



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Schema dei controlli della Mortadella Bologna IGP

Rev. 5
27.01.2023

Schema dei controlli Mortadella Bologna IGP

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
Tutti i richiedenti iniziali	Inserimento iniziale	Ubicazione (articolo 2 del Disciplinare)	Ubicazione in territorio delimitato	Presentare la richiesta di riconoscimento formalizzandola con i modelli indicati al § 5.1 del PDC	La procedura di inserimento è articolata nelle fasi indicate al § 5.2 del PDC					Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà inviata una richiesta di integrazione. Nelle more la pratica è tenuta in sospenso	1
	Adeguatezza strutture e impianti	Possesso dei requisiti e della documentazione richiesta per l'accesso al PDC	Attenersi a quanto prescritto al § 5.2 del PDC	Verifica documentale e verifica ispettiva iniziale (vedi § 5.2 del PDC)	Verifica documentale e verifica ispettiva iniziale (vedi § 5.2 del PDC)					In caso di esito positivo della verifica ispettiva iniziale, il Co. Ce. delibera sul riconoscimento ovvero sul mancato riconoscimento	2
Tutti gli Operatori	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti, documentazione	L'Operatore interessato deve comunicare a IFCQ, possibilmente in via preventiva e comunque entro 10 giorni lavorativi dal loro accadimento, 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)	Attenersi a quanto specificato ai § 5.2.2 e 6. del PDC	IFCQ valuta le variazioni così come specificato ai §. 5.2.2 e 6. del PDC	MB001	La documentazione inviata che attesta le modifiche è incompleta e/o errata e/o non adeguata	L	Richiesta di adeguamento che assegna 10 gg lavorativi per adempiere	Richiamo agli adempimenti. In caso di mancato invio della documentazione richiesta o, se necessario, in relazione alla documentazione acquisita e/o alla variazione comunicata: VIS	3
						MB002	Le variazioni comunicate pregiudicano la tracciabilità e/o lo stato di conformità del prodotto e/o del processo produttivo	G	Esclusione prodotto dall'IGP fino a ripristino condizioni di conformità	VIS per controllo adeguamento condizioni e VIS per controllo esclusione prodotto dall'IGP, se non già riscontrata	4
						MB003	Mancata notifica delle variazioni senza pregiudizio di tracciabilità e conformità per il prodotto e per il processo produttivo	L	Richiesta di adeguamento che assegna 10 gg lavorativi per presentare la documentazione	Trascorso senza esito il termine prefissato: VIS per il richiamo agli adempimenti	5
						MB004	Mancata notifica delle variazioni con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità per il prodotto e/o per il processo produttivo	G	Esclusione dall'IGP del prodotto non tracciabile e/o non conforme. Richiesta di ripristino delle condizioni di conformità entro 5 gg lavorativi con l'invio della documentazione prescritta	VIS per verifica dell'esclusione del prodotto dall'IGP, se non già riscontrata. In caso di mancata integrazione documentale entro i 5 gg lavorativi prescritti o nel caso in cui non sia possibile risolvere la non conformità con la sola valutazione della documentazione acquisita: VIS a riscontro dell'adeguamento delle condizioni	6
						MB005	Comunicazione delle modifiche, avvenute senza pregiudizio di conformità, oltre i tempi prescritti	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	7

