve procedere all’annullamento del tatuaggio di origine secondo le procedure previste e alla comunicazione della non avvenuta regolarizzazione della partita all’OdC e all’Allevamento.

Il Macello per ogni singola consegna di suini in entrata deve:

- verificare a livello documentale la/le “lettera/e-mese” registrata/e sull’AM in modo tale da rispettare il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione (non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti);
- verificare che le razze/tipi genetici registrate/i in AM siano conformi alle prescrizioni definite al paragrafo 7.1.1;
- assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall’automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
- assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
- escludere dalla macellazione ai fini dell’IGP verri e scrofe;
- verificare direttamente in sede di macellazione che la “lettera-mese” tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti. La verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) e la data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5; in caso contrario esclude dalla macellazione ai fini dell’IGP i suini non conformi;
- registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati per la filiera tutelata e il numero dei suini esclusi dalla macellazione ai fini della produzione tutelata per età non conforme;
- verificare la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce dalla Scrofaia; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - ✓ della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopradescritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

eventualmente anche la marca auricolare, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;

- verificare che il tatuaggio consenta di ricondurlo all'uso di punzoni ufficiali;
- controllare la corrispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nel relativo AM;
- escludere, nel caso di riscontro di tatuaggi non conformi (non oggetto di regolarizzazione), i corrispondenti suini dalla macellazione ai fini dell'IGP annullando in modo indelebile e inamovibile il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio di origine, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm);
- garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera);
- utilizzare per l'IGP, solo carcasse ottenute da suino pesante (classificate con la lettera H);
- registrare i dati di macellazione nel RIFT seguendo le istruzioni in Allegato n. 9 e n. 21 entro il giorno lavorativo successivo a quello di macellazione e comunque prima dell'utilizzo di quanto macellato ai fini dell'IGP;
- escludere dalla macellazione ai fini dell'IGP i suini, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Macello stesso riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- escludere dalla lavorazione ai fini dell'IGP le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Macello stesso riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- annullare in modo indelebile e inamovibile il tatuaggio di origine su tutti i suini in entrata a qualsiasi titolo non avviati alla macellazione ai fini della produzione tutelata, con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm);
- registrare nella DM, in riferimento al singolo lotto di macellazione, per ogni tatuaggio, il numero di suini macellati conformi al circuito tutelato e il numero di eventuali suini distolti dalla filiera tutelata con specificate le singole causali di inidoneità indicate in Allegato n. 9.

Sulle carcasse idonee all'IGP il Macello deve apporre sulla cotenna della singola coscia una marcatura, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifica il lotto di macellazione del singolo AM. Nel caso in cui i suini di un AM vengano macellati in due giornate diverse, il Macello può utilizzare due lotti di macellazione distinti. La marcatura deve essere chiara, ben leggibile e indelebile.

Nel caso in cui il Macello/LS "interno", effettui una consegna di materia prima ai fini dell'IGP ad un LS "esterno", deve registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) in base alle istruzioni in Allegato n. 10; tale registrazione deve essere assicurata entro l'arrivo delle carcasse/mezzene/cosce al LS "esterno". La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. La sua registrazione attesta la conformità della consegna ai fini dell'IGP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta, il ricevente deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può utilizzare la consegna ai fini dell'IGP. Il DDT che accompagna la consegna deve essere integrato con l'indicazione "*Materia prima idonea ai fini della produzione IGP*" o altra dicitura equivalente.

Il Macello che per la filiera tutelata NON effettua macellazioni con cadenza settimanale e quindi macella a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tale attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire all'OdC un'adeguata esecuzione degli adempimenti. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

7.2.1 Macellazione di suini di razza Cinta Senese

Il Macello, per ogni consegna di suini di razza Cinta Senese in entrata, affinché i capi possano essere macellati ai fini dell'IGP, deve verificare che:

- i suini provengano da un soggetto riconosciuto;
- il trasferimento sia accompagnato da adeguata documentazione (ad es. DDT) che ne garantisca la tracciabilità, integrata con l'indicazione dei codici delle marche auricolari dei suini;
- i suini siano iscritti al LG della razza Cinta Senese e siano stati allevati nel territorio prescritto, così come specificato al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare (il controllo va eseguito per singola marca auricolare indicata nella documentazione di accompagnamento attraverso la verifica della sua registrazione nel LG della razza Cinta Senese sul sito internet di ANAS www.anas.it ed esaminando la documentazione che ha accompagnato il trasferimento);
- i dati registrati sui documenti di accompagnamento siano coerenti con il numero di suini effettivamente ricevuti e con le marche auricolari riscontrate sui suini.

Nel caso in cui la documentazione di accompagnamento sia assente o incompleta e/o errata e/o carente, il Macello deve richiedere all'Allevamento cedente la compilazione della documentazione mancante o l'integrazione e/o la correzione dei documenti acquisiti. Nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare la certificabilità dei suini e del prodotto finale o di assenza della documentazione, l'Operatore non può macellare i suini ai fini dell'IGP.

Concluse le operazioni di macellazione, l'Operatore deve registrarle su documentazione che attesti l'idoneità alla produzione tutelata della materia prima ottenuta. Tali registrazioni devono essere effettuate prima dell'utilizzo, da parte del LS, di quanto macellato ai fini della produzione tutelata.

7.3 ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

Gli adempimenti di seguito specificati riguardano l'attività di sezionamento, ai fini dell'IGP, di materia prima ottenuta da suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese. Per gli specifici adempimenti relativi al sezionamento di materia prima ottenuta da suini di razza Cinta Senese si rimanda al paragrafo 7.3.1.

Per le consegne in entrata, il Laboratorio di Sezionamento (di seguito solo LS) deve:

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- verificare, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, che la singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e relativo DDT integrato con l’indicazione “Materia prima idonea ai fini della produzione IGP” o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione, che non pregiudichino le dichiarazioni ai fini dell’IGP, il LS chiede al Macello entro 24 ore la documentazione integrativa e/o corretta;
- se oggetto della consegna sono carcasse/mezzene/cosce, verificare:
 - che siano state ottenute da suino pesante (classificato con la lettera H);
 - che abbiano un tatuaggio di origine riconducibile all’uso di punzoni ufficiali e leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro) e con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le/i carcasse/mezzene/tagli devono essere stati macellati a un’età non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti).

La visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:

- ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
- ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
- ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopradescritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche il lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all’Allevamento di Origine;

- che sia presente sulla cotenna all’altezza della coscia, il codice che identifica il lotto di macellazione apposto in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune;
- in caso di ricevimento di tagli diversi da mezzene e cosce, verificare:
 - a livello documentale la conformità della/e lettera-mese indicata/e nella/e DS;
 - che la materia prima sia chiaramente identificata ai fini dell’IGP tramite sistemi di rintracciabilità (ad es. supporti/cartellini/etichette) che consentano di risalire al lotto di macellazione e al Macello fornitore;
- per ogni DS ricevuta, compilare, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, in presenza di materia prima (carcasse/mezzene/tagli) non avviata all’IGP (resa al fornitore o trattenuta non ai fini dell’IGP), la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 20, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione della materia prima nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) e entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS.

Il LS, completate le verifiche sopracitate ed effettuata l’attività di sezionamento deve:

- garantire, ai fini della tracciabilità (ad es. tramite supporti/cartellini/etichette) che la movimentazione e lo stoccaggio di ogni taglio ottenuto avvenga in modo che il prodotto risulti sempre identificabile e distinguibile ai fini dell’IGP presso l’Operatore; per ogni taglio deve essere possibile risalire chiaramente al lotto di macellazione e al Macello fornitore;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- conservare i tagli di carne ai fini dell'IGP senza sottoporli ad alcun processo di congelamento;
- consegnare ai fini dell'IGP solo i tagli prescritti al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare, ottenuti da suini nati, allevati e macellati presso soggetti/siti riconosciuti;
- registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) seguendo le istruzioni in Allegato n. 10. Al momento della consegna della materia prima ai fini dell'IGP la DS deve risultare compilata. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione il LS attesta la conformità della materia prima in consegna ai fini dell'IGP. Il LS deve integrare ogni DDT che accompagna la consegna al Produttore con l'indicazione "*Carne fresca idonea ai fini della produzione IGP*" o altra dicitura equivalente, con la corretta denominazione del taglio, l'indicazione del corrispondente peso e della/e DS di riferimento. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Produttore deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità del prodotto o di assenza del documento, il Produttore ricevente NON può destinare la materia prima in entrata ai fini dell'IGP;
- escludere dal sezionamento ai fini dell'IGP i tagli di carne in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il LS stesso ne ravvisi la necessità.

Qualora svolga attività ai fini dell'IGP a carattere occasionale o saltuario, il LS deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tali attività ad IFCQ tramite posta elettronica con il fine di consentire all'OdC un'adeguata esecuzione degli adempimenti. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

7.3.1 Sezionamento di materia prima ottenuta da suini di razza Cinta Senese

Il LS, per ogni consegna di materia prima in entrata ottenuta da suini di razza Cinta Senese, affinché il prodotto possa essere sezionato ai fini dell'IGP, deve verificare che:

- il fornitore sia un soggetto riconosciuto;
- la consegna sia accompagnata da adeguata documentazione che ne garantisca la tracciabilità (dai documenti deve essere possibile risalire alle marche auricolari dei suini macellati da cui è stata ottenuta la materia prima);
- i suini da cui è stata ottenuta la materia prima in consegna siano iscritti al LG della razza Cinta Senese (il controllo va eseguito esaminando la documentazione che ha accompagnato il trasferimento al LS e verificando per singola marca auricolare la sua registrazione nel LG della razza Cinta Senese sul sito internet di ANAS www.anas.it).

Nel caso in cui la documentazione di accompagnamento sia assente o incompleta e/o errata e/o carente, il LS deve richiedere al fornitore la compilazione della documentazione mancante o l'integrazione e/o la correzione dei documenti acquisiti. Nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare la certificabilità del prodotto o di assenza della documentazione, l'Operatore non può destinare il prodotto all'IGP.

Il LS deve accompagnare la successiva consegna al Produttore o ad un LS "esterno" della materia prima ottenuta dall'attività di sezionamento della carne di suini di razza Cinta Senese, con adeguata documentazione (ad es. DDT) che garantisca la tracciabilità del prodotto, consentendo di risalire alle marche auricolari dei relativi suini macellati.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

7.4 ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE

Il Produttore, per ogni consegna di carne fresca in entrata ottenuta da suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese deve:

- verificare che il fornitore sia un soggetto riconosciuto ai fini dell'IGP;
- accertarsi che la materia prima sia chiaramente riconducibile al lotto di macellazione e al LS fornitore;
- se riceve mezzene/cosce, verificare che sulle cosce siano presenti:
 - ben visibile la lettera H di classificazione delle carcasse (identificativa del suino pesante);
 - il tatuaggio, di origine riconducibile all'uso di punzoni ufficiali e leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro) e con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le/i carcasse/mezzene/tagli devono essere stati macellati a un'età non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti).

La visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:

- ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
- ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
- ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopradescritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire, considerando eventualmente anche il lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;

- il codice che identifica il lotto di macellazione apposto dal Macello in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune;
- verificare che sia/siano stata/e compilata/e correttamente nel RIFT la/le relativa/e DS e che la fornitura sia accompagnata con un DDT integrato con:
 - la corretta denominazione del taglio, nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 5 del Disciplinare, e la registrazione del corrispondente peso;
 - la dicitura "*Carne fresca idonea ai fini della produzione IGP*" o altra dicitura equivalente;
 - la registrazione della/e DS di riferimento.

In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Produttore deve richiedere al LS entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta; nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare tracciabilità e certificabilità del prodotto o di assenza della documentazione, il Produttore deve escludere il prodotto dall'IGP;

- compilare nel RIFT, per ogni DS ricevuta, in presenza di materia prima (carcasse/mezzene/tagli) non avviata all'IGP (resa al fornitore o trattenuta non ai fini dell'IGP), la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 20; il documento deve essere compilato entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione della materia prima, nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

revisione), ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione, nel caso di revisione della DS.

Nel caso di ricevimento di carne fresca ottenuta da suini di razza Cinta Senese, il Produttore deve verificare che:

- il fornitore sia un soggetto riconosciuto;
- la consegna sia accompagnata da adeguata documentazione che ne garantisca la tracciabilità (ad es. DDT); dai documenti deve essere possibile risalire alle marche auricolari dei suini macellati da cui è stata ottenuta la materia prima.

Nel caso in cui la documentazione di accompagnamento sia assente o incompleta e/o errata e/o carente, il Produttore, per destinare il prodotto all'IGP, deve richiedere al LS la compilazione della documentazione mancante o l'integrazione e/o la correzione dei documenti acquisiti. Nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare la certificabilità del prodotto o di assenza della documentazione, il Produttore non può destinare il prodotto all'IGP.

Ricevuti i tagli, il Produttore deve:

- gestire, lavorare e stoccare la carne ritenuta non idonea all'IGP separatamente da quella destinata alla filiera tutelata;
- movimentare e stoccare il prodotto destinato all'IGP in modo tale che risulti, ai fini della tracciabilità, sempre identificabile e distinguibile all'interno dei locali. In particolare, le attrezzature devono essere corredate da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente la carne da impiegare per la produzione IGP.

Se i tagli di carne destinati alla produzione IGP sono ricavati dall'attività di sezionamento di materia prima eseguita nel reparto di sezionamento interno dello stabilimento di produzione, il Produttore deve documentare le operazioni nel Documento di carico/scarico dei tagli, in base alle indicazioni definite in Allegato n. 18, registrandole nel Portale "Finocchiona", entro il 5° giorno lavorativo del mese successivo alle operazioni stesse.

In riferimento al metodo di produzione ai fini dell'IGP, l'Operatore:

- deve utilizzare per la preparazione dell'impasto esclusivamente i tagli di carne prescritti al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare; la carne non deve aver subito alcun processo di congelamento;
- deve utilizzare per la preparazione dell'impasto, gli ingredienti specificati al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare, nel rispetto delle quantità ivi indicate¹;
- può eventualmente utilizzare preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione e gli additivi e ingredienti prescritti al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare rispettando le quantità ivi indicate¹;
- deve osservare il metodo di elaborazione così come definito al punto 5.2 dell'Art. 5 del Disciplinare acquisendo e conservando adeguata documentazione (es. schede tecniche, dichiarazioni) degli ingredienti e degli additivi e Starter microbici eventualmente impiegati, dei

¹ al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare sono definiti, per ciascun ingrediente ad uso obbligatorio e per alcuni ingredienti/additivi ad uso facoltativo, i quantitativi che devono essere utilizzati ogni 100 kg di impasto da insaccare (per "100 kg di impasto da insaccare" si intende il composto formato da 100 kg di trito carneo a cui il Produttore aggiunge ingredienti e eventuali additivi e Starter microbici per ottenere l'amalgama da insaccare)

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

budelli e dei materiali utilizzati per legare i salumi in merito alle loro caratteristiche e al requisito relativo ai “materiali naturali”; il diametro dei fori degli stampi utilizzati per la triturazione della carne deve essere documentato mediante stampigliatura apposta dal fabbricante su ogni stampo ovvero da apposita dichiarazione/attestazione del fabbricante medesimo conservata dal Produttore stesso;

- deve verificare che la pezzatura del singolo salume, espressa in peso di prodotto all’insacco, sia conforme a quanto prescritto al punto 2.1 dell’Art. 2 del Disciplinare e ai punti 5.2 e 5.4 dell’Art. 5 del Disciplinare;
- deve identificare ogni salume elaborato ai fini dell’IGP, mediante l’applicazione, al fine di assicurarne chiaramente ed in modo univoco la tracciabilità, di un supporto identificativo (“sigillo”) caratterizzato da una numerazione o da un sistema di identificazione (barcode, Qr Code, Rfid) eventualmente individuato dal Consorzio di tutela;
- può insaccare in filza formata da due o più salumi solo i lotti di pezzatura compresa tra 0,5 e 1 kg; in tal caso deve applicare il sigillo solo sul primo salume; tale operazione può essere eseguita solo per lotti che fin dal momento dell’insacco sono destinati a confezionamento sottovuoto intero o in tranci prima della loro immissione al consumo ai fini dell’IGP;
- deve identificare ogni singolo lotto elaborato ai fini dell’IGP mediante una codifica apposta sulle attrezzature (giostre, telai ...) che consenta la sua identificazione all’interno dei locali e nelle successive fasi di lavorazione;
- deve eseguire l’asciugamento e la stagionatura in coerenza con quanto prescritto ai punti 5.3 e 5.4 dell’Art. 5 del Disciplinare;
- deve escludere il prodotto dall’elaborazione ai fini dell’IGP e rimuovere dal salume il sigillo identificativo, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Produttore stesso ne ravvisi la necessità, conservando evidenze oggettive dell’esclusione del prodotto dall’IGP.

Il Produttore, inoltre, per ogni impasto insaccato ai fini dell’IGP, deve:

- predisporre una Scheda di produzione, nel rispetto di quanto indicato in Allegato n. 11, e registrarla nel Portale “Finocchiona” entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello di produzione;
- nel caso di utilizzo di carne di suino di razza Cinta Senese, trasmettere ad IFCQ, attraverso il Portale “Finocchiona”, la documentazione (ad es. DDT) che ha accompagnato la consegna della carne ricevuta, entro il 5° giorno lavorativo del mese successivo alla data del documento.

L’Operatore può trasferire prodotto atto a divenire Finocchiona IGP ad un altro Produttore; in tal caso deve:

- effettuare sul Portale “Finocchiona”, la “segnalazione di trasferimento” in base alle indicazioni prescritte in Allegato n. 13;
- movimentare il prodotto con un DDT integrato dalle seguenti registrazioni:
 - dicitura “*Prodotto atto a divenire Finocchiona IGP*” o dicitura equivalente;
 - numero, peso e data di produzione (giorno/mese/anno) dei salumi in consegna;
 - indicazione del lotto di produzione;
- assicurare che le attrezzature utilizzate per la fornitura siano identificate con modalità che garantiscano la tracciabilità del prodotto.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Il Produttore che riceve prodotto atto a divenire Finocchiona IGP, verificata la correttezza delle informazioni registrate sul Portale “Finocchiona” e sul DDT ricevuto, “accetta” il trasferimento. Con tale procedura il trasferimento viene registrato automaticamente a Portale.

Il prodotto stagionato per il quale l’Operatore documenta un conforme metodo di produzione ed al quale attribuisce l’IGP, deve rispettare, all’atto dell’immissione al consumo, i requisiti di conformità definiti dal punto 2.1.1 al punto 2.1.4 dell’Art. 2 del Disciplinare. Il Produttore deve verificare in autocontrollo, secondo i propri schemi di valutazione per l’attribuzione dell’IGP, che tale prodotto sia conforme ai requisiti disciplinati, con particolare riferimento all’aspetto esterno e alle caratteristiche organolettiche del salume.

Per ogni lotto a cui attribuisce l’IGP, il Produttore deve registrare nel Portale “Finocchiona”, nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 12, la Dichiarazione del Produttore entro il giorno stesso in cui sono stati effettuati i riscontri di verifica della conformità del prodotto; nel documento l’Operatore deve indicare il numero di salumi non conformi eventualmente riscontrati a cui non ha attribuito l’IGP.

Il Produttore che trasferisce Finocchiona IGP ad un altro Produttore o ad un Affettatore per le successive operazioni di porzionatura e/o affettamento, deve:

- movimentare il prodotto con un DDT integrato dalle seguenti registrazioni:
 - dicitura “*Finocchiona IGP*” o da dicitura equivalente;
 - numero e peso dei salumi in consegna;
 - numero della Dichiarazione del Produttore e codice di identificazione del Produttore che ha certificato il prodotto;
- identificare i contenitori utilizzati per la fornitura con diciture che richiamino l’IGP.

Il Produttore che provvede a porzionare Finocchiona IGP per immetterla al consumo confezionata, deve:

- se ha ricevuto da un altro Produttore i salumi da porzionare, verificare che la consegna sia stata accompagnata da un DDT correttamente compilato nel rispetto delle prescrizioni soprascriptate; in caso di compilazione errata o incompleta tale da pregiudicare la tracciabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può porzionare il prodotto ai fini dell’IGP;
- effettuare il porzionamento ai fini dell’IGP disgiuntamente rispetto a prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- rimuovere la designazione IGP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando egli stesso ne ravvisi la necessità (per es. nel caso di riscontro di caratteristiche tecnico-qualitative non conformi al Disciplinare);
- registrare e conservare agli atti opportuna evidenza circa la quantità e le motivazioni per cui è stato distolto dal circuito tutelato prodotto già identificato con l’IGP;
- confezionare il prodotto destinato all’IGP con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 10;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- identificare ciascuna confezione in modo univoco attraverso l'utilizzo di una numerazione progressiva o di alternativo sistema identificativo (barcode, Qr Code, Rfid) eventualmente individuato dal Consorzio di tutela, in modo da assicurarne la tracciabilità;
- annotare nel Portale "Finocchiona", in base a quanto prescritto in Allegato n. 14, nel Registro di confezionamento, le operazioni di porzionatura e confezionamento; le registrazioni devono essere eseguite entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni a cui si riferiscono.

