



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

# ***PIANO DI CONTROLLO***

## **MORTADELLA BOLOGNA** **Indicazione Geografica Protetta**

Redatto  
AUT: *Alessio Lodolo*  
RSCH: *Gabriele Belloni*  
IS: *Laura Cappellato*

Approvato  
AU: *Ludovico Picotti*



## INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	3
4.	ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI	5
5.	ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	7
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	7
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI DELL'IGP MORTADELLA BOLOGNA	7
5.2.1	Validità del riconoscimento	8
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	9
5.2.3	Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore	9
5.2.4	Subentro nel riconoscimento	10
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	10
5.3.1	Procedura per la gestione di posizioni non più attive	10
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	11
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI	13
7.1	ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE	13
7.2	ADEMPIMENTI DEL PORZIONATORE/AFFETTATORE	14
8.	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI	15
8.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE	17
8.1.1	CONTROLLO della triturazione, della preparazione dell'impasto e del successivo insacco	17
8.1.2	CONTROLLO delle fasi di cottura e raffreddamento e del pH del prodotto finito	18
8.1.3	CONTROLLO dell'attività di porzionamento e/o affettamento	20
8.1.4	CONTROLLO del prodotto per la sua immissione al consumo	21
8.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PORZIONATORE/AFFETTATORE	25
9.	DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE	25
10.	DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	25
11.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	26
11.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI	26
11.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ	26
11.3	NON CONFORMITA' GRAVE PER PRODOTTO GIA' COMMERCIALIZZATO	27
12.	RECLAMI E RICORSI	28
12.1	RECLAMI	28
12.2	RICORSI	28
13.	RISERVATEZZA	28
14.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	28



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO MORTADELLA BOLOGNA IGP

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

### 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 (di seguito solo IFCQ), quale Organismo di controllo autorizzato per l'IGP Mortadella Bologna ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – MB 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) 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 Mortadella Bologna. Il Disciplinare è scaricabile dal sito internet del MASAF.

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 MASAF.

### 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 "Mortadella Bologna" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli Operatori inseriti nel Sistema dei controlli dell'IGP: Produttori e Porzionatori/Affettatori, così come definiti al paragrafo 4.

Per la sua attività IFCQ si avvale di sistemi informatici che assicurano l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

### 3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CE) n. 1549/1998** della Commissione del 18 luglio 1998, relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna" ai sensi dell'articolo 17 Regolamento (CEE) n. 2081/1992
- **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
- **Disciplinare di produzione** della indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 252 del 28 ottobre 1998 e s.m.i.
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza 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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **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"
- **Decreto MIPAAF del 22 dicembre 2004** 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 (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **D. Lgs. n. 114 del 8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006,** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- **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 (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
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO MORTADELLA BOLOGNA IGP

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)

- **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 98/58CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119CE 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)
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **Gazzetta Ufficiale del 26 febbraio 2018, Serie Generale n. 47**: proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna»
- **Nota MIPAAF (DG PQAI IV) del 7 febbraio 2019** (prot. 0008738): approvazione domanda di modifica minore del disciplinare della I.G.P. «Mortadella Bologna»
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 22 dicembre 2020** (prot. 9394977): autorizzazione all'organismo denominato «IFCQ Certificazioni Srl» ad effettuare i controlli per l'indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna», registrata in ambito Unione Europea
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 27 gennaio 2021** (prot. 0038970): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Modifica del Disciplinare di produzione** della indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. C225/10 del 09 giugno 2022
- **Modifica minore del Disciplinare di produzione** della indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.144 del 22 giugno 2022
- **Decreto legge n. 173 dell'11 novembre 2022** su G.U. Serie gen. n. 264 dell'11 novembre 2022: Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri (all'Art. 3: *«Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali assume la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste»*)
- **Nota MASAF (DG VICO I) del 25 novembre 2022** (prot. 0604964): modifica denominazione Ministero

## 4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

<b>AA.CC.:</b>	Autorità Competenti
<b>“Anno”:</b>	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre); per “anno”, se non specificato “solare”, si intende l'anno civile in tutto il Sistema dei controlli (oltre che nel PDC anche in Allegati, Schema dei controlli e Sistema tariffario)
<b>“Anno solare”:</b>	periodo di 12 mesi compreso fra un giorno X qualsiasi di un anno e il giorno X-1 dell'anno successivo (per es. fra il 20 ottobre 2021 e il 19 ottobre 2022)
<b>Autocontrollo:</b>	verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera dell'IGP Mortadella Bologna, per le attività svolte presso i propri siti produttivi
<b>Autorità di vigilanza:</b>	MASAF e regioni interessate dall'IGP
<b>BDV:</b>	Banca Dati Vigilanza
<b>Co. Ce.:</b>	Comitato di Certificazione
<b>Certificazione di Conformità:</b>	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione della “Mortadella Bologna” è conforme a quanto prescritto dal relativo Disciplinare e dal relativo PDC approvati dalle Autorità competenti
<b>Consorzio di tutela:</b>	Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
<b>Controllo di conformità:</b>	attività mediante la quale IFCQ accerta, in applicazione del PDC, il rispetto dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO MORTADELLA BOLOGNA IGP

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

<b>DDT:</b>	Documento di Trasporto o documento equivalente
<b>Disciplinare:</b>	normativa comunitaria che definisce i requisiti della Mortadella Bologna IGP
<b>DPI:</b>	Dispositivi di Protezione Individuale
<b>GDA:</b>	Giunta di Appello, organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
<b>IGP:</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>Lotto di impasto:</b>	insieme di unità di mortadelle prodotte relative ad un impasto; per ogni impasto l'Operatore compila una Scheda di impasto in cui definisce alcuni dati tecnici del lotto (numero di lotto, data di produzione, peso ingredienti ...)
<b>MASAF:</b>	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
<b>Misura di Controllo Rinforzato (MCR):</b>	attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare e/o nel PDC costituita da una o più Verifiche Ispettive Supplementari (VIS). Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione dell'onere a carico dell'Operatore già previsto dal Sistema tariffario. Tale misura si applica anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno
<b>Non conformità (NC):</b>	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo
<b>Non conformità lievi (NCL):</b>	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo che non pregiudicano la certificabilità del prodotto
<b>Non conformità gravi (NCG):</b>	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo che pregiudicano la certificabilità del prodotto
<b>OdC</b>	Organismo di Controllo
<b>Operatore:</b>	soggetto inserito nel Sistema dei controlli dell'IGP per le specifiche attività svolte
<b>PDC:</b>	Piano di Controllo
<b>"Portale Mortadella":</b>	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Produttori e dai Porzionatori/Affettatori e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
<b>Prodotto finito:</b>	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato dall'IGP
<b>Produttore:</b>	Operatore riconosciuto che elabora la materia prima per l'ottenimento del prodotto finito, che può anche porzionare e/o affettare, identificandolo, se conforme, con l'IGP
<b>Porzionatore/Affettatore:</b>	Operatore riconosciuto che non elabora prodotto ai fini dell'IGP, ma solo porziona e/o affetta il prodotto finito identificandolo, se conforme, con l'IGP
<b>Reclamo:</b>	comunicazione con cui l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione/irregolarità in merito al servizio fornito dall'OdC o comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
<b>Richiedente:</b>	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel Sistema dei controlli dell'IGP
<b>Riconoscimento:</b>	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un Operatore nel Sistema dei controlli dell'IGP
<b>Ricorso:</b>	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta di Appello la revisione di un provvedimento emesso da IFCQ
<b>Stato di taratura:</b>	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
<b>Tracciabilità:</b>	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 <b>Rintracciabilità</b> , processo che collega tutte le informazioni registrate per risalire "da valle a monte" alla storia del prodotto e alle relative responsabilità lungo la filiera
<b>VIS:</b>	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell'Operatore; qualora possibile, nell'ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS
<b>Valutatore Risultato Prove (VRP):</b>	incaricato di IFCQ che, valutati i risultati dei controlli chimici e chimico-fisici riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi, emette un Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i (Rapporto di valutazione prova). La delibera in merito alla certificazione è di competenza del Co. Ce.



