

Schema di controllo IGP PITINA

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO categoria	REQUISITO descrizione	AUTOCONTROLLO dell'operatore	ATTIVITA' DI CONTROLLO di IFCQ	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' della non conformità	MISURE per il trattamento della non conformità	Attività svolta da IFCQ	ID
Macelli e laboratori di sezionamento (di seguito anche e/o solo LS)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Le operazioni di macellazione e di sezionamento avvengono esclusivamente in macelli o in laboratori di sezionamento riconosciuti.	Presentare richiesta di riconoscimento formalizzandola con l'Allegato n. 1 del PdC	La procedura di riconoscimento è articolata dalle fasi indicate al § 5.2 del PdC	D	per ogni richiesta di riconoscimento				In tutti i casi in cui la richiesta di riconoscimento non possa essere accettata, es: richiesta presentata in modo incompleto o priva della documentazione prescritta, o integrata da documenti inadeguati o insufficienti, IFCQ emette una nota di diniego motivato a seconda delle circostanze, di richiesta integrazione, modifica o completamento. Nelle more, la pratica è tenuta in sospeso.	1
		Adeguatezza strutture, impianti	Possesso requisiti e vigenza della documentazione richiesta per l'accesso al PdC	Allegare la documentazione prescritta	Verifica documentale e verifica ispettiva iniziale, vedi § 5.2 - lettera b del PdC	D e I	per ogni richiesta di riconoscimento				In caso di esito positivo il Co. Ce. acquisita la relativa documentazione delibera sul riconoscimento	
Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	L'operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ possibilmente in via preventiva e comunque entro dieci (10) giorni lavorativi dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa all'indirizzo di posta elettronica: anagrafica@ifcq.it tutte le modifiche sostanziali che pregiudicano lo stato di conformità del prodotto e del processo, la rintracciabilità delle produzioni oltre alla titolarità degli obblighi e dei diritti	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 5.2.2 del PdC.	IFCQ entro 10 giorni lavorativi valuta la documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali	D	ad ogni comunicazione	NC103 : la documentazione inviata non è completa	L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per adempiere	Eventuale MCR se necessaria in relazione alla variazione comunicata	2	
					I	secondo necessità in relazione a tipo di variazione	NC104 : variazioni che pregiudicano lo stato di conformità del prodotto o del processo	G	Esclusione prodotto fino a ripristino condizioni di conformità	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	3	
					I	vedi §. 7 PdC macelli e LS	NC102 : mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto o per il processo	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 10 giorni lavorativi per presentare la documentazione con invio ad IFCQ	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio	4	
					B) : G	Esclusione prodotto fino a ripristino condizioni di conformità con richiesta di integrazione documentale dell'idoneità adeguamento per il prodotto e per il processo	Valutazione della documentazione e MCR d'ufficio nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità con la sola documentazione					
		Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'operatore ne deve dare comunicazione via posta certificata (PEC) a IFCQ entro 24 ore e sospende immediatamente le attività ai fini del piano	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 5.2.2 del PdC.	Verifica documentale, vedi § 5.2 - lettera b del PdC	D	ad ogni comunicazione	NC105 : sopravvenuta revoca dell'autorizzazione sanitaria		Revoca del riconoscimento		5	
Recesso e sospensione volontaria	Recesso e sospensione volontaria		Attenersi alle disposizioni di cui al § 5.3 del PdC	Le modalità e le procedure sono descritte al § 5.3 del PdC	D	ad ogni comunicazione	NC101 : mancata segnalazione del recesso, della cessazione, della sospensione dell'attività di un operatore riconosciuto	L	Richiamo agli adempimenti	L'operatore continua a mantenere gli effetti del riconoscimento e la qualifica di soggetto interessato al piano e, quindi, sottoposto al sistema tariffario vigente ed a tutti gli altri obblighi, fino alla formalizzazione della segnalazione mancante	6	
Acquisto/accettazione animali	Identificazione e rintracciabilità	Le operazioni di macellazione/sezionamento ai fini della IGP avvengono solo presso macelli o LS riconosciuti che devono garantire e dimostrare un elevato livello di autocontrollo finalizzato al rispetto dei requisiti di conformità previsti per l'attività di macellazione/sezionamento della materia prima (di seguito: carne) da consegnare ai produttori della IGP, operando secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del piano	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 8.1 del PdC.	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 8.2 del PdC)	I e D	vedi §. 7 PdC macelli e LS	NC106 : macellazione e certificazione per la IGP di animali non rispondenti al Disciplinare di produzione o in non perfetto stato sanitario e/o per i quali manca l'acquisizione delle attestazioni da parte dell'autorità sanitaria	G	Esclusione degli animali	MCR per il controllo delle procedure	7	