L'Operatore che ai fini dell'IGP non produce con cadenza settimanale ma a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tale attività ad IFCQ tramite posta elettronica all'indirizzo finocchionaigp@ifcq.it, con il fine di consentire un'adeguata esecuzione degli adempimenti all'OdC. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 11). Eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

7.5 ADEMPIMENTI DELL'AFFETTATORE

L'Operatore che provvede ad eseguire operazioni di affettamento di Finocchiona IGP, deve:

- rispettare il programma di affettamento; tale programma viene inviato a IFCQ contestualmente alla procedura di riconoscimento e può successivamente essere modificato; tutte le modifiche del programma devono essere notificate all'OdC tramite posta elettronica all'indirizzo finocchionaigp@ifcq.it entro le ore 12:00 del giorno lavorativo precedente;
- verificare che ogni consegna in entrata di Finocchiona IGP destinata all'affettamento sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura "Finocchiona IGP" o da dicitura equivalente, dall'indicazione di numero e peso dei salumi in consegna e dalla registrazione del numero della Dichiarazione del Produttore e del codice di identificazione del Produttore stesso che ha certificato il prodotto; in caso di compilazione errata o incompleta tale da pregiudicare la tracciabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può affettare il prodotto ai fini dell'IGP;
- effettuare l'attività di affettamento ai fini dell'IGP disgiuntamente rispetto a prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- escludere dalla linea di affettamento il prodotto e rimuovere la designazione IGP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando egli stesso ne ravvisi la necessità (per es. nel caso di riscontro di caratteristiche tecnico-qualitative non conformi al Disciplinare);
- registrare e conservare agli atti opportuna evidenza circa la quantità e le motivazioni per cui è stato distolto dal circuito tutelato prodotto già identificato con l'IGP;
- confezionare il prodotto destinato all'IGP con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 10;
- identificare ciascuna confezione in modo univoco attraverso l'utilizzo di una numerazione progressiva o di alternativo sistema identificativo (barcode, Qr Code, Rfid) eventualmente individuato dal Consorzio di tutela, in modo da assicurarne la tracciabilità;
- annotare nel Portale "Finocchiona", in base a quanto prescritto in Allegato n. 14, nel Registro di confezionamento, le operazioni di affettamento e confezionamento; le registrazioni devono essere eseguite entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni a cui si riferiscono.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

8. CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata dell'IGP Finocchiona.

IFCQ verifica il rispetto di quanto disposto dal PDC e dal Disciplinare ed in particolare controlla:

- i dati anagrafici e il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli Allevamenti e presso i Macelli;
- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l'insediamento produttivo, delle dotazioni consegnate o l'autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità. In particolare, gli Allevamenti di suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese devono separare i suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine. Per quanto riguarda gli altri Operatori, il prodotto da destinare alla filiera tutelata deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto generico non destinato al circuito tutelato; inoltre, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione per il circuito tutelato deve avvenire disgiuntamente dal prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini dell'IGP (bilanci di massa).

I controlli sono distinti in:

- **ordinari:** in esecuzione del PDC senza preavviso, fatti salvi i casi in cui il preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione dei controlli stessi, conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017;
- **supplementari:** in esecuzione di provvedimenti di non conformità o attività mirata con o senza preavviso e con costi aggiuntivi a carico dell'Operatore.

I controlli sono finalizzati ad accertare:

- ✓ il rispetto del Disciplinare e del PDC da parte degli Operatori e la conformità del prodotto;
- ✓ l'efficacia dell'autocontrollo degli Operatori.

L'OdC, per opportune esigenze operative, può incaricare più ispettori per la singola attività di controllo.

Per accertare l'efficacia dell'autocontrollo degli Operatori nella catena di fornitura, per alcuni requisiti il controllo sull'Operatore avviene anche presso i destinatari riconosciuti. Al termine di ogni controllo ispettivo il personale incaricato da IFCQ redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli eseguiti. Il verbale di controllo viene firmato dall'incaricato dell'OdC che ha effettuato la visita ispettiva e dalla controparte che ha presenziato alla verifica. I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da IFCQ per le finalità

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente. I controlli a carico degli Operatori vengono effettuati anche presso la sede di IFCQ mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nel RIFT e nel Portale "Finocchiona".

Nel caso di riscontro di non conformità a carico del Macello relative a tatuaggio, classificazione delle carcasse e lotto di macellazione, la non conformità viene formalizzata esclusivamente al Macello e non anche al relativo LS "interno".

Nello Schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli Operatori della filiera in relazione alle attività svolte ai fini dell'IGP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento all'Operatore, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da IFCQ ai fini dei riscontri di conformità al Disciplinare dell'IGP Finocchiona.

Nello Schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da IFCQ come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

PDC e Schema dei controlli prevedono, per determinare se la non conformità da formalizzare all'Operatore sia lieve o grave e/o se effettuare presso di esso una o più VIS, delle "soglie" relative al rispetto di un determinato requisito. Al fine di valutare il superamento o meno di tali "soglie" non è ammesso, per la percentuale calcolata (per es. percentuale di non conformità) alcun tipo di arrotondamento all'unità.

A titolo esemplificativo consideriamo il caso in cui è stata definita una "soglia" di non conformità del 3%. Se riscontrata per esempio una percentuale di non conformità del 3,03%, tale percentuale, per valutare il superamento o meno della "soglia", non può essere arrotondata all'unità, e quindi al 3%, per cui è da considerare superiore alla "soglia" del 3% ($3,03 > 3$, che equivale a scrivere $3,03 > 3,00$).

IFCQ, almeno una volta ogni tre anni, controlla per ogni Operatore il mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato al paragrafo 5.2.2.

Gli Operatori di filiera, oltre a controlli ispettivi e documentali sono soggetti anche a controlli analitici per analisi chimico-fisiche e genetiche. Tali controlli sono svolti in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note del MIPAAF, metodi accreditati.

Gli esiti sono acquisiti dall'OdC e comunicati all'Operatore interessato soggetto al controllo.

I controlli specificati:

- al paragrafo 8.1 riguardano gli Allevamenti di suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese;
- al paragrafo 8.2 riguardano gli Operatori che macellano suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- al paragrafo 8.3 riguardano LS che sezionano materia prima ottenuta da suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese.

I controlli relativi all'utilizzo, ai fini dell'IGP, di suini di razza Cinta Senese e della relativa materia prima sono descritti ai paragrafi 8.4.1 e 8.6.

8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO

Ai fini dell'attività di controllo ordinario, IFCQ effettua ogni anno, sulla base del numero di Allevamenti riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente, le seguenti visite ispettive:

- almeno una presso il **100%** delle Scrofaie (inclusi i “cicli chiusi”);
- almeno una presso almeno il **33%+2%** degli Allevamenti Intermedi e di Provenienza (esclusi i “cicli chiusi”). La percentuale indirizza l'attività affinché questi Allevamenti vengano di norma controllati almeno una volta nel triennio, senza escludere l'eventualità di poter essere controllati anche più di una volta nello stesso arco temporale. Si specifica che nel caso di riconoscimento di un nuovo Operatore, l'OdC deve effettuare il primo controllo ordinario entro i tre anni successivi a quello del riconoscimento (se un Allevamento viene riconosciuto nell'anno “X”, il primo controllo ordinario deve essere effettuato entro il 31 dicembre dell'anno “X+3”).

IFCQ, durante i controlli ordinari, verifica l'adeguatezza e l'idoneità di strutture, attrezzature, ricoveri e pavimenti a quanto prescritto al paragrafo 5.2 (lettera b).

8.1.1 CONTROLLI sull'alimentazione somministrata

IFCQ ogni anno, presso **almeno il 25%** di tutti gli Allevamenti riconosciuti (ad esclusione delle Scrofaie non abilitate nel RIFT all'emissione di AM e quindi non abilitate ad avviare suini alla macellazione) al 31 dicembre dell'anno precedente, verifica che siano impiegati gli alimenti definiti al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa ai seguenti documenti previsti al paragrafo 7.1.3:

- cartellini forniti dai mangimifici conferenti;
- DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
- piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

I controlli sono documentali, mediante acquisizione del/dei “cartellino/i” degli alimenti in uso e/o delle formulazioni documentate e registrate in autocontrollo da parte dell'Allevamento (siano esse di origine industriale che autoprodotte) o mediante trascrizione sul verbale di controllo della stessa documentazione o della formulazione contestualmente dichiarata dall'Allevamento, ispettivi e analitici con il prelievo di uno o più campioni di alimenti da destinare alla determinazione dell'acido linoleico e, se utilizzate borlande, del contenuto totale di azoto al fine di verificare il rispetto delle percentuali prescritte nel punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare.

IFCQ verifica se l'Allevamento ha acquisito un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

dichiarazione del fornitore circa l' idoneità all'IGP dell'alimento, mediante dicitura *“Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione IGP”* o altra dicitura equivalente.

8.1.2 CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua

In caso di produzione promiscua, IFCQ verifica, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), che siano assicurati tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini non destinati alla produzione tutelata, mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione delle informazioni relative alle partite di suini non destinati produzione tutelata, al fine di assicurarne la tracciabilità in qualsiasi momento.

Con controllo fisico-ispettivo, inoltre, IFCQ verifica che sia assicurata l'identificazione dei suini non destinati alla filiera tutelata e la separazione fisica degli stessi da quelli destinati al circuito tutelato.

8.1.3 CONTROLLI sulla genetica

A livello documentale, presso le Scrofaie (inclusi i “cicli chiusi”) IFCQ, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), verifica:

- la presenza dei certificati zootecnici di ogni verro fisicamente presente in Allevamento a fini riproduttivi per la filiera tutelata;
- la presenza della documentazione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla filiera tutelata, con cui il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o la matricola del verro da cui è stato prelevato il seme in consegna;
- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT; in particolare IFCQ controlla coerenza, completezza e rispetto della tempistica prescritta nel PDC (primi 7 giorni successivi al semestre di riferimento, inteso come primo o secondo semestre dell'anno) delle registrazioni nel RIFT relative:
 - all'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e alla data di entrata in attività degli stessi;
 - al numero delle scrofe presenti e all'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
 - al numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, al tipo genetico del verro a cui corrispondono, alla ragione/denominazione sociale del fornitore e al numero e alla data del DDT di fornitura;
- la registrazione del tipo genetico sugli AT e/o AM rilasciati con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e conforme all'IGP; in particolare IFCQ verifica conformità e correttezza d'impiego delle linee genetiche utilizzate per il circuito tutelato per i verri riproduttori e/o il materiale genetico e/o la relativa progenie riconducibile agli stessi in base a quanto specificato al paragrafo 7.1.1.

Con controllo fisico ispettivo presso le Scrofaie (inclusi i “cicli chiusi”) IFCQ verifica:

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- la corrispondenza, per tutti i verri presenti in Allevamento e utilizzati per la filiera tutelata, tra gli identificativi applicati sul singolo verro e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito verificando che i verri stessi siano di un tipo genetico conforme ai fini dell'IGP; generalmente l'identificativo del riproduttore nato:
 - ✓ in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 10 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (espresso con 8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - ✓ all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;
- il controllo viene eseguito solo in presenza e con l'ausilio/collaborazione del personale dell'Allevamento per il contenimento degli animali e, comunque, in condizioni di sicurezza per le persone presenti;
- che il tatuaggio di origine non sia stato apposto per la filiera tutelata su suini derivanti da razze o tipi genetici non conformi o su animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.

Nelle Scrofaie con presenza di verri a qualsiasi titolo non conformi, IFCQ controlla che per tali verri sia stato assicurato l'aggiornamento e il deposito della documentazione rilasciata di vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione e che i verri autoprodotti non siano utilizzati come "ruffiani", fatti salvi quelli sterilizzati mediante documentata vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione. L'utilizzo di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto.

IFCQ effettua ogni anno, **presso almeno il 5% delle Scrofaie** (inclusi i "cicli chiusi") riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e **presso almeno il 5% di tutti gli altri Allevamenti** anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, **il prelievo di materiale biologico** sui suini destinati alla produzione tutelata per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche. Il prelievo deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale e delle condizioni di sicurezza del personale. Il prelievo può essere effettuato eventualmente, oltre che per i suini destinati alla produzione tutelata, anche per i relativi verri destinati alla riproduzione. Tale attività è subordinata all'implementazione nella BDR, in applicazione del Decreto di cui sopra e successive modifiche, dei dati relativi ai profili genetici dei riproduttori oggetto di comparazione genetica.