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
			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	Attenersi alle disposizioni di cui al § 5.2.2 del PDC	Verifica documentale (vedere § 8. del PDC)	MB006	Sopravvenuta sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria			Segnalazione all'Autorità competente	8
	Sospensione volontaria o recesso	Sospensione volontaria o recesso	L'Operatore che sospende momentaneamente l'attività ai fini dell'IGP o che intende recedere dal Sistema dei controlli dell'IGP deve comunicarlo a IFCQ come specificato rispettivamente ai § 5.2.3 e 5.3 del PDC	Attenersi alle disposizioni di cui ai § 5.2.3 e 5.3 del PDC	IFCQ si attiene alle procedure definite ai § 5.2.3 e 5.3 del PDC; in particolare, per la gestione di posizioni non più attive, si attiene a quanto prescritto al § 5.3.1 del PDC	MB007	Mancata segnalazione di sospensione o cessazione dell'attività ai fini dell'IGP	L	Richiesta di formalizzazione della volontà di sospensione o recesso. Nei casi previsti dal § 5.3.1 del PDC: cancellazione dagli elenchi anagrafici	Notifica carenza. L'Operatore mantiene la qualifica di Operatore riconosciuto soggetto a tutti gli obblighi prescritti dal PDC fino alla formalizzazione della segnalazione mancante (di sospensione o revoca)	9
			La ripresa dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore, a seguito di sospensione volontaria, è sempre subordinata a specifica autorizzazione da parte di IFCQ	Rispettare quanto prescritto nel § 5.2.3 del PDC	IFCQ si attiene a quanto prescritto al paragrafo 5.2.3 del PDC	MB008	Ripresa dell'attività ai fini dell'IGP, a seguito di sospensione volontaria, senza preventiva autorizzazione di IFCQ	L	Notifica carenza	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	10
	Registrazioni	Identificazione e rintracciabilità	Il Produttore deve compilare nel "Portale Mortadella", per ogni lotto di produzione, la Scheda di impasto, nel rispetto di quanto prescritto nell'Allegato n. 3 del PDC, entro il 5° giorno lavorativo successivo a quello di produzione. Il Produttore inoltre deve compilare a portale, 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 in 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 certificate). L'Operatore che effettua operazioni di porzionamento e/o affettamento (Porzionatore/Affettatore e, in alcuni casi, il Produttore), terminate tali operazioni, deve annotarle a portale nel Registro di porzionamento e/o affettamento entro 5 giorni lavorativi seguendo le indicazioni in Allegato n. 5. La Scheda di impasto e la Dichiarazione di certificazione devono essere compilate prima della commercializzazione del prodotto. In caso di malfunzionamento del portale l'Operatore è comunque tenuto a compilare la documentazione prevista (per es. in formato cartaceo)	Attenersi a quanto prescritto nei § 6., 7.1 e 7.2 del PDC	IFCQ effettua il controllo nel rispetto di quanto specificato ai § 8.1.1, 8.1.2, 8.1.3 e 8.2 del PDC	MB009	Compilazione della specifica documentazione prevista nel PDC (Scheda di impasto e/o Dichiarazione di certificazione e/o Registro di porzionamento e/o affettamento) oltre i termini prescritti	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	11
						MB010	Omessa registrazione, trascorsi i termini prescritti, della specifica documentazione prevista nel PDC (Scheda di impasto e/o Dichiarazione di certificazione e/o Registro di porzionamento e/o affettamento)	L	Sollecito di compilazione del documento entro 5 gg lavorativi	In caso di mancato adempimento si applica quanto definito nella NC MB011	12
						MB011	Mancata compilazione, in seguito a sollecito, della specifica documentazione prevista nel PDC (Scheda di impasto e/o Dichiarazione di certificazione e/o Registro di porzionamento e/o affettamento)	G	Il mancato adempimento in seguito a sollecito realtivo alla NC MB010, comporta l'esclusione dall'IGP del prodotto non registrato	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per la verifica dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	13