## 5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

### 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, inviandola all'indirizzo di posta elettronica [anagrafica@ifcq.it](mailto:anagrafica@ifcq.it) compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- **Allegato n. 1** per il Produttore;
- **Allegato n. 2** per il Porzionatore/Affettatore.

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.

### 5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI DELL'IGP MORTADELLA BOLOGNA

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 nel territorio delimitato così come definito negli Art. 2 e 7 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.

b) **Verifica ispettiva iniziale:**

IFCQ entro 30 giorni lavorativi dal ricevimento di tutta la documentazione richiesta, conclusa positivamente la verifica documentale, effettua la verifica ispettiva iniziale. Nel corso della stessa viene valutata dall'OdC la corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle proprie specifiche attività e quindi viene verificato:

- **per i Produttori**, che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei per l'elaborazione del prodotto ai fini dell'IGP e sia disponibile un sistema tale da assicurare i riscontri di tracciabilità della materia prima in entrata, dei singoli impasti elaborati, delle mortadelle insaccate, cotte e raffreddate e delle mortadelle confezionate in uscita;
- **per i Porzionatori/Affettatori**, che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle mortadelle IGP in entrata e del successivo prodotto porzionato e/o affettato in uscita.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

La verifica ispettiva prevede il controllo di eventuali linee produttive dedicate alla produzione esclusiva dell'IGP. 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 l'Operatore 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 siano emerse situazioni di non conformità, il Co. Ce. di IFCQ prende in esame l'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 nel PDC.

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, comprensivo del codice di identificazione, ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti; il provvedimento è notificato all'Operatore tramite posta certificata (PEC), e, per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto, compresa la notifica dei documenti relativi al Sistema dei controlli (PDC, Schema dei controlli, Sistema tariffario e ogni altro documento utile). Nel caso, invece, di valutazione negativa, il provvedimento di non inserimento è notificato tramite posta certificata (PEC) al Richiedente non riconosciuto e per conoscenza al Consorzio di tutela.

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **ai Produttori** sono inviate le credenziali di accesso al "Portale Mortadella" per la registrazione della Scheda di impasto, della Dichiarazione di certificazione e, qualora porzionino e/o affettino prodotto presso la stessa sede produttiva, del Registro di porzionamento e/o affettamento, da compilare in base alle istruzioni definite rispettivamente negli Allegati n. 3, n. 4 e n. 5;
- **ai Porzionatori/Affettatori** sono inviate le credenziali di accesso al "Portale "Mortadella" per la compilazione del Registro di porzionamento e/o affettamento così come specificato nell'Allegato n. 5.

Qualora la produzione e il porzionamento/affettamento siano eseguiti presso lo stesso insediamento produttivo, viene attribuito un unico codice di identificazione (quando il riconoscimento sanitario attribuito dall'ASL risulti il medesimo).

IFCQ tiene un elenco anagrafico di tutti gli Operatori 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 ministeriale rilasciata a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP Mortadella Bologna.



 <p><b>IFCQ</b> IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p align="center"><b>MORTADELLA BOLOGNA IGP</b></p>	<p align="right">PC – MB Rev. 5</p> <p align="right">27 gennaio 2023 © IFCQ</p>
---	---	---

La validità dei controlli e degli attestati di conformità è correlata all'autorizzazione ministeriale rilasciata a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP Mortadella Bologna.

Gli Operatori si impegnano a collaborare con IFCQ facilitando l'attività di controllo per la verifica del corretto espletamento degli adempimenti di loro competenza, mettendo a disposizione tutti i documenti e le registrazioni richieste (es. DDT, reclami).

### **5.2.2 Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche**

Ai fini del mantenimento del riconoscimento nel Sistema dei controlli 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 [anagrafica@ifcq.it](mailto:anagrafica@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, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive 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.

### **5.2.3 Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore**

L'Operatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del PDC deve darne comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica [anagrafica@ifcq.it](mailto:anagrafica@ifcq.it). IFCQ ne prende atto ed emette un corrispondente provvedimento di sospensione della propria attività di controllo presso l'Operatore medesimo.

L'Operatore "sospeso" non è tenuto a comunicare, durante il periodo di sospensione, le eventuali modifiche specificate al paragrafo 5.2.2.

L'Operatore "sospeso" è obbligato a sospendere immediatamente l'attività ai fini dell'IGP. 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 [anagrafica@ifcq.it](mailto:anagrafica@ifcq.it), comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. Se il periodo di sospensione è durato almeno 12 mesi e/o nel caso in cui l'Operatore ha comunicato modifiche sostanziali (così come definite al paragrafo 5.2.2) sopraggiunte durante la sospensione, IFCQ, entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione in cui l'Operatore dichiara l'intenzione di riprendere l'attività ai fini dell'IGP, effettua una VIS.

La ripresa dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore è sempre subordinata a specifica autorizzazione da parte di IFCQ.



#### **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.

### **5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI**

L'Operatore che intende recedere dal Sistema dei controlli dell'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 [anagrafica@ifcq.it](mailto:anagrafica@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.

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 cancellazione della posizione anagrafica dell'Operatore dai relativi elenchi dei soggetti riconosciuti nei casi 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;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

- abbia sospeso l'attività ai fini dell'IGP per un periodo superiore a 12 mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta. In tal caso IFCQ invierà una nota all'Operatore interessato, informandolo che trascorsi 30 giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta ad IFCQ, la volontà di continuare l'attività ai fini dell'IGP, l'OdC provvederà alla sua cancellazione dagli elenchi dei soggetti inseriti nel Sistema dei controlli dell'IGP.

La cancellazione di un Operatore dagli elenchi anagrafici comporta per lo stesso il divieto di utilizzare:

- mortadelle insaccate e/o cotte e/o confezionate e identificate con l'GP, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa alla sua cancellazione;
- vesti grafiche (etichette), carta intestata e tutti i/le documenti/pubblicazioni in cui compaiono i riferimenti all'IGP Mortadella Bologna.

In caso di cancellazione dagli elenchi anagrafici IFCQ provvederà a richiedere al soggetto interessato il pagamento delle tariffe di sua competenza.