8.1.4 CONTROLLI sulla movimentazione dei suini

IFCQ, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), controlla, previa valutazione della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari ed amministrativi (es. registro aziendale di carico e scarico, DDT) e dei dati del RIFT:

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- il numero complessivo dei suini nati nel periodo di riferimento, con suddivisione mensile degli stessi e delle registrazioni operate circa l'apposizione del tatuaggio di origine;
- la destinazione e il numero complessivo dei suini trasferiti o venduti;
- il numero complessivo di suini eventualmente acquisiti da altri Allevamenti riconosciuti;
- la coerenza dei tatuaggi riscontrati sui suini con le registrazioni presenti in Allevamento e con i dati del RIFT.

Al fine di valutare congruità e rispondenza della situazione esistente ed in particolare dei vari fattori produttivi dell'Allevamento con le registrazioni delle movimentazioni dei suini, IFCQ accerta:

- il numero delle scrofe produttive nel circuito tutelato;
- il numero di suini tatuati nel periodo di riferimento.

8.1.5 CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine

IFCQ ogni anno, **in almeno il 5% delle Scrofaie (inclusi i “cicli chiusi”)** oggetto di controllo ordinario, effettua un controllo fisico ispettivo:

- **su almeno 30 suini**, in una Scrofaia con operazioni pari o inferiori a 500 suini da tatuare in giornata,
- **su almeno 60 suini**, in una Scrofaia con operazioni comprese tra 501 e i 1.000 suini da tatuare in giornata,
- **su almeno 90 suini**, in una Scrofaia con operazioni oltre i 1.000 suini da tatuare in giornata.

Con tale controllo l'OdC verifica che l'apposizione del tatuaggio di origine:

- venga eseguita con i punzoni dati in dotazione;
- venga effettuata utilizzando punzoni con la “lettera-mese” corrispondente al mese di effettiva nascita dei suini, confrontandola con la tabella di cui al paragrafo 7.1.2;
- riporti il codice identificativo della Scrofaia in cui si stanno eseguendo le operazioni;
- venga effettuata entro i 30 giorni successivi alla data di nascita.

IFCQ inoltre controlla, previa scelta casuale di almeno una partita su cui è stato apposto il tatuaggio di origine:

- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT (l'allevatore deve registrare nel RIFT entro i primi 7 giorni di ogni mese, il numero di suini, suddiviso per lettera-mese, su cui è stato apposto il tatuaggio di origine);
- nel caso l'allevatore abbia distolto suini tatuati dal circuito dell'IGP, coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni e della documentazione da compilare e da detenere in applicazione del PDC per assicurare la tracciabilità per “lettera-mese” dei suini tatuati distolti in autonomia (l'allevatore deve registrare nel RIFT, entro i primi 7 giorni di ogni mese, il numero di suini, suddiviso per lettera-mese, distolti nel mese precedente);
- che il tatuaggio sia stato apposto entro 30 giorni dalla nascita, sfruttando il riscontro dei dati registrati e della documentazione detenuta in Allevamento.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

IFCQ, inoltre, verifica che i punzoni siano conservati presso la sede dell'insediamento produttivo. In caso contrario l'Allevamento deve aver comunicato all'OdC la conservazione dei punzoni in altra sede; in tal caso l'OdC accerta la presenza dei punzoni nella sede dichiarata.

8.1.6 CONTROLLI sugli AT

IFCQ, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), controlla:

- la correttezza delle registrazioni degli AT (il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT);
- che sia stato emesso un DDT per ogni AT integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione IGP”* o altra dicitura equivalente;
- il peso medio dei suini trasferiti previa visione, ove possibile in presenza di registrazioni dei pesi, della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera) per valutarne la congruità in rapporto all'età;
- che il tipo genetico sia registrato in AT nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 17 e sia inserito, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, nella *“Lista degli altri tipi genetici”* pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
- la congruità dei flussi dei suini attestati con gli AT e degli altri dati registrati nel RIFT con la capacità produttiva dell'Allevamento e con i dati riportati sui relativi documenti di trasferimento obbligatoriamente presenti in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). Nel caso di Allevamenti intermedi IFCQ, relativamente agli AT, verifica la congruità fra il quantitativo di suini registrati negli AT in entrata e il quantitativo di suini indicati negli AT in uscita. I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata.

8.1.7 CONTROLLI sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i “cicli chiusi”)

IFCQ, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), controlla:

- la correttezza delle registrazioni degli AM in uscita (il controllo può essere eseguito indifferentemente sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT); in particolare IFCQ controlla che in AM siano stati registrati:
 - il numero di suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - il tipo genetico nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 17 e che lo stesso sia inserito, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, nella *“Lista degli altri tipi genetici”* pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
 - il tatuaggio di origine, verificando la congruità della lettera-mese con il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione (almeno 9 mesi compiuti e non più di 15 mesi compiuti); il controllo viene effettuato in base alla “lettera-

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

mese” del tatuaggio (mese di nascita) registrata in AM e alla data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;

- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM, integrato con l’indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione IGP*” o altra dicitura equivalente;
- la congruità fra la disponibilità dei suini in Allevamento (in base al numero di suini nati presso l’Allevamento e/o ricevuti da altri Allevamenti e di suini ceduti per la macellazione), i dati del RIFT (incluse le registrazioni di AT e AM) e la documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata;
- che non siano stati certificati verri e scrofe.

8.1.8 CONTROLLI di consegne promiscue

Nel caso di consegne promiscue, IFCQ effettua, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l’ultimo giorno di un mese), i controlli precedentemente specificati al paragrafo 8.1.6, che riguarda le consegne fra Allevamenti, e al paragrafo 8.1.7, relativo alla consegna di suini da un Allevamento a un Macello, verificando che nei DDT siano registrati separatamente il numero di suini consegnati per la produzione tutelata (integrato con l’indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione IGP*” o altra dicitura equivalente) e il numero dei suini non consegnati a tal fine.

8.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO

IFCQ effettua ogni anno, ai fini dell’attività di controllo ordinario, il seguente numero di visite ispettive:

- almeno una (1) presso il Macello con una attività di macellazione nell’anno precedente, per il circuito tutelato, pari o inferiore a n. 50.000 suini;
- almeno 2 presso il Macello con una attività di macellazione nell’anno precedente, per il circuito tutelato, compresa tra n. 50.001 e n. 300.000 suini;
- almeno 3 presso il Macello con una attività di macellazione nell’anno precedente, per il circuito tutelato, superiore a n. 300.000 suini.

Il numero delle visite ispettive, nel caso di primo anno di attività nella filiera tutelata, viene determinato sulla base di un’autodichiarazione inviata dall’Operatore all’OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l’Operatore indica il numero stimato di suini che prevede di macellare per il circuito tutelato nel corso di un’annualità; qualora il numero di suini macellati sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero di visite ispettive da effettuare viene opportunamente rivisto.

8.2.1 CONTROLLI degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

IFCQ, sulle partite macellate in almeno due giornate precedenti, controlla a campione che:

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- gli AM siano stati correttamente compilati coordinati ognuno con un DDT integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione IGP*” o altra dicitura equivalente;
- le registrazioni negli AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, controlla che siano registrati:
 - il numero dei suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - il tipo genetico nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 17 e che lo stesso sia inserito, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, nella “*Lista degli altri tipi genetici*” pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
 - il tatuaggio di origine, controllando che la relativa lettera-mese attesti un'età del suino alla data di macellazione non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti; il controllo viene effettuato in base alla “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) registrata in AM e alla data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;
- nel DDT sia stato registrato il numero dei suini consegnati al Macello per la filiera tutelata;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati per la filiera tutelata (integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione IGP*” o altra dicitura equivalente) e il numero di suini consegnati non a tal fine;
 - il numero di suini destinati alla produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
- sia stata effettuata la pesatura ed in particolare che:
 - il peso medio vivo sia compreso nel range di conformità prescritto;
 - il peso vivo accertato sia stato registrato nel RIFT;
 - siano conservate le evidenze documentali di ogni singola pesatura e su di esse sia riportato il numero del relativo AM e/o del relativo lotto di macellazione;
 - nel caso in cui il peso medio vivo della partita NON sia risultato conforme, se macellata ai fini della produzione tutelata, la partita sia stata “regolarizzata” nel rispetto di quanto definito al paragrafo 7.2;
 - nel caso in cui il peso medio vivo della partita NON sia risultato conforme, se non “regolarizzata”, la partita sia stata esclusa dalla macellazione ai fini dell'IGP;
- per ogni partita regolarizzata:
 - sia stata registrata nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, l'attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 19);
 - sia documentata l'esclusione dall'IGP di tutta la partita nel caso in cui il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla produzione tutelata, calcolato così come specificato al paragrafo 7.2, non dovesse risultare compreso nei limiti previsti;
 - il Macello abbia registrato nella DM il numero dei suini macellati esclusi dall'IGP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- siano stati registrati nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, i dati di macellazione come da Allegato n. 9 e n. 21 (in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione oltre che del numero, anche dei tatuaggi, comprensivi di lettera-mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione);
- nel caso le procedure di regolarizzazione non siano state adottate (per malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse), il Macello abbia comunicato all'OdC e all'Allevamento la non avvenuta regolarizzazione della/e partita/e attestata/e in AM.

IFCQ, con controllo fisico ispettivo su almeno il 50% delle partite in macellazione nella giornata per la produzione tutelata, verifica che:

- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - ✓ il numero dei suini consegnati per la filiera tutelata, integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione IGP*” o altra dicitura equivalente;
 - ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata;
 - il numero di suini ai fini della produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
 - i suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata siano identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - la consegna e il trasporto dei suini siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini destinati alla produzione tutelata e quelli non consegnati a tal fine;
 - il Macello adotti procedure operative tali da garantire che le successive operazioni di pesatura producano riscontri riferiti esclusivamente ai suini destinati ad essere macellati ai fini della produzione tutelata;
 - nel caso la consegna NON consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine, l'intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini dell'IGP;
- la partita venga pesata e che il riscontro confermi un peso medio vivo conforme; in caso di peso medio vivo della partita NON conforme IFCQ verifica che il Macello:
 - la regolarizzi secondo la procedura prescritta al paragrafo 7.2;
 - annulli in modo indelebile e inamovibile sulle carcasse distolte, il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm);
 - in applicazione della procedura di regolarizzazione prescritta dal PDC, segreghi le carcasse/mezzene/cosce non escluse in sede di regolarizzazione fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica del relativo peso medio vivo ricostruito;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- provveda ad escludere dall'IGP l'intera partita qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse non scartate dall'IGP in sede di regolarizzazione non sia compreso nei limiti previsti;
 - registri nella DM il numero dei suini macellati esclusi dall'IGP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
 - registri nel RIFT l'attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 19);
 - se non regolarizza la partita, provveda alla sua esclusione dalla macellazione ai fini dell'IGP;
- siano rispettati i criteri minimi di visibilità del tatuaggio; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopradescritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;

- la “lettera-mese” tatuata qualifichi un suino di età non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti; la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) e la data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;
- il tatuaggio apposto consenta di ricondurlo all'uso dei punzoni ufficiali;
- vi sia corrispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nel relativo AM; in caso di tatuaggi non conformi (non oggetto di “regolarizzazione” delle operazioni di timbratura dei suini) IFCQ identifica la singola coscia non idonea mediante l'apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo di un proprio incaricato. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini dell'IGP;
- sia presente sulla cotenna delle cosce da destinare alla produzione tutelata una marcatura chiara, ben leggibile e indelebile, apposta mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifica il lotto di macellazione del singolo AM.