Fasi di lavorazione	Conformità al Disciplinare	Il macello deve consegnare: - carne di ovino o di caprino o di selvaggina ungulata limitatamente alla specie: capriolo, daino, cervo e camoscio, per la parte magra - tagli di pancetta e/o spallotto di suino per la parte grassa; - carni (parte magra) di colore rosso del magro, prive di grasso di copertura e di micro emorragie o di ematomi; parti grasse (pancetta e/o spallotto di suino) di colore rosso-rosato del magro e bianco candido del grasso; - non deve consegnare carne separata meccanicamente;	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 8.1 del PdC.	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 8.2 del PdC)	I e D	vedi §. 7 PdC macelli e LS	NC111 : riscontro di non idoneità sulla carne certificata	G	Esclusione della carne	MCR per la consegna della carne	8	
Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Il macello assicurare la rintracciabilità della carne, la sua movimentazione e stoccaggio deve avvenire in modo che risulti sempre identificabile e distinguibile ai fini della IGP all'interno dei locali anche durante la lavorazione; - identificare le singole consegne di carne, che devono essere complete della data di fornitura, della specie animale e della eventuale tipologia dei tagli e devono inoltre consentire una immediata identificazione della corrispondente giornata di macellazione; - consegnare al produttore la carne allo stato fresco, in condizioni di refrigerazione, con temperatura compresa tra -1° e +7°C misurata al cuore della massa.	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 8.1 del PdC.	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 8.2 del PdC)	I e D	vedi §. 7 PdC macelli e LS	PIT112 : carenza nei sistemi di identificazione delle carcasse e/o delle mezzene e/o dei tagli stoccate/i e/o movimentati/e nei locali del macello o del LS A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure	9	
							B) : G	Esclusione della carne	(al 2° accertamento) MCR per il controllo delle procedure			
							G	Esclusione della carne	MCR per la consegna della carne	10		

Schema di controllo IGP PITINA

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO categoria	REQUISITO descrizione	AUTOCONTROLLO dell'operatore	ATTIVITA' DI CONTROLLO di IFCQ	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' della non conformità	MISURE per il trattamento della non conformità	Attività svolta da IFCQ	ID									
			<p>Il macello, per ogni singola spedizione di carne da utilizzare ai fini della lavorazione IGP anche per il tramite un LS interagente, deve rilasciare un DDT (o documento equivalente) implementato dalle seguenti registrazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "Carne idonea alla produzione della Pitina IGP" o altre diciture equivalenti;</li> <li>• l'identificazione del lotto in consegna corrispondente ad un lotto registrato per la macellazione e/o il sezionamento;</li> <li>• la tipologia di specie animale in consegna;</li> <li>• la denominazione del/dei taglio/i in consegna (es. carcassa, mezzena, coscia, spalla disossata, eccetera);</li> <li>• il peso complessivo del/dei taglio/i in consegna.</li> </ul> <p>Il macello deve assicurare la congruità complessiva della carne fresca conforme ottenuta dalla lavorazione delle carcasse equivalenti al totale dei capi macellati e documentati in una singola giornata di macellazione e consegnata nel distretto della IGP.</p>	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 8.1 del PdC.	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 8.2 del PdC)	I e D	vedi §. 7 PdC macelli e LS	NC115 : compilazione e gestione della documentazione in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	11									
									B) : G	Esclusione della carne	(al 2° accertamento) MCR per il controllo delle procedure										
												<p>Il LS deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• verificare in fase di accettazione, che ogni singola consegna in entrata provenga da macelli riconosciuti e che vi sia adeguata documentazione di rintracciabilità verificando la corrispondenza dei dati dichiarati ovvero che esista corrispondenza quantitativa tra le indicazioni riportate sul DDT (o documento equivalente) e le quantità effettivamente consegnate;</li> <li>• registrare i dati relativi alle attività di sezionamento e di trasferimento della carne;</li> <li>• rilasciare un DDT (o documento equivalente) implementato dalle stesse registrazioni previste per il macello.</li> </ul>	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 8.1 del PdC.	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 8.2 del PdC)	I e D	vedi §. 7 PdC macelli e LS	NC116 : la documentazione del macello è incompleta A) tale da poter accertare provenienza e conformità della materia prima B) tale da non poter accertare provenienza e conformità della materia prima	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR d'ufficio per il controllo delle procedure	12
																		B) : G	Esclusione della carne	(al 2° accertamento) MCR per il controllo delle procedure	
