



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

PITINA
Indicazione Geografica Protetta

Redatto
AUT: *Alessio Lodolo*
RSCH: *Giovanni Kegozzi*

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 CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELL'IGP "PITINA"	7
5.2.1	Validità del riconoscimento	9
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	9
5.2.3	Subentro nel riconoscimento.....	9
5.3	SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA' AI FINI DELL'IGP.....	10
5.4	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	10
5.4.1	Procedura di recesso volontario.....	10
5.4.2	Procedura per la gestione di posizioni non più attive.....	11
5.4.3	Prescrizioni per il soggetto "cancellato" dagli elenchi anagrafici	11
6	ADEMPIMENTI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	11
6.1	ADEMPIMENTI DEL MACELLO E DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO (LS).....	13
6.2	ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE.....	14
7	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI	15
7.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO E IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO (LS) ...	16
7.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE	17
7.2.1	Controllo del metodo di ottenimento	17
7.2.2	Attività di campionamento su prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito l'IGP	19
7.2.2.1	Controllo delle caratteristiche fisiche e organolettiche.....	19
7.2.2.2	Controllo delle caratteristiche chimico-fisiche	20
8	ESCLUSIONE DALL'IGP DI PRODOTTO AUTOCERTIFICATO DAL PRODUTTORE, MA NON CERTIFICATO DA IFCQ.....	21
9	DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE.....	21
10	DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	21
11	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	21
11.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE.....	21
11.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ	22
12	RECLAMI E RICORSI.....	23
12.1	RECLAMI	23
12.2	RICORSI	23
13	RISERVATEZZA	23
14	ELENCO DEGLI ALLEGATI	24



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© 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 (nel seguito solo IFCQ), quale Organismo di controllo autorizzato per l'IGP "Pitina" ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – PIT quale guida per lo svolgimento delle attività di autocontrollo e di controllo di conformità.

I requisiti da soddisfare ai fini della certificazione sono definiti dal Disciplinare di produzione (di seguito solo Disciplinare) pubblicato sul sito del MASAF. Il presente Piano di Controllo (di seguito solo PDC) stabilisce le attività che gli Operatori e l'Organismo di Controllo (di seguito solo OdC) devono svolgere al fine di garantire il rispetto dei predetti requisiti.

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.

I soggetti che aderiscono 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 PDC persegue la finalità di assicurare, mediante l'attività di controllo ispettivo, documentale e analitico, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Indicazione Geografica Protetta "Pitina" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli dell'IGP: Macelli/Laboratori di Sezionamento, Operatori con il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento "esterno" e Produttori.

3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza 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
- **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"
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005**: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 (e s.m.i.) recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

- **D. Lgs. n. 114 dell'8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006:** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296:** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Regolamento (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 delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **Regolamento (UE) n. 2018/930** della Commissione del 19 giugno 2018 (GUUE n. L. 165/12 del 2 luglio 2018): iscrizione della denominazione "Pitina" nel registro delle "denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come indicazione geografica protetta
- **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 del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Decreto 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
- **Nota MASAF (dipartimento ICQRF) del 20 marzo 2023** (prot. 0166361): etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero
- **Disciplinare di produzione vigente** dell'Indicazione Geografica Protetta "Pitina" scaricabile dal sito internet del MASAF



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

- **Decreto ministeriale vigente**, scaricabile dal sito internet del MASAF, di **autorizzazione all'organismo denominato "IFCQ Certificazioni Srl" ad effettuare i controlli per l'indicazione geografica protetta "Pitina"**, registrata in ambito Unione Europea

4 ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

AA.CC.:	Autorità Competenti
Anno:	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre)
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera dell'IGP "Pitina" per le attività svolte presso i propri siti produttivi
Autorità di vigilanza:	MASAF e Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
BDV:	Banca Dati Vigilanza: sistema informativo che raccoglie le informazioni relative: <ul style="list-style-type: none">- all'attività di controllo svolta dagli OdC a carico dei soggetti che operano nell'ambito delle produzioni tutelate;- all'attività di vigilanza da parte delle Autorità competenti
Certificazione di conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione di "Pitina" IGP è conforme a quanto prescritto dai relativi Disciplinare e PDC approvati dalle AA. CC.
Co. Ce.:	Comitato di Certificazione di IFCQ
Confezionamento:	apposizione sulla "pitina" di una veste grafica riportante i segni distintivi dell'IGP
Controllo:	attività con cui IFCQ accerta il rispetto delle prescrizioni definite nel PDC. Tale verifica si distingue in: <ul style="list-style-type: none">- controllo ispettivo: verifica effettuata da un incaricato di IFCQ presso un Operatore;- controllo documentale: verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, effettuato anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli;- controllo analitico: analisi chimico-fisica di un campione prelevato
Controllo ordinario:	verifica di sorveglianza svolta da IFCQ, con la frequenza annuale prescritta nel PDC, presso i soggetti riconosciuti; tale controllo deve essere eseguito 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
Controllo supplementare:	controllo eseguito da IFCQ con o senza preavviso nei seguenti casi: <ul style="list-style-type: none">- quando previsto, in seguito a non conformità riscontrata, dallo Schema dei controlli (ad es. per la verifica delle azioni correttive a seguito della non conformità);- per la verifica del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o ad altri ulteriori modifiche così come definite al paragrafo 5.2.2 del PDC;- dopo la ripresa dell'attività ai fini dell'IGP nei casi indicati al paragrafo 5.3 del PDC in seguito a sospensione volontaria da parte dell'Operatore;- come attività ispettiva mirata a seguito di eventi/circostanze per cui l'OdC ritiene opportuno procedere ad una verifica ispettiva supplementare; in questi casi IFCQ informerà l'Ufficio ICQRF territorialmente competente specificando i motivi per i quali intende effettuare il controllo
DDT:	Documento di Trasporto o documento equivalente
Dichiarazione di autocertificazione:	documento con il quale il Produttore dichiara che il prodotto, ottenuto nella completa osservanza del processo produttivo previsto dal Disciplinare, non presenta pregiudizi di tipo tecnologico-qualitativo e igienico-sanitario e ha conseguito il complesso delle caratteristiche proprie del prodotto indicate nel Disciplinare
Disciplinare:	normativa comunitaria che definisce i requisiti della "Pitina" IGP
DPI:	Dispositivi di Protezione Individuale
Giorni lavorativi:	tutti i giorni dell'anno ad esclusione dei sabati, delle domeniche e dei giorni di festività nazionale
Giunta d'Appello:	organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
ICQRF:	Ispettorato Centrale Qualità Repressione Frodi
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
Laboratorio di Sezionamento (LS):	Operatore che conduce l'attività di sezionamento di carcasse/mezzene e/o di preparazione dei relativi tagli in conformità alle prescrizioni del Disciplinare. Qualora il Laboratorio di Sezionamento effettui lavorazioni di materia prima proveniente dalla