8.2.2 CONTROLLI sull'attività di macellazione

IFCQ controlla, per l'attività di macellazione di almeno due precedenti giornate, che il bilancio di massa, relativo al:

- numero di suini in entrata attestati con l'AM,
- numero di suini effettivamente macellati e attestati per la filiera tutelata,
- numero di suini distolti dall'IGP per il riscontro di inidoneità,

sia complessivamente coerente e congruo con le quantità direttamente registrate nel RIFT per ogni giornata di macellazione ai fini della produzione tutelata.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

8.2.3 CONTROLLI di consegne a un Laboratorio di Sezionamento “esterno”

Nel caso in cui il Macello/LS “interno” abbia consegnato ai fini della produzione tutelata carcasse/mezzene/tagli a un LS “esterno”, IFCQ controlla, in riferimento ad almeno una settimana, che la relativa documentazione (DS e DDT) sia stata compilata correttamente, nel rispetto di quanto prescritto dal PDC. IFCQ verifica la congruenza dei dati registrati nelle DS con quelli indicati nei DDT, con particolare riferimento ai quantitativi di materia prima consegnata, e che ogni DDT sia integrato con l’indicazione “Carcasse/mezzene/tagli idonei alla produzione IGP” o con altra dicitura equivalente.

8.2.4 CONTROLLI sulla genetica

IFCQ effettua ogni anno, **presso almeno il 5% dei Macelli** riconosciuti al 31 dicembre dell’anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, **il prelievo di materiale biologico** su partite di suini avviati alla macellazione ai fini della produzione tutelata per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche. Tale attività è subordinata all’implementazione nella BDR, in applicazione del Decreto di cui sopra e successive modifiche, dei dati relativi ai profili genetici dei riproduttori oggetto di comparazione genetica.

8.3 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

IFCQ effettua ogni anno, presso i LS che nell’anno precedente hanno registrato nelle DS tagli consegnati ai Produttori ai fini dell’IGP Finocchiona, almeno una visita ispettiva ordinaria **finalizzata ad un controllo documentale**.

IFCQ può effettuare visite ispettive anche presso i LS non operativi ai fini dell’IGP nell’anno precedente.

IFCQ con riferimento ad almeno due settimane intere e consecutive effettua una **verifica documentale** a campione controllando che:

- nel caso di LS “esterno”, le DS e i relativi DDT in entrata siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni e le DPNF siano state correttamente registrate nel RIFT;
- DS e relativi DDT in uscita siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni.

Per il periodo preso a riferimento per il controllo documentale, inoltre, l’OdC effettua un bilancio di massa verificando la coerenza tra il numero dei suini macellati e attestati per l’IGP dal Macello e il numero di carcasse/mezzene “scaricate” al LS interno al Macello o in uscita verso un LS “esterno” ai fini dell’IGP.

IFCQ, inoltre, con riferimento al medesimo periodo individuato per il controllo documentale, verifica che i dati dei DDT e delle DS emesse, una volta assemblati, siano coerenti e forniscano un bilancio di massa congruo fra quantitativo di carcasse/mezzene/tagli in entrata e quantitativo di carcasse/mezzene/tagli in uscita.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Ad ogni visita presso il LS, IFCQ effettua un **controllo fisico ispettivo** sulla materia prima presente sezionata ai fini dell'IGP verificando:

- se oggetto del controllo sono carcasse/mezzene/cosce:
 - che siano state ottenute da suino pesante (classificato con la lettera H);
 - che abbiano un tatuaggio di origine riconducibile all'uso di punzoni ufficiali e leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro) e con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le/i carcasse/mezzene/tagli devono essere stati macellati a un'età non inferiore a 9 mesi compiuti e non superiore a 15 mesi compiuti);
 - che sia presente sulla cotenna all'altezza della coscia, il codice che identifica il lotto di macellazione apposto in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune;
- in caso di controllo di tagli diversi da mezzene e cosce:
 - a livello documentale, la conformità della/e lettera-mese indicata/e in DS e/o DM e/o AM;
 - che la materia prima sia chiaramente identificata ai fini dell'IGP tramite sistemi di rintracciabilità (ad es. supporti/cartellini/etichette) che consentano di risalire al lotto di macellazione e al Macello fornitore.

IFCQ verifica che l'attività di sezionamento, movimentazione e stoccaggio di prodotto destinato all'IGP avvenga disgiuntamente da quella di carne non destinata alla filiera tutelata, mediante separazione fisica delle linee/del prodotto e/o temporale delle lavorazioni. La carne giudicata non idonea deve essere gestita separatamente e identificata in modo tale da evitare qualsiasi commistione con materia prima non destinata all'IGP.

L'OdC, inoltre, verifica che i tagli ottenuti ai fini dell'IGP:

- corrispondano esclusivamente alle tipologie elencate al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare e che non vi siano evidenze che abbiano subito alcun processo di congelamento;
- siano movimentati e stoccati in modo che il prodotto (per es. mediante supporti, cartellini, etichette) risulti sempre identificabile e distinguibile ai fini dell'IGP presso l'Operatore. Per ogni taglio deve essere possibile risalire chiaramente al lotto di macellazione e al Macello fornitore.

8.4 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE

IFCQ effettua ogni anno, ai fini dell'attività di controllo ordinario, il seguente numero di visite ispettive:

- almeno una (1) presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini dell'IGP una quantità inferiore o uguale a 5.000 kg;
- almeno 2 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 5.001 e 15.000 kg;
- almeno 3 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini dell'GP una quantità compresa tra 15.001 e 60.000 kg;

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p style="text-align: center;">PIANO DI CONTROLLO</p> <p style="text-align: center;">FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- almeno 4 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 60.001 e 100.000 kg;
- almeno 6 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 100.001 e 200.000 kg;
- almeno 8 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini dell'IGP una quantità superiore a 200.000 kg.

Il numero delle visite ispettive, nel caso di primo anno di attività ai fini dell'IGP, viene determinato sulla base di un'autodichiarazione inviata dall'Operatore all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'Operatore indica la quantità stimata di prodotto che prevede di insaccare ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità; qualora tale quantità sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero di visite ispettive da effettuare viene coerentemente rivisto.

8.4.1 CONTROLLO della carne fresca in entrata

La verifica della carne fresca in entrata può essere effettuata durante le operazioni di consegna o su carne fresca già ricevuta e stoccata.

A livello documentale l'OdC controlla che la consegna provenga da un LS riconosciuto e:

- nel caso di materia prima ricevuta ottenuta da suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese, verifica che la consegna sia accompagnata dalla DS correttamente compilata e da un DDT integrato con:
 - la corretta denominazione del taglio, nel rispetto di quanto prescritto al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare, e la registrazione del corrispondente peso;
 - la menzione "Carne fresca idonea ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente;
 - la registrazione della/e DS di riferimento;
- nel caso di materia prima ricevuta ottenuta da suini di razza Cinta Senese, verifica che:
 - la consegna sia accompagnata da adeguata documentazione che ne garantisca la tracciabilità e sia correttamente compilata nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 7.4;
 - i suini da cui è stato ottenuto il prodotto in consegna siano iscritti al LG della razza Cinta Senese e siano stati allevati nel territorio disciplinato.

Per ogni marca auricolare indicata nella documentazione di accompagnamento della consegna presa in esame, inoltre, IFCQ eseguirà, ai fini della tracciabilità, un controllo documentale di tutti i precedenti trasferimenti/passaggi della filiera che riguardano i suini in oggetto e la relativa materia prima ottenuta, così come specificato al paragrafo 8.6.

Se la carne utilizzata per la produzione di Finocchiona IGP è stata sezionata nel reparto di sezionamento interno allo stabilimento di produzione, IFCQ verifica che l'Operatore abbia documentato tali operazioni di sezionamento registrandole correttamente e nei tempi prescritti nel Documento di carico/scarico dei tagli nel Portale "Finocchiona".

IFCQ, inoltre, effettua un **controllo fisico-ispettivo** durante le operazioni di consegna o su consegne già avvenute, solo se presenti ancora i relativi tagli in stabilimento.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Il controllo consiste nel verificare che:

- la consegna sia composta esclusivamente dai tagli indicati al punto 5.1 dell'Art. 5 del Disciplinare e conformi a quanto prescritto al paragrafo 7.4 del PDC; per quanto riguarda in particolare la conservazione della carne, l'OdC verifica che non vi siano evidenze che i tagli consegnati dal LS o stoccati all'interno dei locali del Produttore abbiano subito alcun processo di congelamento;
- se durante la visita ispettiva vengono effettuate operazioni di ricevimento di carne fresca, la materia prima in entrata, se ottenuta da suini di genetica diversa dalla razza Cinta Senese, sia chiaramente riconducibile al lotto di macellazione e al LS fornitore;
- la carne movimentata e stoccata ai fini dell'IGP sia sempre identificabile e distinguibile all'interno dei locali per evitare qualsiasi commistione con prodotto non destinato alla filiera tutelata; in particolare, le attrezzature devono essere corredate da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente la carne da impiegare per la produzione IGP;
- la carne giudicata non idonea venga gestita, lavorata e stoccata separatamente e identificata in modo tale da evitare qualsiasi commistione con materia prima destinata all'IGP.

8.4.2 CONTROLLO della produzione

IFCQ, presso il Produttore, per la verifica del metodo di produzione, per ogni lotto preso in esame di prodotto elaborato per il quale è già stata compilata la Scheda di produzione, controlla **a livello documentale** che:

- la Scheda di produzione sia stata compilata correttamente e conformemente alle prescrizioni;
- siano stati utilizzati i tagli di carne prescritti al punto 5.1 dell'Art. 5 Disciplinare;
- siano stati utilizzati gli ingredienti prescritti, eventuali preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione e ulteriori ingredienti e additivi ad uso facoltativo in base a quanto prescritto al punto 5.1 dell'Art. 5 Disciplinare e nel rispetto dei quantitativi ivi indicati;
- vengano rispettate le prescrizioni relative al metodo di elaborazione indicate al punto 5.2 dell'Art. 5 del Disciplinare; in particolare verifica che sia disponibile adeguata documentazione (es. schede tecniche, dichiarazioni) relativa a requisiti e caratteristiche degli ingredienti e additivi impiegati, dei budelli, dei materiali utilizzati per legare i salumi e del diametro dei fori delle piastre utilizzate per la triturazione della carne; il controllo del diametro dei fori può essere effettuato mediante acquisizione di una dichiarazione del fabbricante stesso conservata agli atti dal Produttore;
- la pezzatura dei singoli salumi, espressa in peso di prodotto all'insacco sia conforme ai valori prescritti al punto 2.1 dell'Art. 2 del Disciplinare e ai punti 5.2 e 5.4 dell'Art. 5 del Disciplinare;
- le registrazioni automatiche e/o manuali relative alle fasi di asciugamento e stagionatura siano tali da fornire evidenza che:
 - la temperatura della fase di asciugamento e quella della fase di stagionatura siano conformi a quanto prescritto rispettivamente ai punti 5.3 e 5.4 dell'Art. 5 del Disciplinare;
 - l'umidità relativa della fase di stagionatura sia compresa nei valori indicati al punto 5.4 dell'Art. 5 del Disciplinare;

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

- nel caso sia stata utilizzata carne di suino di razza Cinta Senese, non vi siano evidenze della mancata trasmissione a Portale da parte dell'Operatore, nei tempi prescritti, della relativa documentazione di accompagnamento (ad es. DDT) della consegna di carne in entrata;
- l'Operatore abbia conservato evidenze oggettive dell'eventuale esclusione di prodotto dall'IGP.