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
						MB012	Registrazioni nella specifica documentazione prevista nel PDC (Scheda di impasto e/o Dichiarazione di certificazione e/o Registro di porzionamento e/o affettamento) incomplete e/o errate e/o non adeguate senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	L	Richiesta di adeguamento entro 5 gg lavorativi	In caso di mancato adempimento: VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	14
						MB013	Registrazioni nella specifica documentazione prevista nel PDC (Scheda di impasto e/o Dichiarazione di certificazione e/o Registro di porzionamento e/o affettamento) incomplete e/o errate e/o non adeguate con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	15
Produttore	Programmazione	Comunicazioni	Il Produttore 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)	Rispettare quanto prescritto nel § 7.1 del PDC	L'attività di controllo di IFCQ si svolge in base a quanto definito ai § 8.1.1 e 8.1.3 del PDC	MB014	Lavorazione effettuata in data/e non notificata/e e/o notifica di una o più giornate di lavorazione oltre i tempi prescritti	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	16
	Preparazione miscela carnea, preparazione impasto e insacco	Materia prima impiegata	La "Mortadella Bologna" è costituita esclusivamente da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa. Non possono essere usate carni separate meccanicamente. Devono essere utilizzate esclusivamente le materie prime definite all'Art. 3 del Disciplinare, in cui sono indicati anche alcuni ingredienti ad uso facoltativo; in particolare, se il Produttore usa aromi naturali, può utilizzarli nella misura 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. Il Produttore, se ha utilizzato zucchero (saccarosio) e/o nitrito di sodio e/o potassio, deve registrarne in autocontrollo la quantità impiegata. E' vietato l'utilizzo delle sostanze non ammesse espressamente indicate all'Art. 3 del Disciplinare	Attenersi alle disposizioni definite al § 7.1 del PDC	IFCQ si attiene ai controlli ispettivi e documentali definiti al § 8.1.1 del PDC	MB015	Utilizzo di materia prima non conforme	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	17
						MB016	Utilizzo di aromi naturali e/o zucchero (saccarosio) e/o nitriti (di sodio e/o potassio) in quantità non conforme e/o impiego di sostanze non ammesse	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	18

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
						MB017	Registrazioni in autocontrollo indisponibili o carenti della quantità di aromi naturali e/o zucchero (saccarosio) e/o nitrito (di sodio e/o potassio) impiegata per la preparazione dell'impasto	L	Richiesta adeguamento delle registrazioni entro 5 gg lavorativi	In caso di mancato adempimento: VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	19
		Documentazione materia prima/involucri	Il Produttore deve conservare idonea documentazione rilasciata dal fornitore relativa a requisiti e caratteristiche delle materie prime utilizzate e degli involucri impiegati per l'insacco, che devono osservare quanto indicato all' Art. 3 del Disciplinare	Attenersi alle disposizioni definite al § 7.1 del PDC	IFCQ si attiene a quanto definito al § 8.1.1 del PDC	MB018	Documentazione, attestante le caratteristiche delle materie prime e/o degli involucri, carente senza pregiudizio di conformità o indisponibile	L	Richiesta di adeguamento entro 5 gg lavorativi	In caso di mancato adempimento: VIS per il controllo della documentazione e delle procedure e per il richiamo agli adempimenti	20
						MB019	La documentazione attestante le caratteristiche delle materie prime utilizzate e/o degli involucri evidenzia il mancato rispetto dei requisiti prescritti	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS a riscontro dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	21
	Metodo di elaborazione	Conformità al Disciplinare	Il Produttore deve rispettare il metodo di elaborazione definito all'Art. 4 del Disciplinare. Per quanto riguarda l'uso dei lardelli di grasso suino di gola impiegati, devono essere 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)	Attenersi a quanto prescritto nel § 7.1 del PDC con specifico riferimento al metodo di elaborazione fino all'insacco	Controllo di IFCQ ispettivo e documentale specificato al § 8.1.1 del PDC fino all'insacco (ad esclusione della verifica delle registrazioni in autocontrollo della T della massa raffinata)	MB020	Mancato rispetto del metodo di elaborazione prescritto	G	Esclusione del prodotto/lotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto/lotto, se non già riscontrata	22
	Metodo di elaborazione e valori del pH del prodotto finito	Registrazioni in autocontrollo	Il Produttore deve rilevare in autocontrollo la temperatura di cottura e quella di raffreddamento del prodotto insaccato, il pH del prodotto finito e la percentuale di calo peso del prodotto finito rispetto al peso del prodotto insaccato prima della cottura, conservando le relative registrazioni, in modo tale da dare evidenza del rispetto dei requisiti definiti agli Art. 3 e 4 del Disciplinare	Attenersi a quanto prescritto nel § 7.1 del PDC	IFCQ effettua un controllo documentale e ispettivo presso il Produttore nel rispetto di quanto specificato ai § 8.1.1 e 8.1.2 del PDC	MB021	Registrazioni in autocontrollo incomplete, senza pregiudizio di conformità, della temperatura di cottura e/o raffreddamento del prodotto insaccato e/o del pH del prodotto finito e/o della percentuale di calo peso del prodotto finito rispetto al peso del prodotto insaccato prima della cottura	L	Richiesta adeguamento delle registrazioni entro 5 gg lavorativi	In caso di mancato adempimento: VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	23
						MB022	Registrazioni in autocontrollo indisponibili o con valori non conformi della temperatura di cottura e/o raffreddamento del prodotto insaccato e/o del pH del prodotto finito e/o della percentuale di calo peso del prodotto finito rispetto al peso del prodotto insaccato prima della cottura	G	Esclusione del prodotto/lotto non conforme dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto/lotto, se non già riscontrata	24