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

Lotto:	macellazione di capi operata nel Macello compreso nel medesimo insediamento produttivo, opera come LS “interno” ; qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da un altro sito produttivo, opera come LS “esterno” . Pertanto, un LS, quando effettua attività di sezionamento/mondatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come LS “esterno”, mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come LS “interno” o come LS “esterno” a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal Macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo. Al Macello e al relativo LS “interno” viene attribuito un unico codice identificativo di riconoscimento insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche
Macello:	Operatore che svolge l'attività di macellazione degli animali in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
MASAF:	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già <u>MIPAAF</u>)
MCR:	Misura di Controllo Rinforzato: attività di controllo supplementare costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS). Il trattamento è comunicato all'Operatore interessato con l'indicazione del numero dei controlli a suo carico
Non conformità:	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC
Non conformità grave:	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che pregiudicano la tracciabilità e/o la conformità del prodotto
Non conformità lieve:	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che non pregiudicano la tracciabilità e la conformità del prodotto
OdC:	Organismo di Controllo
Operatore:	soggetto inserito nel circuito tutelato dell'IGP per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
Portale dell'IGP:	sistema informatico che raccoglie, aggrega ed organizza i dati inseriti dai Produttori
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con l'IGP
Produttore:	Operatore che elabora la materia prima per l'ottenimento del prodotto finito a cui attribuire l'IGP; il Produttore opera anche come confezionatore del prodotto finito da destinare all'IGP
Provvedimento di non conformità:	disposizione con cui IFCQ definisce le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità; il provvedimento viene notificato dall'OdC all'Operatore a cui viene formalizzata la non conformità
Rapporto di valutazione prova:	rapporto che il Valutatore Risultato Prove (VRP) dell'OdC compila dopo aver valutato l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici di uno o più campioni effettuati dal laboratorio di analisi; tale documento, relativo alla soprascriptificata valutazione, viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo
Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito al servizio fornito dall'OdC o segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
Registro di confezionamento:	documento nel quale il Produttore registra ogni operazione di confezionamento di prodotto finito a cui ha attribuito l'IGP
Richiedente:	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata dell'IGP
Riconoscimento:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata dell'IGP
Ricorso:	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
Scheda di produzione:	documento con il quale il Produttore attesta la preparazione dell'impasto e la consistenza del lotto avviato alla produzione IGP
Stato di taratura:	condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita secondo quanto previsto nei documenti di autocontrollo aziendali. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

Tracciabilità:	processo che ricostruisce la storia del prodotto “da monte a valle” della filiera, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione. È la tracciabilità che permette la rintracciabilità , processo che collega tutte le informazioni registrate per risalire “da valle a monte” alla storia del prodotto e alle relative responsabilità lungo la filiera
VIS:	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell’Operatore; qualora possibile, nell’ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS
VRP:	Valutatore Risultato Prove: incaricato dell’OdC che valuta l’esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici effettuati dal laboratorio di analisi (indicati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio). Il VRP emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all’Operatore interessato soggetto al controllo. La delibera di eventuali non conformità riscontrate e della certificazione del prodotto finito è di competenza del Co. Ce.

5 ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli Operatori della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione dell’IGP “Pitina” devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente PDC.

5.1 PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

Il Richiedente che intende operare nell’ambito del circuito della produzione tutelata dell’IGP deve presentare a IFCQ, mediante posta elettronica, la richiesta di riconoscimento. La richiesta deve essere inviata, compilata in ogni sua parte, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1 per il riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento;
- Allegato n. 2 per il riconoscimento per il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento “esterno”;
- Allegato n. 3 per il riconoscimento in qualità di Produttore.

La richiesta deve essere presentata all’OdC completa della documentazione indicata negli Allegati sopraspecificati. Con l’atto della presentazione della richiesta il Richiedente accetta integralmente i contenuti del Sistema dei controlli (PDC con i relativi allegati, 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 CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELL’IGP “PITINA”

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 la richiesta sia stata formalizzata utilizzando l’apposita modulistica e sia compilata in ogni sua parte e che la documentazione fornita ad integrazione sia adeguata alle prescrizioni; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, viene inviata dall’OdC una richiesta di integrazione;
 - inoltre, solo nel caso di richiesta di riconoscimento in qualità di Produttore, che l’insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato indicato all’Art. 3 del Disciplinare.
- b) **Verifica ispettiva iniziale:** IFCQ, conclusa positivamente la verifica documentale, entro 30 giorni lavorativi dispone la verifica ispettiva iniziale. Nel corso della stessa viene valutata la



corrispondenza delle condizioni in essere con quanto comunicato nella richiesta e la capacità del Richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle proprie specifiche attività e quindi viene verificato dall'OdC:

- per il soggetto che richiede il riconoscimento in qualità di Macello/LS o per il ruolo esclusivo di LS "esterno":
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento, idonei per essere utilizzati:
 - dal Macello nel rispetto della vigente normativa sanitaria relativamente all'attività di macellazione;
 - dal LS per le operazioni di sezionamento e lavorazione della carne;
 - che sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità di capi/carcasse/mezzene/tagli in ingresso, delle carcasse/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un LS e/o della materia prima destinata ai Produttori;
- per il soggetto che richiede il riconoscimento in qualità di Produttore:
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei per il ricevimento e lo stoccaggio della materia prima e a garantire il metodo di ottenimento prescritto all'Art. 5 del Disciplinare;
 - che sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità della materia prima in entrata, degli impasti elaborati e delle "pitine" stagionate e identificate con l'IGP in uscita.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato dal Richiedente, la procedura di riconoscimento viene sospesa fino al soddisfacimento del requisito previsto, ove possibile. Laddove il Richiedente non adempia alle richieste di adeguamento entro 30 giorni lavorativi, IFCQ chiude l'istruttoria con l'emissione di una corrispondente comunicazione al soggetto interessato.