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

## **6. ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI**

I soggetti riconosciuti nel Sistema dei controlli 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; 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 effettuare qualsiasi lavorazione ai fini dell'IGP esclusivamente presso siti/locali riconosciuti;
- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità; il prodotto deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile; in particolare gli Operatori devono conservare in azienda documentazione atta a garantire, in qualsiasi fase della lavorazione, la tracciabilità del prodotto destinato all'IGP;
- ad eseguire le lavorazioni ai fini dell'IGP disgiuntamente da quelle del prodotto generico o diversamente qualificato mediante separazione fisica delle linee o temporale delle lavorazioni; nel caso di separazione fisica delle linee, gli Operatori devono identificare con evidenze planimetriche le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati all'IGP; nel caso di separazione temporale devono registrare le date di lavorazione ai fini dell'IGP;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata dell'IGP rispettando i requisiti definiti nel Disciplinare e le prescrizioni del PDC;
- a registrare, compilare, gestire ed archiviare la 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, senza o con 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*



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

*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 autorizzare IFCQ all'utilizzo dei dati acquisiti con la propria attività per gli scopi connessi all'esercizio del Sistema dei controlli;
- ad accettare i provvedimenti per il trattamento delle eventuali non conformità accertate in applicazione 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 per essi vigenti;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per schermate video (*screen shot*) e per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF;
- a registrare:
  - i reclami ricevuti dai clienti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate;
  - le non conformità fornendo evidenze oggettive dell'esclusione dall'IGP del prodotto non conforme;
- a conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti (incluse le registrazioni in autocontrollo) e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini dell'IGP per almeno 5 anni dalla data di compilazione/emissione;
- ad escludere il prodotto dall'IGP in tutti i casi in cui venga disposto dall'OdC o nel caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC; gli Operatori devono fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità prescritti, 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 loro taratura “esterna” o “interna” che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a IFCQ, quanto indicato nel provvedimento di non conformità fino all'acquisizione della relativa decisione finale da parte della Giunta d'Appello;
- a comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA.CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- ad utilizzare obbligatoriamente la struttura informatica del “Portale Mortadella”, mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate; il “Portale Mortadella” funge anche da archivio dati e sarà consultabile, con modalità distinte, dagli Operatori e dall'Autorità di vigilanza; i dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore; in caso di malfunzionamento del portale gli Operatori sono comunque tenuti alla compilazione della documentazione prevista (per es. in formato cartaceo), riportando i dati definiti nei relativi allegati del PDC;
- 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.



## 7. REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI

### 7.1 ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE

La carne utilizzata per produrre "Mortadella Bologna IGP" è costituita esclusivamente da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa ridotta a grana fine con il tritacarne. Per carcassa si intende "il corpo di un suino da macello dopo depilazione, dissanguamento, eviscerazione addominale e toracica con esclusione dell'impiego di cuore, lingua e diaframma". Non possono essere usate ai fini dell'IGP carni separate meccanicamente.

Il Produttore per l'elaborazione di "Mortadella Bologna IGP" deve:

- rispettare il programma di lavorazione relativo alla preparazione dell'impasto e, se effettua attività di porzionamento e/o affettamento, anche a tali operazioni; 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 con un anticipo di almeno 24 ore che, esclusivamente per le operazioni di porzionamento/affettamento, possono essere ridotte, se documentate ed occasionali, a 18 ore nel caso di urgenti necessità (es. evasione di un ordine improvviso); la notifica a IFCQ deve essere effettuata comunque entro le ore 12:00 del giorno lavorativo precedente (è ammissibile non operare ai fini dell'IGP in date notificate, ma non che si operi in date non notificate, salva esplicita autorizzazione di IFCQ);
- utilizzare le materie prime, inclusi eventualmente gli ingredienti ad uso facoltativo, nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 3 del Disciplinare; in particolare, se il Produttore usa aromi naturali, può utilizzarli alla dose massima dello 0,3% sul peso totale dell'impasto; se usa zucchero (saccarosio), può utilizzarlo alla dose massima dello 0,5%; la dose massima complessiva consentita per l'eventuale utilizzo di nitriti (di sodio e/o potassio) è pari invece a 140 parti per milione; non può impiegare aromi di affumicatura, polifosfati, coadiuvanti tecnologici e qualsiasi sostanza che abbia un effetto, anche secondario, sul colore del prodotto;
- se ha utilizzato aromi naturali e/o zucchero (saccarosio) e/o nitrito di sodio e/o potassio, registrarne in autocontrollo le quantità impiegate, in modo tale da dare evidenza del rispetto delle quantità prescritte all'Art. 3 del Disciplinare relative alle materie prime utilizzate;
- conservare idonea documentazione rilasciata dal fornitore relativa a requisiti e caratteristiche delle materie prime;
- rispettare il metodo di elaborazione definito all'Art. 4 del Disciplinare; in particolare il Produttore deve:
  - impiegare per la triturazione una serie di coltelli e piastre non sottoponendo la massa raffinata ottenuta ad altri processi di triturazione. Almeno una delle piastre deve essere caratterizzata da fori di diametro non superiore a 0,9 mm; il diametro dei fori di tale piastra deve essere documentato mediante la stampigliatura apposta dal fabbricante sullo stampo ovvero da apposita dichiarazione del fabbricante medesimo conservata agli atti dal Produttore stesso;
  - preparare i lardelli utilizzando grasso suino di gola cubettato, scaldato, lavato in acqua e sgocciolato impiegato in una quantità tale, tenuto conto del calo peso, da non risultare inferiore, terminato il processo di elaborazione, al 15% della massa totale riferita al prodotto finito (per massa totale si intende il composto formato dalla carne da triturare, dai lardelli cubettati e dagli ingredienti prescritti e ammessi dal Disciplinare);
  - impiegare per l'impastatura macchine sottovuoto o a pressione atmosferica;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

- effettuare, dopo l'impastatura, l'insacco del prodotto, che può avvenire, in base a quanto indicato nell'Art. 3 del Disciplinare, utilizzando indifferentemente involucri naturali o sintetici permeabili al vapore acqueo;
- utilizzare per la cottura stufe ad aria secca il cui trattamento, così come definito all'Art. 3 del Disciplinare, permetta di ottenere un prodotto finito con un peso inferiore di almeno il 3% rispetto al peso del relativo prodotto insaccato prima della cottura;
- compilare nel "Portale Mortadella", per ogni lotto di produzione, la Scheda di impasto, nel rispetto di quanto prescritto nell'Allegato n. 3, entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello di produzione e comunque prima della commercializzazione del prodotto; nel caso in cui il prodotto sia stato commercializzato come IGP senza la registrazione prescritta, IFCQ solleciterà il Produttore ad adempiere entro il termine di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione di sollecito, avvertendolo che in caso di mancato adempimento il lotto non registrato nella Scheda di impasto non potrà essere destinato all'IGP;
- rilevare in autocontrollo la temperatura di cottura e quella di raffreddamento del prodotto insaccato, il pH del prodotto finito e la percentuale di perdita di peso rispetto all'insacco, conservando le relative registrazioni, in modo tale da dare evidenza del rispetto dei requisiti definiti agli Art. 3 e 4 del Disciplinare (almeno il 3% di calo peso, T di cottura al cuore  $\geq +70^{\circ}\text{C}$ , T al cuore del prodotto raffreddato  $< +10^{\circ}\text{C}$ , pH del prodotto finito  $\geq 6$ );
- compilare nel "Portale Mortadella", per ogni singolo lotto identificato al momento dell'insacco e destinato all'IGP o per una o più pezzature dello stesso, la "Dichiarazione di certificazione", seguendo le indicazioni definite nell'Allegato n. 4, entro il 5° giorno lavorativo successivo alla data di fine processo (intesa come la data in cui l'azienda ha completato il processo di elaborazione di tutto il lotto o delle singole pezzature da certificare) e comunque prima della commercializzazione del prodotto. Nel caso in cui, trascorso il termine prescritto, non sia ancora stata effettuata la registrazione, IFCQ solleciterà il Produttore ad adempiere entro il termine di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione di sollecito, avvertendolo che in caso di mancato adempimento le mortadelle non registrate saranno escluse dall'IGP.