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
	Cottura	Conformità al Disciplinare	Il Produttore deve garantire per le mortadelle che hanno appena completato il ciclo di cottura, che abbiano raggiunto una temperatura al cuore non inferiore a +70°C con cottura in stufa ad aria secca	Attenersi a quanto prescritto nel § 7.1 del PDC	Vedere controllo ispettivo definito al § 8.1.2 del PDC	MB023	La mortadella non ha raggiunto, terminata la cottura, la temperatura al cuore prescritta e/o è stata cotta non in stufa ad aria secca	G	Se non è possibile raggiungere, nel rispetto della procedura di controllo specificata al § 8.1.2 del PDC, la temperatura minima di cottura disciplinata: esclusione immediata dall'IGP delle mortadelle non conformi e di tutte le mortadelle dello stesso lotto, con la stessa pezzatura e cotte nella stessa stufa. Nel caso di cottura non in stufa ad aria secca: esclusione dall'IGP di tutte le mortadelle cotte con tale modalità non conforme	VIS per la verifica dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata, e VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	25
	Raffreddamento	Conformità al Disciplinare	Il Produttore deve garantire per le mortadelle che hanno completato il ciclo di raffreddamento, che abbiano una temperatura al cuore inferiore a +10°C, un pH pari o superiore a 6 ed una percentuale di calo peso del prodotto finito rispetto al peso del prodotto insaccato prima della cottura non inferiore al 3%	Attenersi a quanto prescritto nel § 7.1 del PDC	IFCQ effettua un controllo ispettivo nel rispetto di quanto specificato al § 8.1.2	MB024	La mortadella, completato il processo di elaborazione, ha una temperatura di raffreddamento e/o un calo peso non conformi	G	Esclusione immediata del lotto (nel caso della temperatura) e/o della pezzatura (nel caso del calo peso) dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	26
MB025						La mortadella, completato il processo di elaborazione, ha un pH non conforme	G	Esclusione immediata dall'IGP delle mortadelle non conformi. Nel caso, seguendo la procedura definita al § 8.1.2 del PDC, di esiti di inidoneità pari o superiori ad un terzo delle mortadelle controllate: esclusione immediata, tranne per le mortadelle valutate conformi, del lotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	27	
	Prodotto finito	Analisi sensoriali e analisi chimiche e chimico-fisiche	La mortadella destinata all'IGP deve rispettare i requisiti di conformità relativi alle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche e alle caratteristiche organolettiche definite all'Art. 5 del Disciplinare	Attenersi a quanto prescritto nel § 8.1.4 del PDC	Vedere § 8.1.4 del PDC	MB026	Mortadella non conforme per le caratteristiche organolettiche	G	Esclusione immediata del lotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure	28
					Vedere § 8.1.4 del PDC. I lotti campionati vengono sottoposti ad analisi di laboratorio chimiche e chimico-fisiche. Tali analisi non riguardano il controllo del pH, che viene effettuato dall'incaricato di IFCQ con modalità e procedure specificate al § 8.1.2 del PDC	MB027	Mortadella non conforme per le caratteristiche chimiche e/o chimico-fisiche	G	Esclusione dall'IGP del lotto campionato	VIS per la verifica dell'esclusione del lotto campionato risultato non conforme, se non già riscontrata. Inoltre: MCR con campionamento supplementare di mortadelle di altri 2 lotti (una VIS per ogni lotto) da destinare alle analisi chimiche e chimico-fisiche di laboratorio	29