- c) **Riconoscimento:** IFCQ valuta gli esiti della verifica ispettiva iniziale e, qualora da tali riscontri non emergano situazioni di non conformità, il Co. Ce. procede con la valutazione dell'istruttoria. In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il Co. Ce., acquisita la relativa documentazione, delibera entro 15 giorni lavorativi sul riconoscimento ovvero sul mancato riconoscimento per mancanza da parte del Richiedente dei requisiti prescritti dal PDC e/o dal Disciplinare.

IFCQ entro 10 giorni lavorativi dalla delibera del Co. Ce. notifica al Richiedente l'esito della decisione. In caso di valutazione positiva emette il provvedimento di riconoscimento ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti attribuendogli uno specifico codice di identificazione (al Macello e al relativo LS annesso allo stabilimento di macellazione viene attribuito un unico codice identificativo di riconoscimento). Il provvedimento è notificato all'Operatore tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata. Nel caso, invece, di valutazione negativa, IFCQ notifica al Richiedente, tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata, il provvedimento di non inserimento nel circuito tutelato dell'IGP.

Ai Produttori, con l'attribuzione del codice identificativo sono inviate le credenziali di accesso al sistema informatico messo a disposizione da IFCQ ("Portale dell'IGP") per la registrazione della Scheda di produzione, della Dichiarazione di autocertificazione e del Registro di confezionamento da compilare in base alle istruzioni definite rispettivamente in Allegato n. 4, n. 5 e n. 6. L'uso del sistema informatico per la registrazione di tale documentazione è obbligatorio per tutti i Produttori.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

In caso di malfunzionamento del Portale dell'IGP i Produttori sono comunque tenuti alla compilazione (per es. in formato cartaceo o mediante altri sistemi informatici) della documentazione prevista (Scheda di produzione, Dichiarazione di autocertificazione e Registro di confezionamento), riportando i dati definiti nei relativi allegati del PDC. In tal caso la compilazione di tale documentazione deve essere effettuata dai Produttori rispettando le medesime tempistiche prescritte al paragrafo 6.2 del PDC per l'implementazione dei documenti nel Portale dell'IGP.

IFCQ tiene un elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti curando l'aggiornamento del fascicolo di ciascuno di essi, comprensivo dei provvedimenti per il trattamento delle non conformità, e della BDV.

5.2.1 Validità del riconoscimento

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

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 "Pitina".

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

Per il mantenimento del riconoscimento ai fini dell'IGP l'Operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ, possibilmente in via preventiva e comunque entro 10 giorni lavorativi dal loro accadimento, all'indirizzo di posta elettronica 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 (per es. variazioni societarie, della proprietà o dell'anagrafica aziendale, del codice ASL, dell'assetto strutturale e/o produttivo). IFCQ entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione valuta le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive supplementari e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

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

5.2.3 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 viene 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 SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA' AI FINI DELL'IGP

L'Operatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del Sistema dei controlli dell'IGP deve darne comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it. IFCQ ne prende atto comunicando la sospensione della propria attività di controllo ordinario presso l'Operatore interessato e disabilitando le credenziali di accesso dell'Operatore al "Portale dell'IGP".

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

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, comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. In tal caso, se il periodo di sospensione è durato almeno 12 mesi e/o se l'Operatore ha comunicato modifiche sostanziali (così come definite al paragrafo 5.2.2 del PDC) sopraggiunte durante la sospensione, IFCQ, in applicazione di MCR, effettua presso l'Operatore stesso una VIS. Tale attività di controllo deve essere svolta dall'OdC entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione in cui l'Operatore dichiara l'intenzione di riprendere l'attività ai fini dell'IGP.

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

5.4 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI

5.4.1 Procedura di recesso volontario

L'Operatore che intende recedere dall'IGP (per chiusura o cessione della Ditta, cessazione dell'attività produttiva ai fini dell'IGP o altra motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica 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 assume una corrispondente delibera. All'esito IFCQ emette il provvedimento di recesso, dandone comunicazione tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata all'Operatore interessato, e provvede alla sua cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti e alla disabilitazione delle sue credenziali di accesso al "Portale dell'IGP". 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 obblighi connessi alla sua qualità di soggetto riconosciuto.



5.4.2 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

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

- abbia cessato l'attività senza averne dato la prescritta comunicazione e tali circostanze siano state accertate mediante verifica documentale circa la "cessazione camerale" e/o verifica ispettiva che attesta che il medesimo non opera più ai fini dell'IGP;
- l'insediamento produttivo e/o il soggetto riconosciuto non sono più esistenti, l'insediamento è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato o l'Operatore sia dichiarato fallito;
- abbia sospeso l'attività ai fini dell'IGP per un periodo superiore a 12 mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta all'OdC. A seguito dell'accertamento di tale circostanza IFCQ invia una nota all'Operatore interessato informandolo che, trascorsi 30 giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta a IFCQ, la volontà di continuare la produzione ai fini dell'IGP, attiverà l'iter di cancellazione dell'Operatore dagli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti.

Deliberata dal Co. Ce. la cancellazione dagli elenchi anagrafici, IFCQ emette il provvedimento di cancellazione, dandone comunicazione all'Operatore interessato tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata, e provvede alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti e alla disabilitazione delle sue credenziali di accesso al "Portale dell'IGP". La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi connessi alla sua qualità di soggetto riconosciuto.

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

5.4.3 Prescrizioni per il soggetto "cancellato" dagli elenchi anagrafici

L'Operatore "cancellato" dagli elenchi anagrafici, a partire dalla data indicata nella comunicazione da parte dell'OdC relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione, non può utilizzare ai fini dell'IGP carcasce, mezzene, tagli, carne, impasto, prodotto in fase di lavorazione e prodotto finito e non può confezionare ed identificare prodotto con l'IGP.