Il Produttore, dopo aver dichiarato idoneo il prodotto nella Dichiarazione di certificazione:

- se cede il prodotto a un altro soggetto riconosciuto abilitato al porzionamento/affettamento, deve identificare le mortadelle con simboli/diciture che richiamino l'IGP, e accompagnare la consegna con un DDT integrato dalla dicitura "Mortadella Bologna IGP" o da altra dicitura equivalente a tale denominazione di vendita, garantendo la tracciabilità del lotto movimentato mediante indicazione di lotto, data di produzione, peso e pezzatura delle mortadelle in consegna;
- se porziona e/o affetta nello stesso stabilimento di produzione prodotto ricevuto da un altro soggetto riconosciuto o prodotto elaborato nel proprio stabilimento, deve seguire gli stessi adempimenti previsti per il Porzionatore/Affettatore di cui al successivo paragrafo 7.2; nel caso di spostamento, verso il reparto di porzionamento/affettamento, di prodotto ottenuto nel proprio stabilimento, tale passaggio, pur essendo un'operazione "interna" all'azienda, deve essere comunque documentato (è sufficiente una registrazione che renda tracciabile la movimentazione).

## 7.2 ADEMPIMENTI DEL PORZIONATORE/AFFETTATORE

Il Porzionatore/Affettatore deve:

- rispettare il programma di porzionamento e/o affettamento; tale programma viene inviato a IFCQ contestualmente alla procedura di riconoscimento e può successivamente essere



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO MORTADELLA BOLOGNA IGP

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

modificato; tutte le modifiche del programma devono essere notificate all’OdC con un anticipo di almeno 24 ore che possono essere ridotte, se documentate ed occasionali, a 18 ore nel caso di urgenti necessità (es. evasione di un ordine improvviso); la notifica a IFCQ deve essere effettuata comunque entro le ore 12:00 del giorno lavorativo precedente (è ammissibile non operare ai fini dell’IGP in date notificate, ma non che si operi in date non notificate, salva esplicita autorizzazione di IFCQ);

- assicurare tutta la documentazione atta a garantire la tracciabilità delle mortadelle IGP in entrata e delle confezioni in uscita;
- verificare che ogni fornitura provenga da un soggetto riconosciuto e sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “Mortadella Bologna IGP” o da altra dicitura equivalente a tale denominazione di vendita e dall’indicazione di lotto, data di produzione, peso e pezzatura delle mortadelle in consegna e che i contenitori utilizzati per la fornitura siano identificati con diciture che richiama l’IGP;
- terminate le operazioni di porzionamento e/o affettamento, annotarle nel Registro di porzionamento e/o affettamento nel “Portale Mortadella”, seguendo le indicazioni in Allegato n. 5, entro 5 giorni lavorativi; nel caso in cui, trascorso il termine prescritto, non sia ancora stata effettuata la registrazione, IFCQ solleciterà l’Operatore ad adempiere entro il termine di 5 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione di sollecito, avvertendolo che in caso di mancato adempimento il prodotto non registrato sarà escluso dall’IGP;
- registrare la quantità di confezioni distolte dal circuito tutelato già identificate con l’IGP;
- utilizzare esclusivamente vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 10.

## 8. CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli dell’IGP Mortadella Bologna.

IFCQ controlla:

- i dati anagrafici e 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;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità; il prodotto da destinare all’IGP deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto non IGP; in particolare durante le visite ispettive IFCQ controlla che, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione del prodotto destinato all’IGP avvenga disgiuntamente da quella di prodotto non IGP mediante separazione fisica delle linee o temporale delle lavorazioni;
- il rispetto dei requisiti prescritti dal Disciplinare e il corretto adempimento degli obblighi a carico degli Operatori previsti ai fini della produzione tutelata dell’IGP nel PDC;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista; IFCQ, sulla base di tali registrazioni effettuate dall’Operatore, esegue un bilancio di massa su almeno un lotto di prodotto finito ottenuto nel corso di un anno, confrontando la quantità di prodotto lavorato ai fini dell’IGP con la quantità di prodotto finito (intero, porzionato o affettato) effettivamente destinato all’IGP.

I controlli vengono effettuati anche presso la sede di IFCQ mediante l’utilizzo di banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nel “Portale Mortadella”.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

IFCQ, durante le visite ispettive, per misurazioni di peso, temperatura e pH, può utilizzare, oltre alla propria strumentazione, anche strumenti dell'Operatore, verificandone lo stato di taratura.

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 ispettivi presso gli Operatori sono condotti dal personale di IFCQ in contraddittorio con un incaricato dell'Operatore. Al termine di ogni controllo il personale di IFCQ redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli effettuati. Tale verbale è sottoscritto dal personale incaricato dell'OdC e da un incaricato/rappresentante dell'Operatore presso cui è stata effettuata la verifica. I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da IFCQ per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente. Copia del verbale è rilasciata all'Operatore presso cui è stata effettuata la verifica.

I controlli ordinari vengono effettuati da IFCQ al fine di garantire:

- ogni anno presso ogni Produttore l'esecuzione delle verifiche delle fasi di lavorazione (secondo le procedure definite ai paragrafi 8.1.1, 8.1.2 e 8.1.3) e l'attività di campionamento ordinario (in base a quanto prescritto al paragrafo 8.1.4);
- ogni anno presso ogni Porzionatore/Affettatore la verifica dell'attività di porzionamento e/o affettamento (in base a quanto indicato al paragrafo 8.2);
- almeno una volta ogni tre anni presso ogni Operatore la verifica del 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.

L'Operatore cancellato dal Sistema dei controlli dell'IGP o che ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione dell'attività ai fini dell'IGP viene escluso dall'annuale programmazione dei controlli ordinari.

Il riscontro di non conformità comporta l'esecuzione, da parte di IFCQ, in base a quanto definito nello Schema dei controlli, di VIS in applicazione di MCR per le singole specifiche non conformità riscontrate.

Inoltre, IFCQ esegue, in base al numero e alla tipologia di non conformità emesse nel corso di uno specifico semestre, ulteriori VIS per il controllo delle attività e delle procedure svolte. In caso di emissione, a carico di un Operatore da parte dell'OdC nell'arco di un semestre (inteso come periodo compreso fra il 1° gennaio e il 30 giugno e fra il 1° luglio e il 31 dicembre), di più provvedimenti di non conformità non relative agli esiti analitici di laboratorio, sono previste tali ulteriori VIS, da effettuare presso l'Operatore stesso nel semestre successivo.

IFCQ esegue nell'arco del semestre una (1) VIS nel caso di notifica di provvedimenti di non conformità nel semestre precedente relativi a:

- almeno 3 non conformità lievi e nessuna grave;





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

- una (1) non conformità grave e una (1) lieve.

IFCQ esegue nell'arco del semestre 2 VIS nel caso di notifica di provvedimenti di non conformità nel semestre precedente relativi a:

- una (1) non conformità grave e almeno 2 lievi;
- almeno 2 non conformità gravi (indipendentemente dal numero di non conformità lievi eventualmente accertate).

### **8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE**

IFCQ effettua, ai fini dell'attività di controllo ordinario, almeno una visita ispettiva all'anno presso il 100% dei Produttori.