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
	Cessione prodotto ad altro Operatore	Identificazione e rintracciabilità	Il Produttore, dopo aver certificato ai fini dell'IGP il prodotto, se lo cede a un altro soggetto riconosciuto abilitato al porzionamento/affettamento deve 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	Attenersi a quanto prescritto nel § 7.1 del PDC	IFCQ effettua il controllo nel rispetto di quanto specificato al § 8.1.3 del PDC	MB028	Il DDT emesso dal Produttore per la consegna di mortadelle da affettare/porzionare presso altro Operatore non riporta le informazioni prescritte ovvero le riporta inesatte e/o incomplete e/o inadeguate senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	30
						MB029	Il DDT emesso dal Produttore per la consegna di mortadelle da porzionare/affettare presso altro Operatore non riporta le informazioni prescritte ovvero le riporta inesatte e/o incomplete e/o inadeguate con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	31
						MB030	Omessa compilazione del DDT da parte del Produttore per prodotto ceduto per il porzionamento/affettamento presso un altro Operatore	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	32
						MB031	Consegna/movimentazione a/verso un soggetto/sito non riconosciuto di mortadelle destinate al porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	33
Produttore che porziona e/o affetta e Porzionatore/ Affettatore	Ricevimento mortadella da porzionare/ affettare	Identificazione e rintracciabilità	L'azienda che riceve mortadella da porzionare/affettare ai fini dell'IGP deve 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	Attenersi a quanto prescritto nei § 7.1 e 7.2 del PDC	IFCQ effettua il controllo nel rispetto di quanto specificato ai § 8.1.3 e 8.2 del PDC	MB032	Porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP di mortadella ricevuta da un soggetto/sito non riconosciuto	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	34
						MB033	Porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP di mortadella ricevuta con DDT privo delle informazioni prescritte ovvero con registrazioni inesatte e/o incomplete e/o inadeguate senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	35

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
						MB034	Porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP di mortadella ricevuta con DDT privo delle informazioni prescritte ovvero con registrazioni inesatte e/o incomplete e/o inadeguate con pregiudizio di tracciabilità e conformità	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	36
						MB035	Porzionamento/affettamento ai fini dell'IGP di mortadella ricevuta senza DDT	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	37
		Confezioni distolte	L'Operatore deve registrare la quantità di confezioni distolte dal circuito tutelato già identificate con l'IGP	Attenersi a quanto prescritto nei § 7.1 e 7.2 del PDC	IFCQ effettua il controllo nel rispetto di quanto specificato ai § 8.1.3 e 8.2 del PDC	MB036	Omessa o carente registrazione della quantità di confezioni distolte dall'IGP	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	38
	Designazione e presentazione	Conformità delle vesti grafiche	Gli Operatori possono utilizzare per l'IGP solo vesti grafiche conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare e con la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali" riportando il riferimento al Ministero per esteso o utilizzando l'acronimo "Mipaaf"	Rispettare le prescrizioni definite ai § 7.2 e 10. del PDC	IFCQ controlla designazione e presentazione del prodotto in base a quanto specificato al § 10. del PDC	MB037	Utilizzo, per prodotto destinato all'IGP, di veste grafica non conforme	L	Richiesta adeguamento entro 5 gg lavorativi	VIS a riscontro del riconfezionamento del prodotto presente in azienda e per il controllo del rispetto delle prescrizioni relative a designazione e presentazione del prodotto	39
						MB038	Utilizzo di veste grafica conforme su prodotto non conforme	G	Rimozione della veste grafica utilizzata per l'IGP con relativa esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il controllo delle procedure e VIS per il controllo della rimozione della veste grafica con esclusione del prodotto dall'IGP, se non già riscontrata	40
Porzionatore/ Affettatore	Programmazione	Comunicazioni	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 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)	Rispettare quanto prescritto nel § 7.2 del PDC	L'attività di controllo di IFCQ si svolge in base a quanto definito al § 8.2 del PDC	MB039	Attività di porzionamento/affettamento effettuata in data/e non notificata/e e/o notifica di una o più giornate di porzionamento/affettamento oltre i tempi prescritti	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	41
Tutti gli Operatori inseriti	Adempimenti generali	Identificazione e rintracciabilità	Gli Operatori devono 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. Nel caso specifico di un Produttore che sposta, verso il reparto di porzionamento/affettamento, 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)	Attenersi alle disposizioni di cui ai § 6., 7.1 e 7.2 del PDC	L'attività di controllo di IFCQ si svolge in base a quanto definito ai § 8. e 8.1.3 del PDC	MB040	Inefficienza del sistema di tracciabilità e rintracciabilità applicato con pregiudizio di conformità	G	Esclusione del prodotto dalla certificazione fino alla rimozione delle condizioni di pregiudizio	VIS a riscontro dell'adeguamento e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto non tracciato, se non già riscontrata	42