			<p>Il macello o LS è tenuto ad adempiere alle prescrizioni indicate al § 6 e • utilizzare per le misurazioni effettuate in autocontrollo per la verifica dei requisiti della carne, strumenti in stato di taratura. Se richiesta, l'ultima taratura dello strumento deve essere messa a disposizione di IFCQ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• escludere la carne ai fini della IGP in tutti i casi in cui venga disposto dal personale incaricato per l'avvenuto accertamento di non conformità o quando esso stesso ravvisi analoghe circostanze;</li> <li>• custodire la carne secondo le prescrizioni impartite, oggetto di provvedimento di non conformità opposto con ricorso alla Giunta d'Appello, fino all'acquisizione della relativa decisione</li> </ul>	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 8.1 del PdC.	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 8.2 del PdC)	I e D	vedi §. 7 PdC macelli e LS	NC202 : indisponibilità della documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di autocontrollo e di controllo di IFCQ	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 10 giorni lavorativi per presentare la documentazione con invio ad IFCQ	STOP / IGP dei lotti fino alla presentazione delle oggettive evidenze di conformità : MCR d'ufficio per la verifica della documentazione e anche eventualmente degli ambienti produttivi	14									
									B) : G	In caso di mancato adempimento : esclusione del/i lotto/i											
Produttori	Riconoscimento	Ubicazione	I produttori/confezionatori devono essere ubicati unicamente nel territorio nel territorio comunale dei Comuni di Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montebelluna, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto	Presentare richiesta di riconoscimento formalizzandola con l'Allegato n. 2 del PdC	La procedura di riconoscimento è articolata dalle fasi indicate al § 5.2 del PdC	D	per ogni richiesta di riconoscimento				In tutti i casi in cui la richiesta di riconoscimento non possa essere accettata, es: richiesta presentata da un produttore ubicato al di fuori della zona di produzione, richiesta presentata in modo incompleto o priva della documentazione prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti, IFCQ emette una nota di diniego motivato o, a seconda delle circostanze, di richiesta integrazione, modifica o completamento. Nelle more, la pratica è tenuta in sospeso.	15									
		Adeguatezza strutture, impianti	Possesso requisiti e vigenza della documentazione richiesta per l'accesso al piano di controllo	Allegare la documentazione prescritta	Verifica documentale e verifica ispettiva iniziale, vedi § 5.2 - lettera b del PdC	D e I	per ogni richiesta di riconoscimento				In caso di esito positivo il Co. Ce. acquisita la relativa documentazione delibera sul riconoscimento										
Produttori	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	L'operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ possibilmente in via preventiva e comunque entro dieci (10) giorni lavorativi dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa all'indirizzo di posta elettronica: anagrafica@ifcq.it tutte le modifiche sostanziali che pregiudicano lo stato di conformità del prodotto e del processo, la rintracciabilità delle produzioni oltre alla titolarità degli obblighi e dei diritti	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 5.2.2 del PdC.	IFCQ entro 10 giorni lavorativi valuta la documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali	D	ad ogni comunicazione	NC103 : la documentazione inviata non è completa	L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per adempiere	Eventuale MCR se necessaria in relazione alla variazione comunicata	16									
						I	secondo necessità in relazione a tipo di variazione	NC104 : variazioni che pregiudicano lo stato di conformità del prodotto o del processo	G	Esclusione del prodotto fino a ripristino condizioni di conformità	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni										
						I	vedi §. 7 PdC produttori	NC102 : mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto o per il processo	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 10 giorni lavorativi per presentare la documentazione con invio ad IFCQ	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio										

Schema di controllo IGP PITINA

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO categoria	REQUISITO descrizione	AUTOCONTROLLO dell'operatore	ATTIVITA' DI CONTROLLO di IFCQ	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' della non conformità	MISURE per il trattamento della non conformità	Attività svolta da IFCQ	ID
			Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'operatore ne deve dare comunicazione via posta certificata (PEC) a IFCQ entro 24 ore e sospende immediatamente le attività ai fini del piano	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 5.2.2 del PdC.	Verifica documentale, vedi § 5.2 - lettera b del PdC	D	ad ogni comunicazione	NC105 : sopravvenuta revoca dell'autorizzazione sanitaria	B) : G	Esclusione del prodotto fino a ripristino condizioni di conformità con richiesta di integrazione documentale dell'idoneità adeguamento per il prodotto e per il processo	Valutazione della documentazione e MCR d'ufficio nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità con la sola documentazione	19