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

6 ADEMPIMENTI OSSERVATI DAGLI OPERATORI

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

- a mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato al paragrafo 5.2.2 del PDC, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità; nel caso delle sopraggiunte modifiche specificate al paragrafo 5.2.2 del PDC, 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 presso siti/locali riconosciuti;
- a consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica esercitata da IFCQ, con o senza preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico, pena l'applicazione delle norme vigenti in materia;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità definite nel PDC; in particolare, devono identificare carcasse/mezzene/tagli/impasto/prodotto impiegate/i/o ai fini dell'IGP mediante sistemi di rintracciabilità (ad es. supporti, cartellini, etichette) che diano evidenza del loro utilizzo per la produzione tutelata; la loro movimentazione, il loro stoccaggio e il loro impiego durante qualsiasi fase di lavorazione devono avvenire in modo che risultino sempre identificabili e distinguibili ai fini dell'IGP all'interno dei locali. I sistemi di rintracciabilità adottati per la materia prima presso il LS e il Produttore devono, inoltre, dare evidenza della specie animale e, per la specie suina, della tipologia dei tagli e consentire di risalire chiaramente al fornitore (per quanto riguarda il LS, la prescrizione relativa all'identificazione del fornitore vale solo nel caso di LS "esterno");
- ad operare nel rispetto di quanto prescritto dal Disciplinare e dal PDC;
- ad eseguire le lavorazioni per la produzione tutelata disgiuntamente da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante la separazione fisica delle/del linee/prodotto e/o temporale delle lavorazioni;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini dell'IGP mediante la registrazione, la compilazione, la gestione e l'archiviazione della documentazione prevista dal PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di IFCQ e delle AA. CC.;
- a conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga dell'OdC, tutta la documentazione (inclusa quella emessa in autocontrollo) relativa alla propria attività ai fini dell'IGP per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- a fornire a IFCQ evidenza oggettiva delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento (incluse le evidenze dell'eventuale esclusione dall'IGP del prodotto non conforme);
- ad utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo; a tal fine gli Operatori devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della taratura "esterna" o "interna" degli strumenti che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a IFCQ in seguito a ricevimento di provvedimento di non conformità, il prodotto oggetto del provvedimento stesso fino alla relativa decisione finale da parte della Giunta d'Appello;
- ad accettare i provvedimenti per il trattamento delle eventuali non conformità che IFCQ accerta in applicazione del Sistema dei controlli; l'Operatore può eventualmente presentare ricorso secondo le procedure previste dal Sistema dei controlli;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo dei dati acquisiti relativi alla propria attività per gli scopi connessi all'esercizio del Sistema dei controlli;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accREDITAMENTO ai sensi delle normative vigenti;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (es. *screen shot*), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF;
- a comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA. CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- ad escludere dalla produzione tutelata carcasse/mezzene o materia prima/prodotto quando riscontrano il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ;
- 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.



Oltre a tali adempimenti di carattere generale, nel PDC sono di seguito indicati nei paragrafi 6.1 e 6.2 gli specifici adempimenti riferiti alle singole tipologie di soggetti riconosciuti.

6.1 ADEMPIMENTI DEL MACELLO E DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO (LS)

Il Macello ai fini dell'IGP deve:

- acquisire dal fornitore dei capi una documentazione che dia evidenza che gli animali da macellare o macellati appartengono a una delle specie disciplinate e che garantisca la rintracciabilità dei capi;
- assicurare che gli animali vengano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni della competente Autorità Sanitaria;
- macellare esclusivamente animali delle specie prescritte all'Art. 2 e al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare.

Il LS ai fini dell'IGP deve:

- solo nel caso di LS "esterno" che riceve materia prima da un altro LS, verificare che:
 - il fornitore sia un soggetto riconosciuto;
 - la consegna sia accompagnata da un DDT integrato:
 - a) dall'indicazione della specie animale;
 - b) dall'indicazione, per la specie suina, della denominazione del/dei taglio/i (ad es. carcassa, mezzena, spallotto, etc.);
 - c) dalla registrazione del peso complessivo della materia prima ricevuta riferito alla singola specie animale; per quanto riguarda la materia prima di suino, il peso deve essere riferito a ciascuna tipologia di taglio in consegna;
 - d) dalla dicitura "*Materia prima idonea alla produzione della Pitina IGP*" o da altra dicitura equivalente, con specifico riferimento alla materia prima conforme ai fini dell'IGP;
 - la specie animale indicata nel DDT ricevuto sia congrua con quanto prescritto per la materia prima all'Art. 2 e al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare;
 - le registrazioni del DDT ricevuto siano congrue, in riferimento a specie animale, tipo di taglio e quantità di materia prima, con quanto effettivamente riscontrato in fase di ricevimento; nel caso di eventuali omissioni/errori del DDT, il LS ricevente deve richiedere al LS che ha effettuato la consegna, entro il secondo giorno lavorativo successivo, la documentazione integrativa e/o corretta; nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione del DDT tale da pregiudicare tracciabilità e certificabilità del prodotto o di assenza del DDT, la materia prima non può essere destinata all'IGP;
- consegnare ad un altro LS o ad un Produttore materia prima nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni di cui al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare; si specifica che la carne in consegna può presentare grasso di copertura (in tal caso, se carne con grasso di copertura viene consegnata ad un Produttore, quest'ultimo è tenuto all'asportazione del grasso per poter impiegare la carne ai fini dell'IGP);
- compilare, per ogni consegna di materia prima ad un altro LS o ad un Produttore, un DDT integrato:
 - dall'indicazione della specie animale;
 - dall'indicazione, per la specie suina, della denominazione del/dei taglio/i;
 - dalla registrazione del peso complessivo della materia prima riferito alla singola specie animale; per la quanto riguarda la materia prima di suino, il peso deve essere riferito a ciascuna tipologia di taglio;
 - dalla dicitura "*Materia prima idonea alla produzione della Pitina IGP*" o da altra dicitura equivalente, con specifico riferimento alla materia prima conforme ai fini dell'IGP.