#### **8.1.1 CONTROLLO della triturazione, della preparazione dell'impasto e del successivo insacco**

IFCQ, relativamente alla triturazione, alla preparazione dell'impasto e all'operazione di insacco, controlla ogni anno presso ogni Produttore, in base alla quantità di mortadella prodotta nell'anno precedente (calcolata sommando le quantità di impasti ottenuti indicate nelle Schede di impasto), il seguente numero di lotti già insaccati e registrati nel "Portale Mortadella":

- almeno 3 per una produzione nell'anno precedente inferiore o uguale a 100.000 kg;
- almeno 6 per una produzione nell'anno precedente compresa tra 100.001 kg e 1.000.000 di kg;
- almeno 10 per una produzione nell'anno precedente superiore a 1.000.000 di kg.

Per lotto si intende l'insieme di mortadelle ottenute dall'impasto relativo ad una singola Scheda di impasto. Il numero di lotti da controllare, per il primo anno di attività ai fini dell'IGP o per l'anno di ripresa di tale attività dopo uno o più anni di sospensione, viene determinato sulla base di un'autodichiarazione inviata dal Produttore all'OdC, in cui l'Operatore indica la quantità di impasto stimata in kg che prevede di produrre ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità (solo per il primo anno di attività ai fini dell'IGP, per la determinazione del numero di lotti da controllare viene considerata l'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 1, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento). Qualora il quantitativo di impasto prodotto ai fini dell'IGP nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero dei lotti da controllare viene coerentemente rideterminato.

Per ogni lotto precedentemente preparato preso in esame IFCQ controlla a livello documentale che:

- sia stato rispettato il programma di lavorazione depositato, così come specificato al paragrafo 7.1;
- siano state utilizzate le materie prime prescritte all'Art. 3 del Disciplinare;
- sia conservata in azienda idonea documentazione rilasciata dal fornitore relativa a requisiti e caratteristiche degli ingredienti;
- nel caso di utilizzo aromi naturali e/o di zucchero (saccarosio) e/o nitrito di sodio e/o potassio per la preparazione dell'impasto, siano conservate dal Produttore registrazioni che diano evidenza delle relative pesature; in particolare IFCQ verifica che aromi naturali, zucchero e nitrito (di sodio e/o potassio) siano stati utilizzati nel rispetto delle dosi massime consentite e



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

non siano state impiegate le sostanze non ammesse, così come definito all'Art. 3 del Disciplinare;

- i lardelli di grasso suino di gola impiegati per la preparazione dell'impasto siano stati utilizzati in una quantità tale, tenuto conto del calo peso, da non risultare inferiore, terminato il processo di elaborazione, al 15% della massa totale riferita al prodotto finito (per massa totale si intende il composto formato dalla carne da tritare, dai lardelli cubettati e dagli ingredienti prescritti e ammessi dal Disciplinare);
- la Scheda di impasto sia stata compilata correttamente nel rispetto di quanto specificato in Allegato n. 3 e dei tempi di registrazione prescritti.

Per il controllo del metodo di elaborazione, IFCQ presso ogni Produttore verifica inoltre ogni anno, per almeno un lotto "in fase di preparazione", che:

- sia rispettato il programma di lavorazione depositato, così come specificato al paragrafo 7.1;
- sia rispettato il metodo di elaborazione così come definito all'Art. 4 del Disciplinare; in particolare, per quanto riguarda la fase di triturazione, IFCQ verifica che i fori di almeno una piastra dell'impianto di triturazione abbiano un diametro non superiore a 0,9 mm (il controllo può essere effettuato mediante verifica della stampigliatura apposta dal fabbricante sullo stampo della stessa o acquisizione di una dichiarazione del fabbricante medesimo conservata agli atti dal Produttore stesso);
- siano utilizzate le materie prime e venga effettuato l'insacco della mortadella nel rispetto di quanto specificato all'Art. 3 del Disciplinare; in particolare, per quanto riguarda le quantità degli ingredienti, IFCQ verifica, sulla base delle pesature, che, se impiegati aromi naturali, zucchero (saccarosio) e/o nitrito (di sodio e/o potassio), siano utilizzati in quantità non superiori ai limiti massimi prescritti e non siano impiegate le sostanze non ammesse;
- sia conservata in azienda idonea documentazione attestata dal Produttore nell'ambito del proprio autocontrollo o rilasciata dal fornitore relativa a requisiti e caratteristiche degli ingredienti.

### **8.1.2 CONTROLLO delle fasi di cottura e raffreddamento e del pH del prodotto finito**

IFCQ, relativamente alle fasi di cottura e raffreddamento, controlla a livello documentale le registrazioni effettuate dal Produttore verificando il rispetto dei valori disciplinati della temperatura di cottura e della temperatura di raffreddamento misurate al cuore del prodotto, la conformità dei valori di pH del prodotto finito e della percentuale di calo peso rispetto all'insacco. In particolare, IFCQ controlla presso ogni Produttore ogni anno a livello documentale, in base alla quantità di mortadella prodotta nell'anno precedente, il seguente numero (determinato con gli stessi criteri specificati a inizio paragrafo 8.1.1) di lotti di prodotto finito:

- almeno 3 per una produzione nell'anno precedente inferiore o uguale a 100.000 kg;
- almeno 6 per una produzione nell'anno precedente compresa tra 100.001 kg e 1.000.000 di kg;
- almeno 10 per una produzione nell'anno precedente superiore a 1.000.000 di kg.

Per lotto si intende l'insieme di mortadelle ottenute dall'impasto relativo ad una singola Scheda di impasto.

IFCQ, per ogni lotto di prodotto finito preso in esame, controlla che la relativa Dichiarazione di certificazione sia stata compilata correttamente nel rispetto di quanto definito in Allegato n. 4 e dei tempi di registrazione prescritti e che le registrazioni, effettuate in autocontrollo dall'azienda,



della temperatura di cottura, della temperatura di raffreddamento, del pH del prodotto e della percentuale di calo peso del prodotto siano coerenti con quanto indicato nella Dichiarazione di certificazione stessa. Se tali registrazioni in autocontrollo danno evidenza del mancato rispetto dei valori prescritti di temperatura e/o pH e/o di percentuale di calo peso, l'incaricato di IFCQ dispone l'esclusione dall'IGP del prodotto inidoneo. Nel caso in cui non sia stata ancora compilata la Dichiarazione di certificazione, IFCQ verifica che non siano decorsi i tempi di registrazione prescritti.

IFCQ, inoltre, ogni anno con controllo fisico-ispettivo per almeno un lotto in corso di cottura e/o appena cotto e/o con il ciclo di raffreddamento completato, verifica che:

- se il prodotto è in fase di cottura, sia cotto in stufe ad aria secca;
- se presenti mortadelle che hanno appena completato il ciclo di cottura, abbiano raggiunto una temperatura al cuore pari o superiore a +70°C. Il controllo viene effettuato su un campione, scelto casualmente dal lotto:
  - pari a 3 unità per un lotto di impasto di peso pari o inferiore a 5.000 kg;
  - pari a 6 unità per un lotto di impasto di peso compreso fra 5.001 e 10.000 kg;
  - pari a 9 unità per un lotto di impasto di peso superiore a 10.000 kg.