	Recesso e sospensione volontaria	Recesso e sospensione volontaria		Attenersi alle disposizioni di cui al § 5.3 del PdC	Le modalità e le procedure sono descritte al §. 5.3 del PdC	D	ad ogni comunicazione	NC101 : mancata segnalazione del recesso, della cessazione, della sospensione dell'attività di un operatore riconosciuto	L	Richiamo agli adempimenti	Il produttore continua a mantenere gli effetti del riconoscimento e la qualifica di soggetto interessato al Piano di controllo e, quindi, sottoposto al sistema tariffario vigente ed a tutti gli altri obblighi, fino alla formalizzazione della segnalazione mancante	20
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Il produttore deve utilizzare esclusivamente carne fresca conforme ai requisiti prescritti dal Disciplinare di produzione.  Per ogni singola consegna deve attuare le verifiche prescritte dal §. 8.3.1 relative alle caratteristiche della materia prima	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 8.3.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC151 : il produttore riceve carne consegnata da un macello o da un LS non riconosciuto o in assenza della documentazione prescritta	G	Esclusione della carne consegnata	MCR per il richiamo delle istruzioni per la compilazione dei documenti	21
			Un eventuale reparto di sezionamento, compreso all'interno dei locali del produttore deve:  • documentare ogni singola lavorazione, mediante l'implementazione di un documento "di scarico" redatto secondo lo schema in Allegato n. 3 riepilogativo di tutti i quantitativi di carne resi disponibili ai fini della IGP al reparto di produzione; • consegnare il documento "di scarico" al medesimo per il seguito degli adempimenti; • provvedere a sua volta ad identificarla con l'apposizione di segni distintivi ai fini della IGP.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC152 : il produttore riceve carne consegnata da un macello o da un LS con una documentazione carente tale da non pregiudicare la tracciabilità e la conformità della carne consegnata	L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR per il richiamo delle istruzioni per la compilazione dei documenti	22
								NC153 : il produttore utilizza carne in carenza del documento redatto dal reparto interno A) tale da non pregiudicare la tracciabilità e la conformità B) tale da pregiudicare la tracciabilità e la conformità	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR per il richiamo delle istruzioni per la compilazione dei documenti	23
									B) : G	Esclusione della carne	MCR per il richiamo delle istruzioni per la compilazione dei documenti	
			Il produttore deve movimentare e/o stoccare la carne in modo tale che risulti sempre identificabile e distinguibile all'interno dei locali mediante una codifica di identificazione, che consenta di individuare chiaramente ed in maniera univoca la carne da impiegare per la produzione IGP	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I	vedi §. 7 PdC produttori	NC155 : adozione sistemi di identificazione della carne stoccata nelle celle frigorifere A) tale da non pregiudicare la tracciabilità e la conformità B) tale da pregiudicare la tracciabilità e la conformità	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR per la verifica della consegna della carne e dei conseguenti comportamenti autocertificativi	24
									B) : G	Esclusione della carne	MCR per la verifica dello stoccaggio della carne e dei conseguenti comportamenti autocertificativi	
			Il produttore, se stocca la carne approvvigionata, deve mantenerla in condizioni di refrigerazione (temperatura compresa tra -1° e +7°C) e, comunque, conformemente alle disposizioni di legge vigenti.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I	vedi §. 7 PdC produttori	NC154 : stoccaggio di carne a temperatura non conforme	G	Esclusione della carne	MCR per la consegna della carne e dei conseguenti comportamenti autocertificativi	25
	Preparazione dell'impasto	Identificazione e rintracciabilità	Il produttore che procede alla preparazione dell'impasto, con riferimento all'attività svolta in una singola giornata di lavorazione = di produzione, deve:  • eseguire la preparazione ai fini IGP disgiuntamente da quella del prodotto generico o diversamente qualificato, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni; • ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) identificare con adeguate evidenze planimetriche le linee di lavorazioni, gli impianti e i locali dedicati ai fini IGP; in alternativa registrare le date di preparazione ai fini IGP nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale;	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.2 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC157 : la lavorazione ai fini IGP non avviene disgiuntamente (nello spazio o nel tempo) da quella di altri prodotti	G	Esclusione del/dei lotto/i	MCR per il controllo delle procedure	26