6.2 ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE

Il Produttore, per ogni consegna di materia prima ricevuta ai fini dell'IGP, deve:

- verificare che il fornitore sia un soggetto riconosciuto e che tale Operatore sia un LS;
- verificare che sia stato compilato correttamente dal LS un DDT integrato con:
 - l'indicazione della specie animale;
 - l'indicazione, per la specie suina, della denominazione del/dei taglio/i;
 - la registrazione del peso complessivo della materia prima in entrata riferito alla singola specie animale; per quanto riguarda la materia prima di suino, il peso deve essere riferito a ciascuna tipologia di taglio;
 - la dicitura "*Materia prima idonea alla produzione della Pitina IGP*" o altra dicitura equivalente, con specifico riferimento alla materia prima conforme ai fini dell'IGP;
- accertarsi che la specie animale e, per la frazione prevalentemente grassa di materia prima, la tipologia di taglio indicate nel DDT ricevuto siano congrue con quanto prescritto per la materia prima al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare;
- verificare che le registrazioni del DDT ricevuto siano congrue, in riferimento a specie animale, tipo di taglio e quantità di materia prima, con quanto effettivamente riscontrato in fase di ricevimento;
- nel caso di eventuali omissioni/errori del DDT, richiedere al LS fornitore della materia prima, entro il secondo giorno lavorativo successivo alla consegna, la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione del DDT tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità del prodotto o di assenza del DDT, il Produttore NON può destinare all'IGP la materia prima ricevuta;
- destinare all'IGP esclusivamente materia prima conforme a quanto prescritto al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare; per quanto riguarda, in particolare, il rispetto delle condizioni di refrigerazione, l'Operatore deve misurare la temperatura al cuore della massa della materia prima registrandone in autocontrollo il valore riscontrato, ad evidenza del rispetto del requisito di temperatura prescritto;
- effettuare la mondatura così come prescritto al paragrafo 2 dell'Art. 5 del Disciplinare.

Completate le operazioni di selezione e mondatura dei tagli, il Produttore deve:

- effettuare le fasi di macinazione, preparazione dell'impasto, affumicatura, asciugatura e stagionatura nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 2 dell'Art. 5 del Disciplinare;
- acquisire e conservare idonea documentazione rilasciata dal fornitore (ad es. schede tecniche) e/o tenere adeguate registrazioni in autocontrollo relativamente all'approvvigionamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione della concia con cui viene impastata la carne macinata e della farina di mais cosparsa sulla superficie esterna degli agglomerati elaborati ottenuti dall'impasto;
- compilare nel Portale dell'IGP, per ogni impasto prodotto ai fini dell'IGP, la Scheda di produzione, nel rispetto di quanto indicato in Allegato n. 4, entro il 2° giorno lavorativo successivo alla data di preparazione dell'impasto;
- acquisire idonea documentazione rilasciata dal fornitore e/o tenere adeguate registrazioni effettuate nell'ambito del proprio autocontrollo relative alla tipologia di legno e/o di segatura di legno impiegata per l'affumicatura;
- registrare in autocontrollo per ogni lotto, ad evidenza del rispetto di quanto prescritto per le fasi di lavorazione al paragrafo 2 dell'Art. 5 del Disciplinare:
 - le temperature rilevate per la fase di affumicatura;
 - temperature e umidità rilevate per le fasi di asciugatura e stagionatura;
 - data/e e orari di esecuzione delle operazioni di affumicatura;



- data/e e orari di combustione di legno e/o di segatura di legno per l'affumicatura;
- la data di inizio e quella di fine asciugatura;
- compilare nel Portale dell'IGP non prima che siano trascorsi 30 giorni dall'inizio della lavorazione (e quindi dalla data di impasto) e prima del confezionamento (che consiste nell'apposizione della veste grafica riportante i segni distintivi dell'IGP), per ogni lotto di prodotto stagionato a cui intende attribuire l'IGP, la Dichiarazione di autocertificazione nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 5; si specifica che il periodo minimo di 30 giorni sopracitato è calcolato includendo il giorno di preparazione dell'impasto e quello di autocertificazione;
- applicare al prodotto stagionato un imballaggio sottovuoto o in atmosfera modificata;
- confezionare le "pitine" utilizzando vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 10 del PDC; le operazioni di confezionamento possono essere effettuate esclusivamente su prodotto autocertificato;
- registrare nel Portale dell'IGP le operazioni di confezionamento del prodotto; le registrazioni devono essere eseguite, entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni di confezionamento, nel Registro di confezionamento nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 6;
- registrare le motivazioni dell'eventuale declassamento dall'IGP di prodotto in corso di lavorazione o autocertificato e conservare evidenze oggettive della sua esclusione dalla produzione tutelata (tale adempimento deve essere rispettato non solo in caso di riscontro di non conformità, ma anche in caso di esclusione dall'IGP per altre motivazioni); se il declassamento riguarda prodotto autocertificato dal Produttore, ma non ancora certificato dall'OdC, si rimanda a quanto prescritto al paragrafo 8 del PDC;
- registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate.

7 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli effettuati da IFCQ sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata dell'IGP "Pitina". I controlli sono distinti in **ordinari** e **supplementari**, così come specificato al paragrafo 4 del PDC, e sono finalizzati a verificare:

- i dati anagrafici degli Operatori e, almeno una volta ogni tre anni, il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative degli stessi rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2 del PDC, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità;
- il rispetto del PDC da parte degli Operatori ed in particolare:
 - il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità. Il prodotto da destinare alla produzione tutelata deve essere lavorato, movimentato e stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile ai fini dell'IGP mediante sistemi di rintracciabilità (ad es. supporti, cartellini, etichette) per evitare qualsiasi commistione con prodotto generico non destinato al circuito tutelato. In particolare, i sistemi di rintracciabilità adottati per la materia prima presso il LS e il Produttore devono dare evidenza della specie animale e, per la specie suina, della tipologia dei tagli e devono consentire di risalire chiaramente al fornitore (per quanto riguarda il LS, la prescrizione relativa all'identificazione del fornitore vale solo nel caso di LS "esterno");
 - che la lavorazione ai fini dell'IGP avvenga (o sia avvenuta) presso siti/locali riconosciuti;



- che la lavorazione per il circuito tutelato avvenga e/o sia avvenuta disgiuntamente dal prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle/del linee/prodotto e/o temporale delle lavorazioni;
- l'utilizzo di strumenti in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo dall'Operatore;
- la corretta esecuzione delle registrazioni prescritte e la corretta redazione della documentazione prevista nel rispetto delle tempistiche indicate nel PDC.

A questi controlli di carattere generale si aggiungono, così come riportato nei successivi paragrafi 7.1 e 7.2 del PDC, gli specifici controlli effettuati da IFCQ riferiti alle singole tipologie di soggetti riconosciuti.

Al termine di ogni controllo ispettivo il personale incaricato da IFCQ redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli effettuati. Il verbale viene firmato dall'incaricato dell'OdC che ha effettuato la visita ispettiva e dalla controparte che ha presenziato alla verifica. I controlli a carico degli Operatori vengono effettuati anche presso la sede di IFCQ mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nel Portale messo a disposizione da IFCQ e/o mediante documenti/comunicazioni inviati/e dagli Operatori stessi all'OdC.