Presso il Produttore, inoltre, IFCQ effettua, per i lotti presi in esame in fase di produzione, un **controllo fisico-ispettivo** verificando che:

- la lavorazione avvenga disgiuntamente da quella del prodotto generico o diversamente qualificato, mediante separazione fisica delle linee o temporale delle operazioni;
- le attrezzature utilizzate per stoccaggio e movimentazione della carne siano corredate mediante supporti/cartellini/etichette che consentano di identificare e distinguere chiaramente il prodotto da impiegare per la produzione IGP, in modo tale da evitare qualsiasi commistione con prodotto non destinato al circuito tutelato;
- siano utilizzati i tagli di carne prescritti al punto 5.1 dell'Art. 5 Disciplinare;
- non vi siano evidenze che i tagli da utilizzare ai fini dell'IGP siano stati sottoposti ad alcun processo di congelamento;
- siano impiegati gli ingredienti prescritti, eventuali preparati di colture microbiche di avviamento alla fermentazione e ulteriori ingredienti e additivi ad uso facoltativo in base a quanto prescritto al punto 5.1 dell'Art. 5 Disciplinare e nel rispetto dei quantitativi ivi indicati;
- venga rispettato il metodo di elaborazione prescritto al punto 5.2 dell'Art. 5 del Disciplinare; in particolare, per quanto riguarda la fase di triturazione, IFCQ verifica che il diametro dei fori degli stampi del tritacarne sia compreso nei valori disciplinati (il controllo può essere effettuato con idoneo strumento di misurazione oppure mediante verifica della stampigliatura apposta dal fabbricante su ogni stampo o acquisizione di una dichiarazione del fabbricante stesso conservata agli atti dal Produttore);
- la pezzatura del prodotto elaborato, espressa come peso all'insacco, sia conforme ai valori prescritti al punto 2.1 dell'Art. 2 del Disciplinare e ai punti 5.2 e 5.4 dell'Art. 5 del Disciplinare.

Il controllo del peso viene effettuato su un campione scelto casualmente pari a:

- 4 unità per lotti inferiori o uguali a 50 unità,
- 6 unità per lotti compresi tra 51 e 200 unità,
- 8 unità per lotti superiori a 200 unità,

disponendo, per tutte le unità giudicate non idonee per carenza dei requisiti, l'esclusione dall'IGP.

Nel caso in cui le unità verificate definiscano esiti di non conformità uguali o superiori al 50% e quindi pari ad almeno:

- 2 su 4,
- 3 su 6,
- 4 su 8,

l'incaricato procede all'estensione della verifica ad un ulteriore campione, scelto casualmente dal medesimo lotto, pari a:

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- 6 unità² per lotti inferiori o uguali a 50 unità,
- 8 unità per lotti compresi tra 51 e 200 unità,
- 10 unità per lotti superiori a 200 unità.

Nel caso in cui le unità continuino a definire, considerando complessivamente anche le unità controllate col primo campionamento, esiti di inidoneità pari o superiori al 50%, IFCQ dispone l'esclusione del lotto dall'IGP (devono essere escluse tutte le unità del lotto, tranne quelle valutate conformi seguendo la procedura di controllo sopraspecificata). A titolo esemplificativo, se l'incaricato di IFCQ ha controllato inizialmente 4 unità e, avendone riscontrate 3 non conformi, ne ha controllate successivamente altre 6, deve disporre l'esclusione (tranne per le unità valutate conformi) dell'intero lotto se complessivamente (considerando quindi anche le prime 4) almeno 5 su 10 sono risultate non conformi (cioè almeno 2 delle 6 controllate col secondo campione sono risultate non conformi);

- il singolo salume insaccato sia identificato e tracciato; a tal fine controlla a campione che il singolo salume sia contraddistinto da un supporto identificativo ("sigillo") atto ad assicurarne la tracciabilità;
- per i lotti insaccati in filza (formata da due o più salumi), la pezzatura sia compresa tra 0,5 e 1 kg e il sigillo sia applicato solo sul primo salume;
- il lotto elaborato ai fini dell'IGP sia identificato mediante una codifica apposta sulle attrezzature (giostre, telai) che consenta la sua identificazione all'interno dei locali e nelle successive fasi di lavorazione;
- se il lotto è in fase di asciugamento o stagionatura:
 - le attrezzature utilizzate siano munite di segni che identificano il lotto lavorato ai fini dell'IGP;
 - le lavorazioni siano eseguite in coerenza con quanto prescritto ai punti 5.3 e 5.4 dell'Art. 5 del Disciplinare;
- se il lotto è stato ricevuto, mediante trasferimento, da un altro Produttore:
 - le procedure di registrazione sul Portale "Finocchiona" siano state eseguite correttamente sia dall'Operatore che ha ceduto il prodotto sia da quello che lo ha ricevuto;
 - la consegna sia stata accompagnata da un DDT correttamente compilato in base alle prescrizioni.

8.4.3 CONTROLLO del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito l'IGP

IFCQ, per l'attività di controllo ordinario del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito l'IGP, controlla **nel primo anno di applicazione del PDC** (anno di entrata in vigore del PDC o primo anno in cui il PDC viene applicato a d un nuovo soggetto riconosciuto), il seguente numero di lotti:

- almeno 1 presso il Produttore che nell'anno precedente ha certificato ai fini dell'IGP una quantità di prodotto inferiore o uguale a 5.000 kg;

² Nel caso il lotto sia costituito da un numero di unità inferiore a 10, l'incaricato di IFCQ effettua la verifica sul numero di unità residue.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

- almeno 3 presso il Produttore che nell'anno precedente ha certificato ai fini dell'IGP una quantità di prodotto compresa tra 5.001 e 15.000 kg;
- almeno 5 presso il Produttore che nell'anno precedente ha certificato ai fini dell'IGP una quantità di prodotto compresa tra 15.001 e 60.000 kg;
- almeno 7 presso il Produttore che nell'anno precedente ha certificato ai fini dell'IGP una quantità di prodotto compresa tra 60.001 e 100.000 kg;
- almeno 9 presso il Produttore che nell'anno precedente ha certificato ai fini dell'IGP una quantità di prodotto compresa tra 100.001 e 200.000 kg;
- almeno 12 presso il Produttore che nell'anno precedente ha certificato ai fini dell'IGP una quantità di prodotto superiore a 200.000 kg.

Per quantità certificata nell'anno precedente si intende il peso complessivo di prodotto certificato quantificato sulla base delle registrazioni delle Dichiarazioni del Produttore compilate dall'Operatore nell'anno precedente al controllo. Per il primo anno di attività di un Produttore ai fini dell'IGP il numero di lotti da controllare viene determinato in base ad un'autodichiarazione aziendale inviata dall'Operatore a IFCQ, in cui l'azienda indica la quantità stimata in kg che prevede di certificare ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità; qualora il quantitativo certificato ai fini dell'IGP nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero dei controlli viene coerentemente rideterminato.

IFCQ, per ogni lotto preso in esame certificato ai fini dell'IGP dal Produttore controlla preliminarmente **a livello documentale** che:

- la Dichiarazione del Produttore sia stata compilata correttamente e conformemente alle prescrizioni;
- sia rispettato il tempo minimo totale di asciugamento e stagionatura indicato al punto 5.4 dell'Art. 5 del Disciplinare.

Effettuata la verifica documentale, l'OdC sottopone il lotto ai controlli di seguito specificati dal paragrafo 8.4.3.1 al paragrafo 8.4.3.3.

8.4.3.1 CONTROLLO dell'aspetto esterno

IFCQ verifica, per ciascun lotto preso in esame, certificato ai fini dell'IGP dal Produttore, il rispetto dei requisiti relativi all'aspetto esterno definiti al punto 2.1.1 dell'Art. 2 del Disciplinare. Il controllo viene effettuato su un campione scelto casualmente pari a:

- 4 unità per lotti inferiori o uguali a 50 unità,
- 6 unità per lotti compresi tra 51 e 200 unità,
- 8 unità per lotti superiori a 200 unità,

disponendo, per tutte le unità giudicate non idonee per carenza dei requisiti, l'esclusione dall'IGP.

Nel caso in cui le unità verificate definiscano esiti di non conformità uguali o superiori al 50% e quindi pari ad almeno:

- 2 su 4,
- 3 su 6,
- 4 su 8,

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

l'incaricato procede all'estensione della verifica ad un ulteriore campione, scelto casualmente dal medesimo lotto, pari a:

- 6 unità³ per lotti inferiori o uguali a 50 unità,
- 8 unità per lotti compresi tra 51 e 200 unità,
- 10 unità per lotti superiori a 200 unità.

Nel caso in cui le unità continuino a definire, considerando complessivamente anche le unità controllate col primo campionamento, esiti di idoneità pari o superiori al 50%, IFCQ dispone l'esclusione del lotto dall'IGP (devono essere escluse tutte le unità del lotto, tranne quelle valutate conformi seguendo la procedura di controllo soprascriptificata). A titolo esemplificativo, se l'incaricato di IFCQ ha controllato inizialmente 4 unità e, avendone riscontrate 3 non conformi, ne ha controllate successivamente altre 6, deve disporre l'esclusione (tranne per le unità valutate conformi) dell'intero lotto se complessivamente (considerando quindi anche le prime 4) almeno 5 su 10 sono risultate non conformi (cioè almeno 2 delle 6 controllate col secondo campione sono risultate non conformi).

In caso di riscontro per il lotto esaminato, di un numero di unità inadeguate pari ad almeno al 50% delle unità controllate, IFCQ effettua il controllo di un altro lotto e, in caso di ulteriore esito non conforme pari o superiore al 50% delle unità controllate, di un altro ancora e così via, fino al riscontro di un lotto con un numero di salumi conformi per l'aspetto esterno superiore alla metà di quelli controllati. Tale lotto viene quindi sottoposto al controllo dell'aspetto al taglio e delle caratteristiche organolettiche.

8.4.3.2 CONTROLLO dell'aspetto al taglio e delle caratteristiche organolettiche

Il lotto sottoposto a controllo di cui al precedente paragrafo 8.4.3.1, per il quale più della metà delle unità controllate è risultata conforme ai requisiti disciplinati riguardanti l'aspetto esterno, viene sottoposto da IFCQ alla valutazione del rispetto dei requisiti di aspetto al taglio e delle caratteristiche organolettiche (profumo e sapore) definiti rispettivamente ai punti 2.1.2 e 2.1.4 dell'Art. 2 del Disciplinare.