			Il produttore deve predisporre una o più schede di produzione secondo lo schema in Allegato n. 4 e registrarla direttamente sul portale entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni cui si riferisce	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.2 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC160 : omessa predisposizione e registrazione nei tempi prescritti di una o più schede di produzione	L	Richiesta adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	27
								NC161 : registrazioni nella scheda di produzione A) carenti senza pregiudizio di rintracciabilità e conformità B) assenti e/o carenti con pregiudizio di rintracciabilità e conformità	A) : L	Richiesta adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	28
									B) : G	Esclusione del lotto/i	MCR per il controllo delle procedure	
			Il produttore deve trasmettere ad IFCQ, mediante posta elettronica una scansione in formato "non modificabile", entro il quinto (5°) giorno lavorativo del mese successivo tutti i documenti relativi all'origine e provenienza della materia prima utilizzata (DDT o documento equivalente e l'eventuale documento "di scarico" del reparto interno) per la formazione delle singole schede di produzione.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.2 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC159 : omesso invio ad IFCQ della documentazione prescritta	L	Richiesta adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	29

Schema di controllo IGP PITINA

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO categoria	REQUISITO descrizione	AUTOCONTROLLO dell'operatore	ATTIVITA' DI CONTROLLO di IFCQ	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' della non conformità	MISURE per il trattamento della non conformità	Attività svolta da IFCQ	ID																				
	Mondatura	Conformità al Disciplinare	Il produttore deve garantire che la carne (parti magre) selezionata sia disossata, sgrassata e privata dei tendini e che la parte grassa (pancetta e/o spallotto di suino) sia mondata asportando la cotenna e privata di eventuali sfilacci di grasso non compatto	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.2 del PdC	Verifica ispettiva § 8.4 del PdC	I	vedi §. 7 PdC produttori	NC158 : esecuzione di operazioni di mondatura in modo non conforme	G	Esclusione della carne	MCR per seguire la lavorazione e dei conseguenti comportamenti autocertificativi	30																				
	Macinatura	Conformità al Disciplinare	Il produttore deve utilizzare un tritacarne con piastra avente fori compresi tra 4,5 e 7 mm	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.2 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC162: utilizzo di tritacarne con fori di diametro non conforme	G	Esclusione della carne già uscita dal tritacarne e sospensione dell'attività per la parte rimanente per il ripristino delle condizioni di conformità	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	31																				
	Impasto	Conformità al Disciplinare	Il produttore deve formare l'impasto secondo le prescrizioni del § 8.3.2 relative alla lavorazione (mondatura, caratteristiche della materia prima)	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.2 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC156 : utilizzo di carne priva dei requisiti di conformità prescritti	G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	32																				
NC163 : mancato utilizzo nella fase di impasto degli ingredienti prescritti e/o loro utilizzo in quantità diverse da quelle prescritte								G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	33																					
NC164 : utilizzo per l'impasto di ingredienti non ammessi								G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	34																					
NC165 : utilizzo per l'impasto di erbe aromatiche ammesse, ma NON in modo alternativo e/o utilizzo di erbe aromatiche non ammesse								G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	35																					
NC156 : carenza della documentazione relativa alle caratteristiche degli ingredienti								L	Richiesta adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	Trascorso il termine assegnato : MCR per la verifica delle procedure	36																					
Formazione del prodotto	Conformità al Disciplinare	Il produttore una volta ottenuto l'impasto, deve elaborare degli agglomerati di forma semisferica ed assicurare e verificare che il peso della singola "pitina" sia compreso tra i 150 e i 400 g	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.3 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC166 : a formazione ultimata, la singola "pitina" presenta un peso non conforme	G	Esclusione per le unità campionate non idonee	estensione della verifica in applicazione del PdC	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	37																				
													Il produttore una volta ottenuto in singolo agglomerato di forma semisferica deve cospargere la sua superficie esterna con farina di mais fino ad ottenere una impanatura omogenea	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.3 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC167 : utilizzo di una farina non ammessa	G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	38										