7.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO E IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO (LS)

IFCQ effettua ogni anno presso ogni Macello/LS e presso ogni LS con il ruolo esclusivo di LS "esterno", ai fini dell'attività di controllo ordinario, almeno una visita ispettiva.

Qualora, in occasione delle verifiche ispettive, vengano riscontrate palesi criticità a danno degli animali, maltrattamenti e carenze igienico-strutturali, l'OdC, ancorchè non incaricato di valutare il benessere degli animali presenti nel sito produttivo, provvede ad inoltrare corrispondente informativa all'autorità sanitaria competente per territorio.

Con riferimento ad almeno 2 settimane intere consecutive, IFCQ effettua una **verifica documentale** controllando che:

- gli animali macellati ai fini dell'IGP appartengano alle specie prescritte agli Art. 2 e 5 del Disciplinare;
- i tagli di carne suina destinati all'IGP siano della tipologia prescritta per la materia prima al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare;
- nel caso di LS "esterno" che ha ricevuto da un altro LS materia prima destinata all'IGP:
 - il fornitore sia un soggetto riconosciuto;
 - la consegna della carne in entrata sia stata accompagnata da un DDT compilato correttamente;
- sia stato compilato correttamente un DDT per ogni consegna di materia prima in uscita ad un altro LS o ad un Produttore;
- vi sia coerenza, per quanto riguarda quantità, specie animale e tipologia dei tagli, fra materia prima in entrata e materia prima in uscita (ceduta ad un LS "esterno" o ad un Produttore); la verifica viene effettuata prendendo in esame i DDT che hanno accompagnato la movimentazione della materia prima.



Se durante la visita ispettiva sono in corso operazioni di macellazione ai fini dell'IGP, IFCQ verifica, mediante **controllo fisico-ispettivo**, che l'Operatore macelli esclusivamente animali appartenenti alle specie disciplinate. La verifica può essere integrata dal controllo della documentazione in ingresso ricevuta dal fornitore dei capi.

Se durante la visita ispettiva sono in corso operazioni di sezionamento ai fini dell'IGP, IFCQ verifica:

- **a livello documentale**, solo nel caso di LS "esterno" che ha ricevuto la materia prima da un altro LS, che:
 - il fornitore sia un soggetto riconosciuto;
 - la consegna di materia prima in entrata sia accompagnata da un DDT correttamente compilato;
- **con controllo fisico-ispettivo** che:
 - vi sia coerenza, per quanto riguarda quantità, specie animale e tipologia dei tagli, fra quanto effettivamente riscontrato in campo e le registrazioni riportate nel DDT in entrata relative alla materia prima;
 - la materia prima sezionata sia conforme, come specificato al paragrafo 6.1 del PDC per le consegne di carne ai fini dell'IGP, ai requisiti e alle prescrizioni di cui al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare.

7.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE

IFCQ effettua ogni anno presso ogni Produttore, per l'attività di controllo ordinario, il seguente numero di visite ispettive finalizzate al controllo documentale, di cui al paragrafo 7.2.1 del PDC, del metodo di ottenimento:

- almeno 2 presso il Produttore che nell'anno precedente ha prodotto ai fini dell'IGP una quantità di impasto pari o inferiore a 1.000 kg;
- almeno 3 presso il Produttore che nell'anno precedente ha prodotto ai fini dell'IGP una quantità di impasto compresa tra 1.001 e 4.000 kg;
- almeno 4 presso il Produttore che nell'anno precedente ha prodotto ai fini dell'IGP una quantità di impasto superiore 4.000 kg.

Il numero delle visite ispettive, 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 stimata di impasto che prevede di produrre ai fini dell'IGP nel corso di un anno (solo per il primo anno di attività ai fini dell'IGP, per la determinazione del numero di visite ispettive viene considerata l'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 3, 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 di visite ispettive da effettuare viene coerentemente rivisto.

7.2.1 Controllo del metodo di ottenimento

IFCQ ogni anno, con la frequenza indicata all'inizio del paragrafo 7.2 del PDC, presso ogni Produttore effettua una o più visite ispettive durante le quali, con riferimento ad almeno un lotto autocertificato, controlla **a livello documentale** che:



- siano state rispettate le fasi di lavorazione prescritte al paragrafo 2 dell'Art. 5 del Disciplinare;
- la materia prima provenga da un fornitore (LS) riconosciuto;
- la consegna dei tagli da parte del LS sia accompagnata da adeguata documentazione (DDT) compilata secondo le prescrizioni;
- le registrazioni relative alla materia prima ricevuta dal LS attestino che la stessa sia conforme a quanto prescritto al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare;
- il diametro dei fori delle piastre utilizzate per tritare la carne sia compreso nelle misure indicate al paragrafo 2 dell'Art. 5 del Disciplinare; il rispetto di tale requisito può essere documentato da apposita dichiarazione del fabbricante conservata dal Produttore ovvero mediante la stampigliatura apposta sulle piastre (in alternativa o in aggiunta alla verifica documentale, il controllo del diametro dei fori può essere eseguito in campo dall'incaricato di IFCQ esaminando direttamente le piastre);
- l'Operatore abbia conservato, ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità prescritti per la preparazione dell'impasto al paragrafo 2 dell'Art. 5 del Disciplinare, idonea documentazione rilasciata dal fornitore (ad es. schede tecniche) o adeguate registrazioni effettuate in autocontrollo relativamente all'approvvigionamento degli ingredienti utilizzati per la preparazione della concia con cui è stata impastata la materia prima macinata e della farina di mais cosparsa sulla superficie esterna degli agglomerati elaborati ottenuti dall'impasto;
- siano presenti presso il Produttore idonea documentazione rilasciata dal fornitore e/o adeguate registrazioni effettuate dall'Operatore medesimo nell'ambito del proprio autocontrollo relative alla tipologia di legno e/o di segatura di legno impiegata per l'affumicatura;
- siano state effettuate in autocontrollo e siano conservate dal Produttore (ad evidenza del rispetto della temperatura indicata al paragrafo 1 dell'Art. 5 del Disciplinare per la materia prima ricevuta e dei requisiti di conformità prescritti per il metodo di ottenimento al paragrafo 2 dell'Art. 5 del Disciplinare) le seguenti registrazioni:
 - la temperatura della massa al cuore della materia prima ricevuta;
 - le temperature della fase di affumicatura;
 - temperature e umidità delle fasi di asciugatura e stagionatura;
 - data/e e orari di esecuzione delle operazioni di affumicatura;
 - data/e e orari di combustione di legno e/o di segatura di legno per l'affumicatura;
 - la data di inizio e quella di fine asciugatura;
- siano state/i compilate/i correttamente e nel rispetto dei tempi prescritti:
 - la Scheda di produzione;
 - la Dichiarazione di autocertificazione;
 - se le "pitine" sono già state confezionate, il Registro di confezionamento;
- in caso di esclusione dall'IGP di prodotto in corso di lavorazione o autocertificato, siano state effettuate adeguate registrazioni relative a quantità e motivazioni del distoglimento dal circuito tutelato; se l'esclusione riguarda prodotto autocertificato dal Produttore, ma non ancora certificato da IFCQ, l'OdC verifica che il Produttore abbia comunicato il declassamento così come specificato al paragrafo 8 del PDC (da tale adempimento l'Operatore è assolto se l'esclusione dall'IGP è annotata nel Registro di confezionamento).