La verifica viene effettuata in applicazione della procedura di seguito specificata. Il controllo deve essere eseguito su unità risultate conformi alle verifiche di cui al paragrafo 8.4.3.1. L'incaricato di IFCQ prende in esame un singolo salume e nel caso in cui non risulti idoneo per l'aspetto al taglio e/o per profumo e/o sapore, ne dispone l'esclusione dall'IGP ed effettua la valutazione di un altro salume e, in caso di ulteriore non conformità, dispone l'esclusione anche di tale salume e ne controlla un terzo. Se anche quest'ultimo non risulta conforme, l'incaricato di IFCQ dispone l'esclusione dall'IGP dell'intero lotto. In tal caso, l'incaricato di IFCQ, in applicazione della procedura specificata nel presente paragrafo, previa verifica dell'aspetto esterno, effettua il controllo dell'aspetto al taglio e delle caratteristiche organolettiche di un altro lotto e, in caso di esito non conforme, di un altro ancora e così via, fino al riscontro di un lotto idoneo.

³ Nel caso il lotto sia costituito da un numero di unità inferiore a 10, l'incaricato di IFCQ effettua la verifica sul numero di unità residue

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

8.4.3.3 CONTROLLO delle caratteristiche chimiche

Per il lotto risultato conforme alle verifiche relative all'aspetto al taglio e alle caratteristiche organolettiche di cui al precedente paragrafo 8.4.3.1, IFCQ procede alle operazioni di prelevamento del campione finalizzate alla verifica analitica del rispetto delle caratteristiche chimiche prescritte al punto 2.1.3 dell'Art. 2 del Disciplinare. Il prelievo deve essere eseguito sul salume risultato conforme ai controlli di cui al precedente paragrafo 8.4.3.1.

L'incaricato di IFCQ riporta sul rapporto di prelevamento l'esplicita indicazione: **“Lotto non utilizzabile ai fini dell'IGP, in attesa dell'esito delle analisi”** o dicitura equivalente.

I controlli analitici sono svolti in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note del MIPAAF, metodi accreditati. Gli esiti sono esaminati dal Valutatore Risultato Prove (VRP) il quale emette un “Rapporto di valutazione prova” che viene inviato al Produttore interessato.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità sul dato analitico riportato sul Rapporto di prova emesso dal laboratorio di analisi, il VRP considera l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul Rapporto di prova emesso dal laboratorio di analisi. Il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio è conforme se rientra nei valori indicati nel Disciplinare. L'esito delle analisi (conforme o non conforme) viene indicato nel “Rapporto di valutazione prova”. In caso di esito non conforme l'azienda ha tempo 5 giorni lavorativi dal ricevimento dell'attestazione di non conformità per richiedere la revisione delle analisi. Se trascorso tale termine non sono state richieste le controanalisi, i risultati analitici si ritengono confermati ed avviene la delibera del Co. Ce. Se l'Operatore richiede le controanalisi, il loro esito ha valore definitivo e il Co.Ce. delibera in merito solo se le controanalisi stesse hanno confermato l'esito non conforme. L'attività di revisione delle analisi deve essere effettuata mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note del MIPAAF. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, nel rispetto di tali note, da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le prime analisi. L'Operatore, se lo desidera, può presenziare alle controanalisi. Si specifica che nel caso in cui le controanalisi confermino l'esito non conforme, le spese delle controanalisi sono a carico dell'Operatore che le ha richieste.

Nel caso di esito analitico:

- conforme, il lotto viene certificato ai fini dell'IGP;
- non conforme, anche in sede di eventuali controanalisi richieste dal Produttore interessato, il lotto è oggetto delle misure che lo escludono dall'IGP.

8.4.3.4 NUMERO DI LOTTI DA CAMPIONARE negli anni successivi al primo anno di applicazione del PDC

Relativamente a ciascun Produttore, rispetto al numero di campioni analizzati nel primo anno di applicazione del PDC (“livello di campionamento di base”), il numero di lotti da campionare negli anni successivi varia in base all'esito dei controlli analitici di laboratorio dei campioni prelevati.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

Ciascun prelevamento viene effettuato previa valutazione documentale preliminare, così come specificato al paragrafo 8.4.3, e previo controllo dell'aspetto esterno, dell'aspetto al taglio e delle caratteristiche organolettiche del lotto nel rispetto delle procedure specificate ai paragrafi 8.4.3.1 e 8.4.3.2.

Nelle tabelle di seguito riportate per indicare il numero dei lotti da sottoporre a prelevamento, per "produzione (quantità certificata) in kg/anno" si intende la quantità complessivamente certificata ai fini dell'IGP dal Produttore nell'anno precedente.

Se tutti i lotti campionati nel primo anno di applicazione del PDC sono risultati conformi, nell'anno successivo IFCQ effettua il campionamento del seguente numero minimo di lotti:

Produzione (quantità certificata) in kg/anno	Numero di lotti da campionare
inferiore o uguale a 5.000 kg/anno	1
compresa tra 5.001 e 15.000 kg/anno	2
compresa tra 15.001 e 60.000 kg/anno	4
compresa tra 60.001 e 100.000 kg/anno	6
compresa tra 100.001 e 200.000 kg/anno	7
superiore a 200.000 kg/anno	9

Se risulta non conforme anche un solo lotto sottoposto ad analisi, nell'anno successivo viene ripristinato il "livello di campionamento di base", altrimenti, in assenza di riscontri analitici di non conformità, IFCQ effettua nell'anno successivo il campionamento del seguente numero minimo di lotti:

Produzione (quantità certificata) kg / anno	Numero di lotti da campionare
inferiore o uguale a 5.000 kg/anno	1
compresa tra 5.001 e 15.000 kg/anno	1
compresa tra 15.001 e 60.000 kg/anno	2
compresa tra 60.001 e 100.000 kg/anno	4
compresa tra 100.001 e 200.000 kg/anno	5
superiore a 200.000 kg/anno	6

Tale numero di campionamenti permane fino al riscontro analitico di non conformità che comporta per l'anno successivo il ripristino del "livello di campionamento di base".

Nel caso di esiti analitici di laboratorio non conformi per almeno un lotto campionato nel primo anno di applicazione del PDC, IFCQ incrementa nell'anno successivo il numero minimo dei lotti da sottoporre ad analisi portandolo a:

Produzione (quantità certificata) kg / anno	Numero di lotti da campionare
inferiore o uguale a 5.000 kg/anno	2
compresa tra 5.001 e 15.000 kg/anno	4
compresa tra 15.001 e 60.000 kg/anno	6
compresa tra 60.001 e 100.000 kg/anno	8
compresa tra 100.001 e 200.000 kg/anno	11
superiore a 200.000 kg/anno	15

Se tutti i lotti campionati risultano conformi viene ripristinato il "livello di campionamento di base". Nel caso invece di riscontro analitico di non conformità di almeno un lotto campionato, IFCQ

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

incrementa ulteriormente nell'anno successivo il numero minimo dei lotti da sottoporre ad analisi portandolo a:

Produzione (quantità certificata) kg / anno	Numero di lotti da campionare
inferiore o uguale a 5.000 kg/anno	3
compresa tra 5.001 e 15.000 kg/anno	5
compresa tra 15.001 e 60.000 kg/anno	7
compresa tra 60.001 e 100.000 kg/anno	9
compresa tra 100.001 e 200.000 kg/anno	13
superiore a 200.000 kg/anno	18

Tale numero minimo di lotti da sottoporre ad analisi permane fino al riscontro di nessun lotto non conforme; tale circostanza comporta il ripristino del “livello di campionamento di base”.

Per la determinazione del livello di campionamento viene considerata la data di prelevamento del campione.

IFCQ comunica ai Produttori per ogni singolo anno il numero di campioni da analizzare.

8.4.4 CONTROLLO del prodotto porzionato

IFCQ, presso ogni Produttore che effettua attività di porzionamento, esegue ogni anno, in regime di controllo ordinario, sulla base della “quantità porzionata” ai fini dell’IGP nell’anno precedente, il seguente numero di controlli:

- almeno 1 presso il Produttore che nell’anno precedente ha porzionato ai fini dell’IGP una quantità inferiore o uguale a 5.000 kg;
- almeno 2 presso il Produttore che nell’anno precedente ha porzionato ai fini dell’IGP una quantità compresa tra 5.001 e 10.000 kg;
- almeno 3 presso il Produttore che nell’anno precedente ha porzionato ai fini dell’IGP una quantità compresa tra 10.001 e 50.000 kg;
- almeno 4 presso il Produttore che nell’anno precedente ha porzionato ai fini dell’IGP una quantità compresa tra 50.001 e 100.000 kg;
- almeno 6 presso il Produttore che nell’anno precedente ha porzionato ai fini dell’IGP una quantità superiore a 100.000 kg.

Per “quantità porzionata” ai fini dell’IGP si intende il peso complessivo delle porzioni ottenute ai fini dell’IGP.

Per il primo anno di attività di un Produttore ai fini dell’IGP il numero di controlli da effettuare viene determinato in base ad un’autodichiarazione aziendale inviata dall’Operatore a IFCQ, in cui l’azienda indica la quantità stimata in kg di prodotto porzionato che prevede di ottenere ai fini dell’IGP nel corso di un’annualità; qualora il quantitativo porzionato ai fini dell’IGP nel corso dell’anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero dei controlli viene coerentemente rideterminato.

Il controllo può essere effettuato durante le operazioni di porzionatura o su prodotto precedentemente porzionato e stoccato nei locali aziendali.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

IFCQ, **a livello documentale** controlla:

- in caso di consegna ricevuta da un altro Produttore, che sia accompagnata da un DDT correttamente compilato;
- che il Registro di confezionamento sia aggiornato e compilato in modo corretto;
- la presenza di adeguate registrazioni circa la quantità e le motivazioni per cui è stato distolto dal circuito tutelato prodotto già identificato con l'IGP.

Con controllo fisico ispettivo l'OdC verifica:

- che nel caso il prodotto da porzionare sia stato ricevuto da altro Operatore, i contenitori utilizzati per la fornitura siano adeguatamente identificati con diciture che richiama l'IGP;
- che il porzionamento ai fini dell'IGP avvenga disgiuntamente rispetto a prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- che il prodotto da porzionare o porzionato in precedenza abbia i requisiti generali di conformità dell'IGP, con specifico riferimento all'assenza di cause di inidoneità di tipo tecnologico-qualitativo;
- che il prodotto destinato all'IGP sia confezionato con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 10;
- a campione, che le confezioni di Finocchiona IGP siano identificate in modo univoco attraverso l'utilizzo di una numerazione progressiva o di alternativo sistema identificativo (barcode, Qr Code, Rfid) eventualmente individuato dal Consorzio di tutela, atto ad assicurare la tracciabilità del prodotto.