																							Il requisito della farina "di mais" deve essere accertato dal produttore mediante acquisizione di idonea documentazione del fornitore, da conservare agli atti o in alternativa attestato nell'ambito del proprio autocontrollo	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.3 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC158 : carenza della documentazione relativa alle caratteristiche degli ingredienti	L	Richiesta adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	Trascorso il termine assegnato : MCR per la verifica delle procedure	39
B) : G	Esclusione del lotto/i	MCR per la verifica delle procedure																														
Se nel singolo mese non ha effettuato elaborazioni ai fini della IGP, trasmettere a IFCQ mediante posta elettronica, entro il quinto (5°) giorno del mese successivo, la dichiarazione con la quale attesta "l'assenza di lavorazioni ai fini della IGP"; la stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese in condizioni analoghe	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.3 del PdC	Verifica documentale § 8.4 del PdC	D	vedi §. 7 PdC produttori	NC203 : omesso invio della dichiarazione che attesta l'assenza di lavorazioni	L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	41																							
										Affumicatura, asciugatura, stagionatura	Conformità al Disciplinare	Il produttore, ottenute le "pitine", deve: • trasferirle in appositi ambienti dove deve eseguire l'affumicatura, che deve avvenire sempre prima della fase di stagionatura; • utilizzare per la produzione del fumo (mediante combustione) pezzi o segatura di legno di faggio, di carpino o alberi da frutto.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.4 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC169 : utilizzo per la produzione del fumo di una tipologia di legno non ammessa	G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	42											
La tipologia di legno utilizzata, compresa se in pezzi o segatura, deve essere accertata dal produttore mediante idonea documentazione del fornitore da conservare agli atti o in alternativa attestata nell'ambito del proprio autocontrollo, in tal caso deve gestire, produrre e conservare ogni documento utile (es. visura catastale, mappali) a garantire origine e rintracciabilità	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.4 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC170 : carenza della documentazione prescritta relativa alla tipologia di legno utilizzata per la fase di affumicatura A) tale da non pregiudicare la conformità dell'affumicatura B) tale da pregiudicare la conformità dell'affumicatura	A) : L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	Trascorso il termine assegnato : MCR per la verifica delle procedure	43																							
						B) : G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi																								
Il produttore deve eseguire l'affumicatura per una durata compresa tra le 4 e le 48 ore, nel corso della quale viene alimentata la combustione per un periodo di durata compresa tra le 3 e le 12 ore complessive ad una temperatura compresa tra +18° e +30°C	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.4 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC171 : mancato rispetto dei parametri prescritti (tempi, temperatura) nella fase di affumicatura	G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	44																							
										Il produttore, dopo aver "affumicato" le "pitine", deve eseguire un processo di asciugatura al fine di favorire il loro essiccamento e la diffusione della concia nella massa carnosa per una durata compresa tra 2 e 8 giorni, computati a partire dalle ore 24 del giorno di inizio dell'asciugatura ad una temperatura compresa tra +10° e +18°C e un'umidità variabile tra 50 e 85%	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.4 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC172 : mancato rispetto dei parametri prescritti (tempi, temperatura, umidità) nella fase di asciugatura	G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	45													

Schema di controllo IGP PITINA

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO categoria	REQUISITO descrizione	AUTOCONTROLLO dell'operatore	ATTIVITA' DI CONTROLLO di IFCQ	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' della non conformità	MISURE per il trattamento della non conformità	Attività svolta da IFCQ	ID
			Il produttore, dopo l'asciugatura, deve: • riporre le "pitine" in locali dove ha luogo la stagionatura; • attrezzare i locali di aperture verso l'esterno, sia per consentire la ventilazione che il ricambio dell'aria e dotarli con apparecchiature idonee a mantenere "il giusto" equilibrio e le caratteristiche termo-igrometriche prescritte anche in funzione dei fattori climatici presenti nell'area di elaborazione; • eseguire l'operazione ad una temperatura compresa tra +3° e +18°C e un'umidità variabile tra 60 e 90%	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.4 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC173 : mancato rispetto dei parametri prescritti (tempi, temperatura, umidità) e/o delle modalità per la fase di stagionatura	G	Esclusione del lotto	MCR per seguire la lavorazione e i conseguenti comportamenti certificativi	46