Se durante la visita ispettiva in cui vengono effettuati i controlli documentali sopraindicati sono in corso presso il Produttore una o più attività produttive ai fini dell'IGP, IFCQ effettua un controllo fisico-ispettivo di almeno una di tali fasi verificandone la conformità a quanto prescritto al paragrafo 6.2 del PDC. Tale attività di verifica può essere integrata prendendo in esame la specifica documentazione prevista.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

Tale controllo fisico-ispettivo può essere effettuato da IFCQ anche durante visite ispettive in cui non esegue la verifica documentale precedentemente specificata relativa al metodo di ottenimento di uno o più lotti autocertificati.

Per la specifica verifica delle operazioni di confezionamento si rimanda a quanto prescritto al paragrafo 10 del PDC.

7.2.2 Attività di campionamento su prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito l'IGP

IFCQ, per l'attività di controllo ordinario del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito l'IGP mediante la Dichiarazione di autocertificazione, sottopone ogni anno alle analisi chimico-fisiche il seguente numero di lotti:

- almeno 1 presso il Produttore che nell'anno precedente ha prodotto ai fini dell'IGP una quantità di impasto pari o inferiore a 1.000 kg;
- almeno 2 presso il Produttore che nell'anno precedente ha prodotto ai fini dell'IGP una quantità di impasto compresa tra 1.001 e 4.000 kg;
- almeno 3 presso il Produttore che nell'anno precedente ha prodotto ai fini dell'IGP una quantità di impasto superiore 4.000 kg.

Il numero di lotti da sottoporre alle analisi chimico-fisiche, 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 stimata di impasto che prevede di produrre ai fini dell'IGP nel corso di un anno (solo per il primo anno di attività ai fini dell'IGP, per la determinazione del numero di lotti viene considerata l'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 3, 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 di lotti da sottoporre alle analisi chimico-fisiche viene coerentemente rivisto.

IFCQ effettua le operazioni di prelevamento su lotti per i quali il Produttore non ha iniziato le operazioni di confezionamento. L'incaricato dell'OdC per ogni lotto preso in esame controlla che la Dichiarazione di autocertificazione sia stata compilata correttamente dal Produttore e nel rispetto dei tempi di registrazione prescritti. In seguito, effettua un conteggio delle "pitine" al fine di verificare la congruenza fra quanto riscontrato fisicamente in campo e le registrazioni nella Dichiarazione di autocertificazione. Se il numero di "pitine" effettivamente riscontrato è inferiore a quello indicato nella Dichiarazione di autocertificazione, l'incaricato di IFCQ controlla che l'esclusione di una o più "pitine" dall'IGP sia coerentemente documentata. Eseguite le verifiche sopradescritte, IFCQ effettua, prima del prelevamento delle "pitine", una serie di controlli per verificarne, così come di seguito prescritto al paragrafo 7.2.2.1 del PDC, il rispetto dei requisiti fisici e organolettici disciplinati.

7.2.2.1 Controllo delle caratteristiche fisiche e organolettiche

IFCQ verifica, per ciascun lotto da destinare alle analisi di laboratorio, il rispetto dei requisiti di peso, forma e colore esterno delle "pitine" definiti all'Art. 2 del Disciplinare. Il controllo viene effettuato su un campione scelto casualmente pari a:

- 9 unità per lotti pari o inferiori a 300 unità,
- 12 unità per lotti compresi tra 301 e 500 unità,
- 15 unità per lotti superiori a 500 unità,



disponendo, per le unità giudicate inidonee, l'esclusione dall'IGP. In caso di riscontro, per il lotto esaminato, di un numero di unità inidonee pari o superiore ad un terzo di quelle controllate (e quindi pari o superiore a 3 su 9, 4 su 12 o 5 su 15), l'incaricato di IFCQ estende il controllo di peso, forma e colore esterno a tutte le unità del lotto.

Su 6 unità del lotto, scelte casualmente fra quelle risultate conformi alle verifiche di peso, forma e colore esterno, IFCQ verifica il rispetto dei requisiti indicati all'Art. 2 del Disciplinare relativi a colore interno, sapore e aroma delle "pitine". Tale controllo viene effettuato previo taglio del prodotto. Se il numero di tali unità non conformi è:

- inferiore ad un terzo di quelle prese in esame (e quindi su 6 "pitine" nessuna è risultata non conforme o solo una è risultata inidonea per colore interno e/o sapore e/o aroma), l'incaricato di IFCQ sottopone tale lotto, nel rispetto di quanto specificato al successivo paragrafo 7.2.2.2 del PDC, alle operazioni di prelevamento finalizzate al controllo delle caratteristiche chimico-fisiche delle "pitine";
- pari ad almeno un terzo di quelle prese in esame (e quindi su 6 "pitine" almeno 2 sono risultate non conformi per colore interno e/o sapore e/o aroma), l'incaricato di IFCQ dispone l'esclusione del lotto dall'IGP.