Nel caso di riscontro di una o più mortadelle che non hanno raggiunto la temperatura disciplinata, l'incaricato di IFCQ dispone, ai fini del raggiungimento della temperatura di cottura minima prescritta (misurata al cuore), una ripresa della cottura delle stesse e di tutte le mortadelle di cui non ha valutato la temperatura di cottura che, rispetto a quelle controllate, appartengono allo stesso lotto, hanno la medesima pezzatura e sono state cotte nella stessa stufa. Se l'incaricato riscontra che il processo di cottura a cui sono sottoposte tali mortadelle non consente il raggiungimento della temperatura al cuore minima disciplinata, dispone l'esclusione dall'IGP del prodotto non conforme con la medesima pezzatura e cotto nella stessa stufa;

- se disponibili mortadelle che hanno completato il ciclo di raffreddamento:
  - presentino una temperatura misurata al cuore del prodotto inferiore a +10°C. Il controllo della temperatura al cuore viene effettuato dall'incaricato di IFCQ su 3 mortadelle del lotto preso in esame; nel caso di esito non conforme di almeno una mortadella l'incaricato dispone l'esclusione del lotto dall'IGP;
  - presentino un calo peso di almeno il 3% rispetto al peso del prodotto insaccato prima della cottura. Il controllo del calo peso viene effettuato dall'incaricato di IFCQ sulla pezzatura disponibile di mortadelle appartenenti al lotto preso in esame; nel caso di esito non conforme del controllo l'incaricato dispone l'esclusione dell'intera pezzatura dall'IGP;
- se presenti mortadelle che hanno terminato il ciclo di raffreddamento, il loro pH sia pari o superiore a 6. La verifica del pH viene eseguita da IFCQ in base alla seguente procedura. Il controllo viene effettuato su un campione di un lotto scelto casualmente:
  - pari a 3 unità per un lotto di impasto di peso pari o inferiore a 5.000 kg,
  - pari a 6 unità per un lotto di impasto di peso compreso fra 5.001 e 10.000 kg,
  - pari a 9 unità per un lotto di impasto di peso superiore a 10.000 kg,disponendo, per tutte le mortadelle non conformi, il distoglimento dall'IGP.

Nel caso in cui le mortadelle controllate definiscano esiti di non idoneità uguali o superiori ad un terzo e quindi pari ad almeno:

- 1 su 3,



- 2 su 6,
- 3 su 9,

l'incaricato procede all'estensione del controllo ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- pari a 9 unità per un lotto di impasto di peso pari o inferiore a 5.000 kg,
- pari a 18 unità per un lotto di impasto di peso compreso fra 5.001 e 10.000 kg,
- pari a 27 unità per un lotto di impasto di peso superiore a 10.000 kg.

Nel caso in cui le mortadelle continuino a definire, considerando complessivamente anche le unità controllate col primo campionamento, esiti di idoneità pari o superiori ad un terzo, IFCQ dispone l'esclusione dall'IGP di tutte le mortadelle del lotto, tranne quelle valutate conformi seguendo la procedura di controllo soprastipificata. A titolo esemplificativo, se l'incaricato di IFCQ ha controllato inizialmente 3 mortadelle e, avendone riscontrate 2 non conformi, ne ha controllate successivamente altre 9, deve disporre l'esclusione (tranne per le mortadelle valutate conformi) dell'intero lotto se complessivamente (considerando quindi anche le prime 3) almeno 4 su 12 sono risultate non conformi (cioè almeno 2 delle 9 controllate del secondo campione sono risultate non conformi).

### **8.1.3 CONTROLLO dell'attività di porzionamento e/o affettamento**

IFCQ deve controllare ogni anno presso il Produttore che effettua attività di porzionamento/affettamento, almeno 2 lotti che possono essere lotti in entrata ricevuti da un altro soggetto riconosciuto oppure lotti "interni", nel caso di prodotto ottenuto nel proprio stabilimento e successivamente movimentato verso il reparto di porzionamento/affettamento.

La verifica viene effettuata su prodotto già porzionato e/o affettato o, preferibilmente, durante l'esecuzione delle operazioni di porzionamento e/o affettamento.

Per ogni lotto preso in esame IFCQ verifica che:

- nel caso di lotto ricevuto da un altro soggetto, il fornitore sia riconosciuto nel Sistema dei controlli dell'IGP;
- sia accompagnato da un DDT integrato dalla dicitura "Mortadella Bologna IGP" o da altra dicitura equivalente a tale denominazione di vendita e che sia garantita la tracciabilità del lotto movimentato mediante indicazione di lotto, data di produzione, peso e pezzatura delle mortadelle in consegna (nel caso di prodotto ottenuto nello stesso stabilimento e movimentato verso il reparto di porzionamento/affettamento è sufficiente una registrazione che documenti la movimentazione rendendo chiaramente tracciabile lo spostamento delle mortadelle).

IFCQ, inoltre, per ogni lotto da controllare:

- se il prodotto è già stato porzionato e/o affettato verifica che:
  - nel caso non sia ancora stata effettuata la registrazione nel "Portale Mortadella" delle operazioni di porzionamento e/o affettamento, non siano decorsi i tempi di registrazione prescritti; nel caso l'azienda abbia invece già registrato le operazioni a portale, IFCQ verifica la correttezza della compilazione nel rispetto di quanto specificato in Allegato n. 5 e dei tempi di registrazione prescritti;



- se sono ancora presenti in azienda confezioni relative al lotto preso in esame, siano state utilizzate per tali confezioni vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 10;
- le operazioni di porzionamento/affettamento siano avvenute nel rispetto del programma di lavorazione, così come specificato al paragrafo 7.1;
- nel caso in cui il controllo venga effettuato durante le operazioni di porzionamento e/o affettamento, verifica:
  - la conformità delle mortadelle IGP da utilizzare;
  - che il prodotto destinato all'IGP sia confezionato con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 10;
  - che le operazioni di porzionamento/affettamento siano effettuate nel rispetto del programma di lavorazione, in base a quanto definito al paragrafo 7.1.

Se un Produttore cede, ai fini dell'attività di porzionamento e/o affettamento, prodotto ad altro soggetto riconosciuto, IFCQ controlla a campione che le consegne siano state effettuate accompagnate con un DDT integrato dalla dicitura "Mortadella Bologna IGP" o da altra dicitura equivalente a tale denominazione di vendita e con l'indicazione di lotto, data di produzione, peso e pezzatura delle mortadelle in consegna.

#### **8.1.4 CONTROLLO del prodotto per la sua immissione al consumo**

IFCQ, per mortadella a cui il Produttore ha attribuito l'IGP, esegue un'attività finalizzata ad accertare la conformità delle caratteristiche prescritte dall'Art. 5 del Disciplinare, effettuando ogni anno il campionamento di lotti di impasto da sottoporre a controlli analitici.

**Nel primo anno di applicazione del PDC** (anno di entrata in vigore del PDC o primo anno in cui il PDC viene applicato a un nuovo soggetto riconosciuto) **o nell'anno di ripresa dell'attività ai fini dell'IGP dopo uno o più anni di sospensione**, il numero dei lotti da sottoporre alle analisi chimiche e chimico-fisiche di laboratorio è pari a:

- almeno 3 per una produzione nell'anno precedente inferiore o uguale a 100.000 kg;
- almeno 6 per una produzione nell'anno precedente compresa tra 100.001 kg e 1.000.000 di kg;
- almeno 10 per una produzione nell'anno precedente superiore a 1.000.000 di kg.

Per "produzione di un anno" relativa ad un Produttore si intende la quantità complessiva di impasto ottenuto quantificata nelle Schede di impasto compilate dall'Operatore nell'arco dell'anno.