			Il produttore per la fase dell'affumicatura, dell'asciugatura e della stagionatura, deve sviluppare alcuni adempimenti in applicazione delle seguenti linee operative: - utilizzare strumentazione in stato di taratura; - eseguire la singola fase in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione con prodotto generico non destinato alla lavorazione IGP; - registrare la data e gli orari delle operazioni, gli identificativi del lotto / dei lotti, la temperatura e l'umidità e le eventuali non conformità rilevate e le relative modalità di gestione; - effettuare registrazioni tali da fornire evidenza del rispetto dei requisiti di conformità; - in assenza di dispositivi automatici di rilevazione, impiegare strumentazione manuale ed effettuare corrispondenti registrazioni manuali.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 8.3.4 del PdC	Verifica ispettiva e documentale § 8.4 del PdC	I e D	vedi §. 7 PdC produttori	NC202 : indisponibilità della documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di autocontrollo e di controllo di IFCQ	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 10 giorni lavorativi per presentare la documentazione con invio ad IFCQ	STOP / IGP dei lotti fino alla presentazione delle oggettive evidenze di conformità : MCR d'ufficio per la verifica della documentazione e anche eventualmente degli ambienti produttivi	47
									B) : G	In caso di mancato adempimento : esclusione del/i lotto/i		
Prodotto finito		Identificazione e rintracciabilità	Il produttore deve registrare direttamente sul portale la dichiarazione di certificazione (Allegato n. 5) per ogni lotto cui si è attribuito la IGP, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo in cui sono state eseguite le verifiche della conformità.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	D	100	NC180 : omessa predisposizione e registrazione nei tempi prescritti di una o più dichiarazioni di certificazione	L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	48
								NC181 : registrazioni nella dichiarazione di certificazione A) carenti senza pregiudizio di rintracciabilità e conformità B) assenti e/o carenti con pregiudizio di rintracciabilità e conformità	A) : L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	49
									B) : G	Esclusione del lotto/i	MCR per il controllo delle procedure	
			Il produttore deve predisporre un documento descrittivo delle quantità di "pitine" (peso compreso) per le quali, per qualsiasi ragione (es. assenza dei requisiti di conformità prescritti) non si dà luogo all'attribuzione della IGP	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	D	100	NC205 : mancata predisposizione della documentazione con cui si descrive la quantità di "pitine" per le quali non si attribuisce la IGP	L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	50
			Il produttore se nel singolo mese non ha emesso autocertificazioni ai fini della IGP, trasmettere a IFCQ mediante posta elettronica, entro il quinto (5°) giorno del mese successivo, la dichiarazione con la quale attesta "l'assenza di operazioni di certificazione ai fini della IGP"; la stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese in condizioni analoghe	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	Verifica documentale § 9.2 del PdC	D	100	NC203 : omesso invio della dichiarazione che attesta l'assenza di lavorazioni	L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	51
			Il produttore deve dare immediata comunicazione scritta a IFCQ, qualora accerti la sussistenza di requisiti di idoneità sul prodotto per il quale ha già emesso la dichiarazione di certificazione e/o è già etichettato con la IGP.  In tali circostanze IFCQ con comunicazione scritta conferma le misure assunte in autocontrollo da parte del produttore, invitandolo a registrare, conservare e rendere disponibile alle verifiche la documentazione ad evidenza dell'attività svolta	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	D	100	NC202 : indisponibilità della documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di autocontrollo e di controllo di IFCQ	A) : L	Richiesta di adeguamento che assegna 10 giorni lavorativi per presentare la documentazione con invio ad IFCQ	STOP / IGP dei lotti fino alla presentazione delle oggettive evidenze di conformità : MCR d'ufficio per la verifica della documentazione e anche eventualmente degli ambienti produttivi	52
									B) : G	In caso di mancato adempimento : esclusione del/i lotto/i		
		Conformità al Disciplinare	Il produttore deve riscontrare le caratteristiche disciplinate secondo i propri schemi di valutazione per l'attribuzione della IGP e registrare, conservare e rendere disponibile alle verifiche di IFCQ la documentazione prodotta in autocontrollo a evidenza dei test effettuati con i riferimenti identificativi del lotto testato	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è svolta con le modalità e gli effetti illustrati nel § 9.2 del PdC	D, I e A	vedi § 9.2 del PdC	NC185 : la "pitina" certificata non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte	G	Esclusione per le unità campionate non idonee	estensione della verifica in applicazione del PdC	53