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
						MB041	Inefficienza del sistema di tracciabilità e rintracciabilità applicato senza pregiudizio di conformità	L	Notifica carenza	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure di tracciabilità applicate	43
			Gli Operatori devono conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti (incluse registrazioni in autocontrollo) e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini dell'IGP, per almeno 5 anni dalla data di compilazione/emissione	Attenersi a quanto specificato al § 6. del PDC	L'attività di controllo di IFCQ si svolge in base a quanto definito al § 6. del PDC	MB042	Mancata conservazione, per il periodo prescritto, della documentazione prodotta e/o di quella ricevuta dall'Operatore nell'ambito della propria attività ai fini dell'IGP	G	Notifica carenza	VIS per il controllo della documentazione e per il richiamo agli adempimenti ai fini di una corretta archiviazione documentale	44
			Gli Operatori devono registrare, compilare, gestire ed archiviare la documentazione prevista dal PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di IFCQ; in particolare, per quanto riguarda l'attività di autocontrollo, devono accertare la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC e fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità prescritti	Attenersi a quanto specificato ai § 6. e 7. del PDC	Le modalità e le procedure di controllo sono descritte al § 8. del PDC	MB043	Documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di controllo di IFCQ non corretta e/o incompleta o non disponibile senza pregiudizio di conformità e tracciabilità	L	Richiesta di adeguamento che assegna 5 gg lavorativi per inviare la documentazione a IFCQ	In caso di mancato adempimento: VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo della documentazione e delle procedure	45
						MB044	Documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di controllo di IFCQ non corretta e/o incompleta o non disponibile con pregiudizio di conformità e/o tracciabilità	G	Esclusione dall'IGP del prodotto non tracciabile e/o non conforme	VIS per la verifica dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	46
		Siti/locali riconosciuti	Gli Operatori devono effettuare qualsiasi movimentazione/lavorazione ai fini dell'IGP esclusivamente presso siti/locali riconosciuti	Attenersi a quanto specificato al § 6. del PDC	Le modalità e le procedure di controllo sono descritte al § 8. del PDC	MB045	Movimentazioni/lavorazioni ai fini dell'IGP in siti/locali non riconosciuti	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	47
		Lavorazione disgiunta fra prodotto destinato all'IGP e prodotto non destinato all'IGP	Gli Operatori devono 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 date di lavorazione ai fini dell'IGP	Attenersi a quanto specificato al § 6. del PDC	Le modalità e le procedure di controllo sono descritte al § 8. del PDC	MB046	Lavorazione non disgiunta fra prodotto destinato all'IGP e prodotto non destinato all'IGP, senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	48
						MB047	Lavorazione non disgiunta fra prodotto destinato all'IGP e prodotto non destinato all'IGP, con pregiudizio di tracciabilità e conformità	G	Esclusione dal circuito tutelato del prodotto lavorato ai fini dell'IGP	VIS per il controllo delle procedure di lavorazione e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto dall'IGP, se non già riscontrata	49