7.2.2.2 Controllo delle caratteristiche chimico-fisiche

Il lotto di cui almeno 5 "pitine" sono risultate conformi, in base ai controlli di cui al precedente paragrafo 7.2.2.1 del PDC, ai requisiti fisici e organolettici disciplinati, viene sottoposto alle operazioni di prelevamento finalizzate alla verifica analitica del rispetto delle caratteristiche chimico-fisiche definite all'Art. 2 del Disciplinare. Il prelievo deve essere eseguito in base alla seguente procedura operativa: per ciascun lotto da analizzare vengono individuate e identificate casualmente dall'incaricato di IFCQ 4 "pitine" risultate conformi al controllo delle caratteristiche fisiche e organolettiche di cui al precedente paragrafo 7.2.2.1 del PDC; di tali unità, una viene lasciata presso l'Operatore e 3 sono prelevate dallo stesso incaricato (2 per essere consegnate al laboratorio di analisi ed una per essere conservata a cura dell'OdC per le relative eventuali controanalisi). Le "pitine" prelevate devono essere confezionate sottovuoto e conservate in condizioni di refrigerazione. L'incaricato di IFCQ riporta sul rapporto di prelevamento l'esplicita indicazione "**Lotto non utilizzabile ai fini dell'IGP, in attesa dell'esito delle analisi**" o dicitura equivalente.

Le analisi chimico-fisiche sono svolte 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. I risultati analitici, acquisiti dall'OdC, sono esaminati dal Valutatore Risultato Prove (VRP) il quale, dopo aver verificato l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, della prova analitica, emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo.

Nel caso di esito delle analisi di laboratorio:

- rispondente ai requisiti disciplinati, il lotto può essere utilizzato ai fini dell'IGP;
- non rispondente ai requisiti disciplinati, anche in sede di eventuali controanalisi, il lotto è oggetto delle misure che lo escludono dall'IGP.



8 ESCLUSIONE DALL'IGP DI PRODOTTO AUTOCERTIFICATO DAL PRODUTTORE, MA NON CERTIFICATO DA IFCQ

Nel caso un Produttore escluda dall'IGP prodotto già autocertificato, ma non certificato da IFCQ, deve inviare all'OdC formale comunicazione di tale esclusione indicando le motivazioni del declassamento e gli estremi identificativi del prodotto escluso (lotto, numero di "pitine" e peso complessivo delle stesse e numero identificativo della relativa Dichiarazione di autocertificazione). La comunicazione deve essere effettuata entro 10 giorni lavorativi dall'esclusione dall'IGP. Dall'adempimento riguardante tale comunicazione l'Operatore è assolto se l'esclusione dall'IGP è documentata nel Registro di confezionamento.

9 DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE

IFCQ per ogni Produttore, relativamente alla produzione di "pitina" di uno o più mesi, eseguiti i controlli che ne hanno confermato l'idoneità rispetto alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC, emette un documento riepilogativo che ne attesta la conformità specificando il numero di unità e il peso complessivo di "pitina" a cui è stata attribuita l'IGP.

10 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Le operazioni di applicazione dell'imballaggio alle "pitine" e la relativa attività di confezionamento (cioè di apposizione della veste grafica sulle stesse) possono essere eseguite esclusivamente presso lo stesso Produttore che le ha prodotte e autocertificate.

Il Produttore deve utilizzare per l'identificazione del prodotto ai fini dell'IGP vesti grafiche:

- conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare;
- riportanti la dicitura "*Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente*" integrata dalla parola "ITALIA" o dalla bandiera italiana.

Ogni etichetta è posta, a cura dell'Operatore interessato e sotto la sua responsabilità, sul prodotto autocertificato conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal PDC.

Presso ogni Produttore IFCQ verifica a campione, almeno una volta all'anno, la conformità dell'attività di confezionamento alle prescrizioni sopraspecificate e delle modalità di applicazione dell'imballaggio (alle "pitine" deve essere applicato un imballaggio sottovuoto o in atmosfera modificata).

11 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

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 con le verifiche ispettive sul campo oppure nel corso dell'attività di controllo documentale d'ufficio.

11.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE

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 della non conformità rilevata e dei trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dall'IGP nel caso non sia possibile ripristinare le condizioni di conformità.

11.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ

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

Nel caso di visita ispettiva l'ispettore redige apposito verbale di ispezione in cui formalizza quanto appurato in campo riportando l'eventuale rilievo individuato. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa indicazione dei/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, di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati, l'azienda ha tempo 5 giorni lavorativi dal ricevimento del Rapporto di valutazione prova per richiedere la revisione delle analisi. Se trascorso tale termine non sono state richieste le controanalisi, i risultati analitici si ritengono confermati ed avviene la delibera del Co. Ce. Se l'Operatore richiede le controanalisi, il loro esito ha valore definitivo e il Co. Ce. delibera in merito solo se le controanalisi stesse hanno confermato il riscontro di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati. L'attività di revisione delle analisi deve essere effettuata mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, nel rispetto di tali note, da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le prime analisi. L'Operatore, se lo desidera, può presenziare alle controanalisi. Si specifica che nel caso in cui le controanalisi confermino il riscontro di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati, 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 dalla data di delibera del Co. Ce. e comunque non oltre 30 giorni dall'accertamento della non conformità stessa. Per **provvedimento di non conformità** si intende la disposizione con cui IFCQ definisce le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità. Nello specifico, il documento inviato all'Operatore a cui viene formalizzata la non conformità deve riportare:

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



- gli elementi identificativi dell'oggetto della non conformità coinvolto (per esempio il codice lotto/partita di materia prima non conforme);
- le modalità di trattamento della non conformità.

La non conformità si differenzia in “lieve – L” e “grave – G” così come definito nel paragrafo 4 del PDC. Ai sensi del D. Lgs. n. 297/2004 la non conformità “grave” deve essere segnalata da IFCQ a ICQRF che adotterà i provvedimenti di competenza. Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione del prodotto dall'IGP, l'Operatore è tenuto a comunicare a 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 quelle correttive.

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.

12 RECLAMI E RICORSI

12.1 RECLAMI

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

12.2 RICORSI

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

13 RISERVATEZZA

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

PITINA IGP

PC – PIT
Rev. 4

4 marzo 2024
© IFCQ

14 ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento nel circuito della produzione tutelata dell'IGP "Pitina"
2	Richiesta di riconoscimento per il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento "esterno" nel circuito della produzione tutelata dell'IGP "Pitina"
3	Richiesta di riconoscimento in qualità di Produttore nel circuito della produzione tutelata dell'IGP "Pitina"
4	Istruzioni di compilazione della Scheda di produzione
5	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione di autocertificazione
6	Istruzioni di compilazione del Registro di confezionamento