								NC186 : la "pitina" certificata non risponde ad uno o più parametri chimico-fisici prescritti	G	Esclusione del lotto	Attivazione di MCR d'ufficio in applicazione del programma di controllo specifico (§ 9.2 del PdC)	54
								NC187 : carenza delle registrazioni prescritte relative ai test effettuati in autocontrollo A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto B) con pregiudizio della conformità per il prodotto	A) : L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	Trascorso il termine assegnato : MCR per la verifica delle procedure	55
									B) : G	Esclusione del lotto	MCR per il controllo delle procedure	
Confezionamento		Conformità al disciplinare	Il produttore per immettere al consumo le "pitine" deve confezionarle o "sottovuoto" o "in atmosfera modificata"	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	I e D	vedi § 9.2 del PdC	NC188 : modalità di confezionamento non ammesse	G	Esclusione del lotto con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	Trascorso il termine assegnato : MCR per la verifica delle procedure	56
			Il produttore per immettere al consumo le "pitine" deve garantire che vengano immesse in commercio dopo che siano trascorsi 30 giorni dalla data di elaborazione degli agglomerati	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	I e D	vedi § 9.2 del PdC	NC184 : la "pitina" certificata è stata immessa in commercio prima del periodo prescritto A) se il lotto è presente in azienda B) se il lotto è già stato immesso al consumo	A) : L	Sospensione attività fino al conseguimento del periodo prescritto	al termine delle misure di STOP / IGP : MCR per la verifica dei tempi e delle procedure	57
									B) : G	Esclusione del lotto	MCR per il controllo delle procedure	

Schema di controllo IGP PITINA

SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO categoria	REQUISITO descrizione	AUTOCONTROLLO dell'operatore	ATTIVITA' DI CONTROLLO di IFCQ	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' della non conformità	MISURE per il trattamento della non conformità	Attività svolta da IFCQ	ID
		Identificazione e rintracciabilità	Il produttore, nel corso delle operazioni vere e proprie, deve verificare il prodotto in confezionamento, l'eventuale prodotto valutato non idoneo deve essere allontanato dalla IGP e in tal caso deve produrre e conservare opportuna evidenza documentale	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	I e D	vedi § 9.2 del PdC	NC202 : indisponibilità della documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di autocontrollo e di controllo di IFCQ	A) : L	Richiesta di adempimento che assegna 10 giorni lavorativi per presentare la documentazione con invio ad IFCQ	STOP / IGP dei lotti fino alla presentazione delle oggettive evidenze di conformità : MCR d'ufficio per la verifica della documentazione e anche eventualmente degli ambienti produttivi	58
									B) : G	In caso di mancato adempimento : esclusione del/i lotto/i		
			Il produttore deve registrare le operazioni di confezionamento direttamente sul portale secondo lo schema in Allegato n. 6 entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello di confezionamento del prodotto	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	I e D	vedi § 9.2 del PdC	NC175 : mancato rispetto dei tempi di registrazione dei dati del confezionamento	L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	59
									A) : L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	60
B) : G	Esclusione del lotto/i	MCR per il controllo delle procedure										
		Il produttore se nel singolo mese non ha effettuato lavorazioni ai fini della IGP, deve trasmettere a IFCQ mediante posta elettronica, entro il quinto (5°) giorno del mese successivo, la dichiarazione con la quale attesta "l'assenza di operazioni di confezionamento ai fini della IGP"; la stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese in condizioni analoghe	Attenersi alle disposizioni di cui al § 9.1 del PdC	Verifica documentale § 9.2 del PdC	D	100	NC203 : omesso invio della dichiarazione che attesta l'assenza di lavorazioni	L	Richiesta di adeguamento con invito a ripristinare condizioni di conformità entro 2 giorni	In caso di mancato adempimento MCR per la verifica delle procedure	61	
Produttore	Etichettatura	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Ogni singola etichetta omologata è posta sul prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal piano, a cura e sotto la responsabilità del produttore interessato che deve:  • inviare a IFCQ, le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto IGP; • attenersi alle indicazioni fornite da IFCQ per renderle conformi al Disciplinare di produzione;	Attenersi alle disposizioni di cui al § 10 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 10 del PdC	I	vedi §. 7 PdC produttori	NC200 : utilizzo di etichetta non autorizzata da IFCQ A) per prodotto già commercializzato B) per prodotto non ancora commercializzato	A) : G	Esclusione del prodotto già commercializzato	MCR per il controllo delle procedure	62
									B) : L	Richiesta di adeguamento che dispone il ripristino di condizioni conformi	STOP / IGP ai fini del riconfezionamento del prodotto presente in azienda	