



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP**

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

PROSCIUTTO DI CARPEGNA Denominazione d'Origine Protetta

Redatto

AUT: *Alessio Lodolo*

RSDF: *Ivan Contardo*

RSCA: *Martino Leonarduzzi*

RSCM: *Giovanni Kegozzi*

RSCH: *Michele Leonarduzzi*

Approvato

AU: *Ludovico Picotti*



INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
4.	ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI	6
5.	ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	11
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	11
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP PROSCIUTTO DI CARPEGNA	11
5.2.1	Validità del riconoscimento	14
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	15
5.2.3	Subentro nel riconoscimento	15
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	16
5.3.1	Procedura per la gestione di posizioni non più attive	16
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	17
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI	19
7.1	ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO	19
7.1.1	Genetica	19
7.1.2	Tatuaggio di origine	21
7.1.3	Alimentazione	22
7.1.4	Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)	23
7.1.5	Invio dei suini alla macellazione (AM)	23
7.1.6	Allevamenti con attività promiscua	24
7.2	ADEMPIMENTI DEL MACELLO	24
7.3	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	28
7.4	ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO	30
8.	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI	32
8.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO	34
8.1.1	CONTROLLI sull'alimentazione somministrata	34
8.1.2	CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua	35
8.1.3	CONTROLLI sulla genetica	35
8.1.4	CONTROLLI sulla movimentazione dei suini	37
8.1.5	CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine	37
8.1.6	CONTROLLI sugli AT	38
8.1.7	CONTROLLI sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i "cicli chiusi")	39
8.1.8	CONTROLLI DI CONSEGNE PROMISCUE	39
8.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO	39
8.2.1	CONTROLLI sugli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati	40
8.2.2	CONTROLLI sull'attività di macellazione	42
8.2.3	CONTROLLI di consegne a un Laboratorio di Sezionamento "esterno"	43
8.2.4	CONTROLLI sulla genetica	43
8.3	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	43
8.4	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PROSCIUTTIFICIO	44
8.4.1	CONTROLLI dell'idoneità delle cosce fresche	44
8.4.2	CONTROLLO di partite di cosce introdotte non oggetto di controllo alla consegna	46
8.4.3	CONTROLLO del metodo di ottenimento	48
8.4.4	CONTROLLO ai fini dell'affettamento	48
9.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO	48
10.	PROSCIUTTO DISOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI	52



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

11.	AUTOCONTROLLO DEL PROSCIUTTIFICIO E RISCONTRO DI PROSCIUTTI NON CONFORMI AD OPERA DI IFCQ	53
12.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI, AI FINI DELL'AFFETTAMENTO, DA PROSCIUTTIFICI E LABORATORI DI AFFETTAMENTO E RELATIVI CONTROLLI DI IFCQ	54
13.	ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA	55
14.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	55
14.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA	56
14.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ	56
15.	RECLAMI E RICORSI	57
15.1	RECLAMI	57
15.2	RICORSI	58
16.	RISERVATEZZA	58
17.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	58

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 la DOP Prosciutto di Carpegna ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – CRP quale guida per lo svolgimento delle attività di autocontrollo e di controllo di conformità.

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

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

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

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare, mediante l'attività ispettiva, di prova e di valutazione, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Denominazione di Origine Protetta Prosciutto di Carpegna e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli Operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP: Allevamenti, Macelli, Laboratori di Sezionamento, Prosciuttifici e Laboratori di Affettamento così come definiti al paragrafo 4.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CEE) n. 3220/1984** del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino
- **Legge 15 gennaio 1991, n. 30:** "Disciplina della riproduzione animale"
- **D. Lgs. n. 534 del 30 dicembre 1992:** Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini e successive modificazioni ed integrazioni
- **Decreto Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 23 agosto 1994** relativo all'approvazione dei simboli per la marchiatura del prosciutto di Parma
- **Decreto Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 25 agosto 1994** relativo all'approvazione dei simboli per la marchiatura del prosciutto di San Daniele
- **Regolamento (CE) n. 1263/1996** del 1° luglio 1996 con cui l'Unione Europea ha provveduto alla registrazione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di Carpegna"
- **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
- **Decisione della Commissione Europea 2001/468/CE** dell'8 giugno 2001, relativa alla autorizzazione dei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **D. Lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004:** Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari"
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005:** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 (e s.m.i.) recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **D. Lgs. n. 114 dell'8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006:** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296:** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Regolamento (CE) n. 1249/2008** della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini ed alla comunicazione dei prezzi delle medesime
- **Decreto MIPAAF dell’8 maggio 2009** relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine
- **Legge 4 giugno 2010, n. 96, articolo 27** recante disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale ai regolamenti CE n. 1234/2007 e n. 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine
- **D. Lgs n. 200 del 26 ottobre 2010:** Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all’identificazione e alla registrazione dei suini
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012** (prot. 0002039): traduzione dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf”
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE m. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007e successive modifiche ed integrazioni
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a “Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l’autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari”
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell’Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014** (prot. 0005105): criteri di accettabilità delle carcasse suine destinate alle produzioni DOP
- **Regolamento (UE) 1012/2016** dell’8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all’ingresso nell’Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale
- **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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)