8.5 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'AFFETTATORE

IFCQ, presso ogni Affettatore, durante l'esecuzione delle operazioni di affettamento o sul prodotto precedentemente affettato e stoccato nei locali aziendali, effettua ogni anno, in regime di controllo ordinario, sulla base della "quantità affettata" ai fini dell'IGP nell'anno precedente, il seguente numero di controlli:

- almeno 1 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini dell'IGP una quantità inferiore o uguale a 1.000 kg;
- almeno 2 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 1.001 e 7.000 kg;
- almeno 3 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 7.001 e 15.000 kg;
- almeno 5 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 15.001 e 30.000 kg;
- almeno 8 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 30.001 e 50.000 kg;
- almeno 10 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini dell'IGP una quantità compresa tra 50.001 e 100.000 kg;
- almeno 12 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini dell'IGP una quantità superiore a 100.000 kg.

Per "quantità affettata" ai fini dell'IGP si intende la quantità complessiva di affettato ottenuto ai fini

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

dell'IGP.

Il numero dei controlli, nel caso di primo anno di attività ai fini dell'IGP, viene determinato sulla base di un'autodichiarazione inviata dall'Affettatore all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'Operatore indica la quantità stimata di affettato che prevede di ottenere ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità; qualora tale quantità sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei controlli da effettuare viene coerentemente rivisto.

IFCQ, **a livello documentale** controlla:

- il rispetto del programma di affettamento comunicato a IFCQ, così come specificato al paragrafo 7.5;
- in caso di consegna ricevuta da un altro Produttore, che sia accompagnata da un DDT correttamente compilato;
- che il Registro di confezionamento sia aggiornato e compilato in modo corretto;
- la presenza di adeguate registrazioni circa la quantità e le motivazioni per cui è stato distolto dal circuito tutelato prodotto già identificato con l'IGP.

Con controllo fisico ispettivo l'OdC verifica:

- l'affettamento ai fini dell'IGP avvenga disgiuntamente rispetto a prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- che il prodotto da affettare o affettato in precedenza abbia i requisiti generali di conformità dell'IGP, con specifico riferimento all'assenza di inidoneità di tipo tecnologico-qualitativo;
- che il prodotto destinato all'IGP sia confezionato con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 10;
- a campione, che le confezioni di Finocchiona IGP siano identificate in modo univoco attraverso l'utilizzo di una numerazione progressiva o di alternativo sistema identificativo (barcode, Qr Code, Rfid) eventualmente individuato dal Consorzio di tutela, atto ad assicurare la tracciabilità del prodotto.

8.6 CONTROLLO DEL TRASFERIMENTO DI SUINI DI RAZZA CINTA SENESE E DELLA RELATIVA MATERIA PRIMA

Per ogni marca auricolare indicata nella documentazione di accompagnamento della consegna ai fini dell'IGP di materia prima ottenuta da suini di razza Cinta Senese oggetto di controllo documentale presso il Produttore, di cui al paragrafo 8.4.1, IFCQ esegue un controllo documentale di tutti i precedenti trasferimenti/passaggi della filiera che riguardano i suini in oggetto e la relativa materia prima ottenuta. Il controllo prevede la verifica del rispetto delle procedure di tracciabilità indicate nel PDC (paragrafi 7.1.7, 7.2.1, 7.3.1 e 7.4) ed in particolare della corretta compilazione della documentazione prescritta di accompagnamento dell'eventuale trasferimento di suini fra Allevamenti, del trasferimento dei suini da Allevamento di Provenienza a Macello, del passaggio della relativa materia prima dal Macello al LS ed eventualmente da LS ad altro LS. Il controllo può essere svolto presso la sede di IFCQ, mediante richiesta ai soggetti interessati di invio all'OdC della documentazione in oggetto e/o presso gli Operatori coinvolti.

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

9. DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE

IFCQ, acquisita la produzione di uno o più mesi, eseguiti i controlli che ne hanno confermato l'idoneità rispetto alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC, emette un documento riepilogativo che ne attesta la conformità specificando il numero e il peso complessivo di Finocchiona prodotta idonea all'IGP.

Nel caso il Produttore intenda declassare prodotto già certificato da IFCQ per l'IGP, è tenuto a chiedere al Consorzio di tutela l'autorizzazione all'esclusione dall'IGP.

10. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Gli Operatori devono utilizzare per l'IGP vesti grafiche:

- conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare; in particolare si specifica che il riferimento all'uso di carne di razza Cinta Senese è consentito solo se la materia prima utilizzata proviene esclusivamente da suini della suddetta razza conformi ai requisiti prescritti indicati al punto 2.2 dell'Art. 2 del Disciplinare;
- con la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali", riportando il riferimento al Ministero per esteso o utilizzando l'acronimo "Mipaaf".

Ogni singola etichetta è posta sul prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal PDC a cura e sotto la responsabilità dell'Operatore interessato, il quale deve inviare le bozze delle etichette che intende utilizzare al Consorzio di tutela che, in funzione delle competenze e funzioni attribuitegli, presta assistenza tecnica effettuando preventiva attività di valutazione.

IFCQ verifica, antecedentemente all'immissione in commercio, che le vesti grafiche utilizzate per la commercializzazione ai fini dell'IGP rispettino i requisiti di conformità sopradescritti e attribuisce alle stesse univoca codifica di identificazione.

11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare o il mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC, a cui tutti gli Operatori devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito dell'IGP Finocchiona.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori nell'ambito della propria attività di autocontrollo sia da IFCQ nel corso delle visite ispettive o mediante controllo documentale d'ufficio.

Il Co. Ce. è l'organo decisionale dell'OdC che decide di adottare le non conformità desunte dai rilievi emersi durante le verifiche ispettive sul campo oppure nel corso dell'attività di controllo documentale d'ufficio.

Le non conformità gravi rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che prodotto non rispondente alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC sia immesso nel circuito della denominazione tutelata.

<p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
---	--	---

11.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI

L'Operatore che rileva in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i seguenti criteri:

- registrare la non conformità e definire le modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dall'IGP nel caso non sia possibile ripristinare le condizioni di conformità.

11.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ

La gestione delle non conformità da parte di IFCQ si applica sulla base delle seguenti procedure.

L'**accertamento**, da parte di IFCQ, di una non conformità consiste nella rilevazione, a seguito di attività di controllo effettuata durante una visita ispettiva o mediante valutazione documentale d'ufficio, del mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e/o dal PDC.

Nel caso di visita ispettiva, l'ispettore redige apposito verbale di ispezione in cui formalizza quanto appurato in campo riportando l'eventuale rilievo individuato. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa indicazione dei lotti per cui è stato riscontrato un mancato soddisfacimento dei requisiti.

IFCQ effettua il riesame della documentazione ispettiva incluse eventuali integrazioni documentali successive alla verifica, che costituiscono parte integrante del fascicolo per la successiva delibera da parte del Co. Ce.

Il provvedimento di non conformità, una volta deliberata la non conformità dal Co. Ce., deve essere notificato all'Operatore interessato entro 5 giorni dalla data di delibera del Co. Ce. e comunque non oltre 30 giorni dall'accertamento della non conformità stessa.

Per **provvedimento** di non conformità si intende la disposizione con cui IFCQ definisce le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità. Nello specifico, il documento inviato all'Operatore a cui viene formalizzata la non conformità deve riportare:

- il tipo e la data dell'accertamento;
- la sigla di identificazione della non conformità;
- il tipo di documento originante la non conformità e la descrizione sintetica della stessa che richiama gli estremi necessari all'accertamento dei fatti (ad esempio estremi identificativi dei documenti emessi in autocontrollo, dei documenti emessi in attività di controllo originanti l'accertamento e/o altri elementi utili a meglio focalizzare le circostanze di non conformità accertate);
- gli elementi identificativi dell'oggetto della non conformità coinvolto (per esempio il codice lotto di materia prima non conforme);
- le modalità di trattamento della non conformità.

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">FINOCCHIONA IGP</p>	<p align="right">PC – FIN Rev. 1.1</p> <p align="right">06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

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

L'Operatore è tenuto all'esclusione del prodotto oggetto di una non conformità grave entro 24 ore dalla notifica del provvedimento, salvo diversa indicazione specificata nel provvedimento stesso.

Parte integrante del PDC è rappresentata dallo "Schema dei controlli", documento nel quale sono indicate tutte le non conformità con il relativo livello di gravità, il trattamento della non conformità e la conseguente attività svolta da IFCQ.

La non conformità si differenzia in "lieve – L" e "grave – G" così come definito nel paragrafo 4. Ai sensi del D. Lgs. n. 297/2004 la non conformità "grave" deve essere segnalata da IFCQ a ICQRF che adotterà i provvedimenti di competenza.

12. RECLAMI E RICORSI

12.1 RECLAMI

Nei casi in cui gli Operatori ritengano che durante l'attività di controllo effettuata da IFCQ si siano verificate situazioni non congrue (es. condotta degli incaricati, gestione delle pratiche, eccetera), gli stessi possono inoltrare a IFCQ un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di IFCQ e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. IFCQ gestirà il reclamo entro 30 giorni dalla documentata ricezione del medesimo. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo www.ifcq.it.

12.2 RICORSI

L'Operatore può presentare ricorso contro il provvedimento emesso da IFCQ entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. La Giunta d'Appello lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla presentazione e le spese di appello sono a carico del soccombente; in caso di soccombenza parziale le suddette spese sono proporzionalmente ridotte. La presentazione del ricorso sospende, fino al pronunciamento della Giunta d'Appello, gli effetti del provvedimento appellato. La Giunta d'Appello è nominata secondo il Regolamento vigente che è consultabile dall'Operatore sul sito istituzionale di IFCQ (www.ifcq.it). Tale Regolamento è altresì pubblicato sul sito istituzionale di ACCREDIA. Nel Regolamento della Giunta sono indicati i costi del ricorso. Le decisioni della Giunta d'Appello in merito ai ricorsi sono vincolanti per IFCQ e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

13. RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le AA. CC. preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, IFCQ assicura agli Operatori del Sistema dei controlli dell'IGP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui i propri incaricati (personale ispettivo, tecnico, amministrativo o componente del Co. Ce.) possano venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli Operatori ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

<p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p> 	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>FINOCCHIONA IGP</p>	<p>PC – FIN Rev. 1.1</p> <p>06.06.2022 © IFCQ</p>
--	--	---

14. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento dell'Allevamento
2	Richiesta di assegnazione dei punzoni
3	Richiesta di riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento
4	Richiesta di riconoscimento per il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento esterno
5	Richiesta di riconoscimento del Produttore
6	Richiesta di riconoscimento dell'Affettatore
7	Istruzioni di compilazione, per l'Allevamento di Origine o Intermedio, dell'Attestato di Trasferimento (AT)
8	Istruzioni di compilazione, per l'Allevamento di Provenienza, dell'Attestato per la Macellazione (AM)
9	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Macello (DM)
10	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento, della Dichiarazione Specifica (DS)
11	Istruzioni di compilazione, per il Produttore, della Scheda di produzione
12	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Produttore
13	Istruzioni di compilazione, per il Produttore, della Segnalazione di trasferimento
14	Istruzioni di compilazione, per il Produttore o per l'Affettatore, del Registro di confezionamento
15	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
16	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
17	Dichiarazione del tipo genetico
18	Istruzioni di compilazione, per il Produttore, del Documento di carico/scarico dei tagli
19	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Regolarizzazione (RR)
20	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento o per il Produttore, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF)
21	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Macellazione (RM)