Il numero di lotti da controllare, per il primo anno di attività ai fini dell'IGP o per l'anno di ripresa di tale attività dopo uno o più anni di sospensione, viene determinato sulla base di un'autodichiarazione inviata dal Produttore all'OdC, in cui l'Operatore indica la quantità di impasto stimata in kg che prevede di produrre ai fini dell'IGP nel corso di un'annualità (solo per il primo anno di attività ai fini dell'IGP, per la determinazione del numero di lotti da controllare viene considerata l'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 1, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento).



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

Ciascun lotto da controllare è scelto in modo casuale da IFCQ fra quelli registrati nel “Portale Mortadella”. Il lotto campionato è dato dall’insieme di tutte le mortadelle di una singola Scheda di impasto.

Relativamente a ciascun Produttore, rispetto al numero di campioni analizzati nel primo anno di applicazione del PDC o nell’anno di ripresa dell’attività ai fini dell’IGP dopo uno o più anni di sospensione (“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.

**Se tutti i lotti campionati nell’anno di applicazione del “livello di campionamento di base” sono risultati conformi**, nell’anno successivo il numero minimo dei lotti da sottoporre ad analisi viene ridotto a:

- 2 lotti per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 4 lotti per una produzione compresa tra 100.001 kg/anno e 1.000.000 di kg/anno;
- 7 lotti per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

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:

- 2 lotti per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 3 lotti per una produzione compresa tra 100.001 kg/anno e 1.000.000 di kg/anno;
- 5 lotti per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

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 nell’anno di applicazione del “livello di campionamento di base”**, IFCQ incrementa nell’anno successivo il numero minimo dei lotti da sottoporre ad analisi portandolo a:

- 4 lotti per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 8 lotti per una produzione compresa tra 100.001 kg/anno e 1.000.000 di kg/anno;
- 13 lotti per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

Se tutti i lotti campionati risultano conformi verrà ripristinato il “livello di campionamento di base”. Nel caso invece di riscontro analitico di non conformità di almeno un lotto campionato, IFCQ incrementa ulteriormente nell’anno successivo il numero minimo dei lotti da sottoporre ad analisi portandolo a:

- 5 lotti per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 9 lotti per una produzione compresa tra 100.001 kg/anno e 1.000.000 di kg/anno;
- 15 lotti per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

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 Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

Si precisa inoltre che per il conteggio delle non conformità ai fini della determinazione del livello di campionamento da applicare in un anno non sono compresi i risultati analitici di laboratorio di eventuali campionamenti supplementari in applicazione di MCR.

### **Procedure di campionamento**

L'incaricato di IFCQ, per ogni mortadella scelta per le operazioni di campionamento, verifica il rispetto delle caratteristiche organolettiche prescritte all'Art. 5 del Disciplinare.

In caso di esito non conforme l'incaricato di IFCQ dispone l'esclusione dell'intero lotto dall'IGP ed effettua il campionamento di un altro lotto in sostituzione di quello risultato non conforme. Nel caso invece di esito conforme, la mortadella campionata viene destinata alle analisi chimiche e chimico-fisiche di laboratorio. Tali analisi non riguardano il controllo del pH, che viene eseguito dall'OdC secondo le procedure definite al paragrafo 8.1.2.

Si specifica che la valutazione della forma della mortadella può essere effettuata a campione da IFCQ, oltre che nella fase di campionamento appena citata, anche per qualsiasi mortadella intera IGP presente presso qualsiasi Operatore.

Le operazioni di prelevamento della mortadella campionata vengono effettuate utilizzando la seguente specifica procedura operativa: la mortadella viene in parte tritata ottenendo tre aliquote confezionate sottovuoto, ciascuna con un peso minimo di 250 g; di tali aliquote, due vengono prelevate dall'incaricato di IFCQ (una viene consegnata al laboratorio per le analisi chimiche e chimico-fisiche e una viene conservata a cura dell'OdC per le relative eventuali controanalisi) e una viene lasciata in azienda identificata dall'incaricato di IFCQ. Le aliquote destinate alle analisi chimiche e chimico-fisiche devono essere conservate mediante congelamento.

### **Controlli chimici e chimico-fisici di laboratorio**

I controlli chimici e chimico-fisici 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 ministeriali, metodi accreditati.

Al fine della valutazione dell'esito delle analisi di laboratorio IFCQ considera l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul Rapporto di prova. Il dato analitico rilevato a seguito delle analisi risponde ai requisiti disciplinati se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura. Tale intervallo di valori si ottiene applicando (addizionando e sottraendo) l'incertezza di misura indicata nel Rapporto di prova al dato analitico riscontrato dal laboratorio.

Nel caso di esito delle analisi di laboratorio:

- rispondente ai requisiti disciplinati il lotto può essere certificato ai fini dell'IGP;
- non rispondente ai requisiti disciplinati, anche in sede di eventuali controanalisi richieste dal Produttore interessato, il lotto è oggetto delle misure che lo escludono dall'IGP. In tal caso IFCQ notifica, nel rispetto di quanto specificato al paragrafo 11.2, un provvedimento di non conformità all'Operatore interessato. Nel caso il prodotto oggetto di tale non conformità (grave) sia già stato commercializzato, si applicano le prescrizioni definite al paragrafo 11.3.

Nel caso in cui l'esito delle analisi di laboratorio di un campione risponda ai requisiti disciplinati, ma, per almeno uno dei parametri chimici e/o chimico-fisici analizzati, almeno uno dei valori



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

dell'intervallo dell'incertezza di misura non sia compreso nei valori di conformità disciplinati, IFCQ con il "Rapporto di valutazione prova" comunica all'Operatore, oltre all'esito delle analisi, l'esecuzione di un ulteriore campionamento relativo ad un altro lotto da sottoporre al controllo dei parametri chimici e chimico-fisici disciplinati.

Si specifica che tale attività di "campionamento aggiuntivo" viene eseguita in aggiunta all'attività di campionamento precedentemente indicata nel presente paragrafo riferita al "livello di campionamento di base" e ai livelli di campionamento degli anni successivi e deve essere svolta da IFCQ entro 30 giorni dalla notifica del sopracitato Rapporto di valutazione prova.

A titolo esemplificativo consideriamo il caso in cui un campione risponde a tutti i requisiti chimici e chimico-fisici disciplinati; se nel Disciplinare un parametro chimico "X" risulta conforme se  $\leq 2,00$  e nel Rapporto di prova emesso dal laboratorio viene riportata un'incertezza di misura relativa a tale parametro pari a  $\pm 0,09$ , nel caso in cui, ad esempio, il valore di tale parametro riscontrato con le analisi sia:

- pari a 1,91, IFCQ comunica all'Operatore interessato che l'esito delle analisi risponde ai requisiti disciplinati (il range ottenuto applicando l'incertezza al risultato analitico riscontrato per tale parametro è dato da  $1,91 \pm 0,09$  ed è compreso quindi fra 1,82 e 2,00; tutti i valori di tale range rispondono quindi ai valori disciplinati);
- pari a 1,92, IFCQ comunica all'Operatore, oltre all'esito delle analisi (rispondente ai requisiti disciplinati), anche che è previsto il campionamento di un altro lotto. Il range ottenuto applicando l'incertezza al risultato analitico riscontrato è dato da  $1,92 \pm 0,09$  ed è compreso quindi fra 1,83 e 2,01. I valori di tale range compresi fra 1,83 e 2,00 rientrano nei valori di conformità definiti nel Disciplinare e pertanto l'esito delle analisi risponde ai requisiti disciplinati. Un valore di tale range (2,01), invece, non rientra nei valori di conformità definiti nel Disciplinare e per tale motivo è prevista l'esecuzione di un campionamento aggiuntivo per le analisi chimiche e chimico-fisiche di un altro lotto.