SOGGETTO CONTROLLATO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Codice non conformità	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC	ID
		Categoria	Descrizione								
		Misurazioni - taratura	Gli Operatori sono tenuti 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	Attenersi a quanto specificato al § 6. del PDC	L'attività di controllo di IFCQ si svolge in base a quanto definito al § 6. del PDC	MB048	Gli strumenti utilizzati per le misurazioni in autocontrollo non sono in stato di taratura	L	Richiesta di adeguamento con sollecito invio documentazione entro 30 gg	In caso di mancato adempimento: VIS per il controllo dello stato di taratura degli strumenti utilizzati per le misurazioni in autocontrollo; in caso di riscontro, durante tale verifica, di strumentazione non in stato di taratura, si applica quanto definito nella NC MB049	50
						MB049	Mancato adeguamento dello stato di taratura degli strumenti utilizzati per le misurazioni in autocontrollo	G	Notifica mancato adeguamento riscontrato durante la VIS relativa alla NC MB048	Richiamo agli adempimenti	51
		Esclusione dall'IGP	L'Operatore deve distogliere il prodotto dall'IGP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ	Attenersi a quanto prescritto nel § 6. del PDC	IFCQ effettua il controllo nel rispetto di quanto definito al § 6. del PDC	MB050	Omesso distoglimento dall'IGP di prodotto per cui IFCQ ha disposto l'esclusione dal circuito tutelato	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il richiamo agli adempimenti e per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto, se non già riscontrata	52
		Comunicazioni	In caso di prodotto già commercializzato escluso dall'IGP in seguito a non conformità grave, 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)	Attenersi a quanto prescritto nei § 8.1.4 e 11.3 del PDC	IFCQ effettua il controllo nel rispetto di quanto definito ai § 8.1.4 e 11.3 del PDC	MB051	Omessa informazione al cliente nei tempi prescritti, del riscontro di non conformità grave per prodotto già commercializzato	G	Notifica carenza	VIS per richiamo agli adempimenti, per verifica della comunicazione di non conformità del prodotto al cliente e per il controllo delle successive azioni intraprese per il prodotto non conforme. Segnalazione a ICQRF competente per territorio entro 3 giorni dalla notifica all'Operatore del provvedimento relativo alla non conformità in oggetto	53
		Gestione non conformità	Gli Operatori devono registrare le non conformità rilevate definendo le modalità di gestione delle non conformità in modo tale, qualora possibile, da poterle sanare; devono rendere disponibili evidenze oggettive, oltre che delle non conformità rilevate, anche delle relative modalità di trattamento e fornire adeguata evidenza dell'eventuale esclusione del prodotto dal circuito dell'IGP	Attenersi a quanto specificato ai § 6. e 11.1 del PDC	IFCQ effettua le verifiche sulla base di quanto definito ai § 6. e 11.2 del PDC	MB052	Registrazioni irregolari relative alla gestione delle non conformità senza pregiudizio della conformità per il prodotto	L	Notifica carenza	Richiamo agli adempimenti	54
						MB053	Registrazioni irregolari relative alla gestione delle non conformità con pregiudizio della conformità per il prodotto	G	Esclusione del prodotto dall'IGP	VIS per il controllo delle procedure e VIS per il controllo dell'esclusione del prodotto dall'IGP, se non già riscontrata	55

SIGLE E ABBREVIAZIONI

Co. Ce.: Comitato di Certificazione
 IGP: Indicazione Geografica Protetta
 MCR: Misura di Controllo Rinforzato
 NC: non conformità
 Non conformità G: non conformità grave
 Non conformità L: non conformità lieve
 OdC: Organismo di Controllo
 PDC: Piano di Controllo
 VIS: Verifica Ispettiva Supplementare