### **Richiesta di eventuali controanalisi**

Nel caso di riscontro, in seguito alle analisi di laboratorio chimiche e chimico-fisiche, di esiti non conformi, l'azienda ha tempo 5 giorni lavorativi dal ricevimento del Rapporto di valutazione prova per richiedere le controanalisi.

L'attività di controanalisi deve essere effettuata mediante metodi accreditati, nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le prime analisi.

L'Operatore, opportunamente informato, se lo desidera può presenziare alle controanalisi.

### **Esclusione dall'IGP del prodotto non conforme in seguito alle analisi chimiche e chimico-fisiche di laboratorio**

Qualora dall'esito analitico del laboratorio risulti che il prodotto non è conforme ai parametri previsti dall'Art. 5 del Disciplinare, IFCQ emette una non conformità grave a carico dell'Operatore interessato e, nel caso il prodotto sia già stato commercializzato, si applicano le prescrizioni definite nel paragrafo 11.3.





## 8.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PORZIONATORE/AFFETTATORE

IFCQ effettua ogni anno, ai fini dell'attività di controllo ordinario, almeno una visita ispettiva presso il **100% dei Porzionatori/Affettatori**. La verifica può essere effettuata su prodotto già porzionato e/o affettato o, preferibilmente, durante l'esecuzione delle operazioni di porzionamento e/o affettamento.

Ogni anno IFCQ controlla almeno 2 lotti di prodotto IGP ricevuti verificando che:

- provengano da un soggetto riconosciuto;
- siano accompagnati da un DDT integrato dalla dicitura "Mortadella Bologna IGP" o da altra dicitura equivalente a tale denominazione di vendita con l'indicazione di lotto, data di produzione, peso e pezzatura delle mortadelle in consegna;
- le operazioni di porzionamento/affettamento siano avvenute nel rispetto del programma di lavorazione, così come specificato al paragrafo 7.2.

IFCQ, inoltre, per ogni lotto preso in esame controlla:

- se il prodotto è già stato porzionato e/o affettato:
  - che, nel caso non sia ancora stata effettuata la relativa registrazione delle operazioni di porzionamento e/o affettamento nel "Portale Mortadella", non siano decorsi i tempi di registrazione prescritti; nel caso l'azienda abbia invece già registrato le operazioni a portale, IFCQ verifica la correttezza della compilazione nel rispetto di quanto specificato in Allegato n. 5 e dei tempi di registrazione prescritti;
  - se ci sono ancora confezioni presenti in azienda, che siano state utilizzate vesti grafiche conformi, in base a quanto prescritto al paragrafo 10;
- se la verifica viene effettuata durante le operazioni di porzionamento e/o affettamento:
  - la conformità delle mortadelle IGP da utilizzare;
  - che il prodotto destinato all'IGP sia confezionato con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 10.

## 9. DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE

IFCQ, acquisita la produzione di uno o più mesi, eseguiti i controlli che hanno confermato l'idoneità della mortadella rispetto alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC, emette un documento riepilogativo che ne attesta la conformità, specificando il peso complessivo di mortadella prodotta idonea all'IGP e, nel caso di Operatore che effettua attività di porzionamento e/o affettamento, anche il numero complessivo delle confezioni ottenute ai fini dell'IGP.

## 10. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Gli Operatori possono utilizzare per l'IGP solo vesti grafiche:

- conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare;
- con la dicitura "*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*", riportando il riferimento al Ministero per esteso o utilizzando l'acronimo "*Masaf*".



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5  
27 gennaio 2023  
© IFCQ

IFCQ verifica, antecedentemente all'immissione in commercio, che le vesti grafiche utilizzate per la commercializzazione ai fini dell'IGP rispettino tali prescrizioni. Il controllo viene effettuato presso ogni Operatore almeno una volta all'anno.

## **11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**

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

### **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.

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.

### **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 definizioni e procedure di carattere generale.

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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**MORTADELLA BOLOGNA IGP**

PC – MB  
Rev. 5

27 gennaio 2023  
© IFCQ

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/delle lotti/partite 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.

Nel caso specifico di riscontro, in seguito ad analisi di laboratorio chimiche e chimico-fisiche, di esiti non conformi, l'azienda ha tempo 5 giorni lavorativi dal ricevimento del Rapporto di valutazione prova per richiedere le controanalisi. Trascorso tale termine senza la richiesta di controanalisi, i risultati analitici si ritengono confermati e può avvenire la delibera del Co. Ce. Nel caso in cui, invece, l'Operatore richieda le controanalisi, il loro esito ha valore definitivo e il Co. Ce. può deliberare in merito solo dopo che le controanalisi stesse hanno confermato l'esito non conforme. 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.

Il provvedimento di non conformità, una volta deliberata la non conformità dal Co. Ce., deve essere notificato all'Operatore interessato entro 5 giorni lavorativi dalla data di delibera del Co. Ce. e non oltre 30 giorni lavorativi 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 del prodotto non conforme);
- le modalità di trattamento della non conformità.

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 sanzionatori previsti.

### **11.3 NON CONFORMITA' GRAVE PER PRODOTTO GIA' COMMERCIALIZZATO**

In caso di esclusione dall'IGP, in seguito a non conformità grave, di prodotto già commercializzato, l'Operatore deve informare il cliente, entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del provvedimento di non conformità, che il prodotto non ha i requisiti prescritti; l'Operatore deve dare evidenza a IFCQ della comunicazione al cliente e delle azioni intraprese in seguito all'informazione resa al cliente stesso (ritiro del prodotto dal cliente o solo declassamento del



prodotto). Qualora l'Operatore non abbia informato il cliente entro i 3 giorni lavorativi prescritti, IFCQ formalizza a carico dello stesso un'ulteriore non conformità grave notificandone il relativo provvedimento. IFCQ segnala tale non conformità grave a ICQRF competente per territorio entro 3 giorni lavorativi dalla notifica del suddetto provvedimento di non conformità.

## **12. RECLAMI E RICORSI**

### **12.1 RECLAMI**

Gli Operatori, se ritengono che nelle attività di controllo effettuate da IFCQ si siano realizzate situazioni non congrue (relative, per esempio, a condotta degli incaricati, gestione delle pratiche, eccetera), 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](http://www.ifcq.it).

### **12.2 RICORSI**

L'Operatore può presentare ricorso contro un provvedimento emesso da IFCQ entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. La Giunta d'Appello, nominata secondo il Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di IFCQ, esamina il ricorso ed esprime un giudizio in merito entro 30 giorni dalla ricezione dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente; in caso di soccombenza parziale le suddette spese sono proporzionalmente ridotte. La presentazione del ricorso sospende gli effetti del provvedimento appellato fino al pronunciamento della Giunta d'Appello. Le decisioni dell'organo deliberante 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 componenti del Co. Ce.) possano venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli Operatori ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

## **14. ELENCO DEGLI ALLEGATI**

<b>Allegato n.</b>	<b>Nome documento</b>
<b>1</b>	Richiesta di riconoscimento in qualità di Produttore
<b>2</b>	Richiesta di riconoscimento in qualità di Porzionatore/Affettatore
<b>3</b>	Istruzioni di compilazione della Scheda di impasto
<b>4</b>	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione di certificazione
<b>5</b>	Istruzioni di compilazione del Registro di porzionamento e/o affettamento