- **Regolamento Delegato (UE) 1182/2017** della Commissione del 20 aprile 2017 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **D. Lgs. n. 52 dell'11 maggio 2018**: “Disciplina della riproduzione animale”
- **Nota MIPAAFT (DG VICO I) del 17 ottobre 2019** (prot. 0014769): modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica
- **Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019** su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019 (prot. 0012390): modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 24 dicembre 2019** (prot. 0018399): autorizzazione all'organismo denominato “IFCQ Certificazioni Srl” ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta “Prosciutto di Carpegna”, registrata in ambito Unione Europea
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Decreto MIPAAF del 10 giugno 2021** su G.U. Serie gen. n. 148 del 23 giugno 2021 (prot. 0268840): modifica del decreto 5 dicembre 2019 dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Nota MIPAAF del 04 agosto 2021** (prot. 0355569): trasmissione delle linee guida per la redazione dei Piani di controllo della filiera suinicola a IG
- **Nota MIPAAF del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 17 febbraio 2022** (prot. 0075809): aggiornamento Linee guida filiera suinicola
- **Disciplinare di produzione** vigente della Denominazione d'Origine Protetta “Prosciutto di Carpegna” scaricabile dal sito internet www.politicheagricole.it del MIPAAF

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

AA. CC.:	Autorità Competenti
Allevamento:	Operatore che conduce l'attività di allevamento di suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
Allevamento a Ciclo chiuso:	Allevamento in cui i suini nascono e vengono allevati nelle successive fasi di accrescimento ed ingrasso fino all'invio alla macellazione; gli Allevamenti a Ciclo chiuso sono sia Allevamenti di Origine sia Allevamenti di Provenienza
Allevamento di Origine (Scrofaia):	Allevamento in cui i suini nascono e vengono tatuati con il tatuaggio di origine
Allevamento di Provenienza:	Allevamento che conclude l'attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l'invio alla macellazione
Allevamento Intermedio:	Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini
Allevamento promiscuo:	Allevamento in cui sono allevati suini destinati alla DOP e suini (non solo verri e scrofe) non destinati a tal fine
Anno:	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre)
AM:	Attestato per la Macellazione: dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta e quantifica che i suini che invia alla macellazione sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

AT:	Attestato di Trasferimento: dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta e quantifica che i suini che trasferisce ad altro Allevamento sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera della DOP Prosciutto di Carpegna, per le attività svolte presso i propri siti produttivi
Autorità di vigilanza:	MIPAAF e Regione Marche
BDN:	Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica del Ministero della salute; le informazioni registrate in BDN hanno valore ufficiale ai fini della tracciabilità e rintracciabilità dei suini
BDR:	Banca Dati Riproduttori; archivio di talune sequenze genomiche identificative dei verri in uso nel circuito delle DOP e delle IGP
BDV:	Banca Dati Vigilanza
Certificazione di Conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione del Prosciutto di Carpegna è conforme a quanto prescritto dai relativi Disciplinare e PDC approvati dalle AA. CC.
Classificazione delle carcasse:	l'attività di classificazione delle carcasse suine deve avvenire nel rispetto della normativa nazionale e unionale in ottemperanza a quanto previsto dai disciplinari di produzione per l'appartenenza alla specifica classificazione. Ai fini della DOP sono considerate conformi, nel rispetto di quanto definito all'Art. 2 del Disciplinare, solo carcasse di suino pesante (classificate con la lettera H)
Co. Ce.:	Comitato di Certificazione di IFCQ
Codice identificativo Allevamento:	il codice di identificazione dell'Allevamento è costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l'insediamento e da una numerazione progressiva che può essere anche alfanumerica. Il codice è diverso per ogni singolo insediamento produttivo anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (Partita Iva/CUAA). Inoltre, qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e/o diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL)
Consorzio di Tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
Contrassegno di conformità:	elemento identificativo recante la dicitura "Prosciutto di Carpegna" (Art. 8 del Disciplinare) apposto a fuoco al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano tutti i requisiti prescritti dal Disciplinare



Controllo:	attività con cui IFCQ accerta il rispetto delle prescrizioni definite nel PDC. Tale verifica si distingue in: <ul style="list-style-type: none">- controllo ispettivo: visita effettuata da un incaricato di IFCQ presso un Operatore;- controllo documentale: verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, effettuato anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli;- controllo analitico: analisi chimica, chimico-fisica e/o genetica di un campione prelevato
Controllo ordinario:	controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC
Controllo supplementare:	controllo eseguito per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o quando previsto dallo Schema dei controlli



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

DDT	Documento di Trasporto o documento equivalente
Disciplinare:	normativa comunitaria che definisce i requisiti del Prosciutto di Carpegna DOP
DM:	Dichiarazione del Macello: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della DOP
DO:	Documento di Omologazione con il quale il Prosciuttificio attesta la conformità delle cosce fresche sulle quali appone il sigillo di omologazione
DOP:	Denominazione di Origine Protetta
DPNF:	Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata: documento con cui, relativamente ad ogni DS ricevuta, il Laboratorio di Sezionamento o il Prosciuttificio attesta la materia prima (carcasse/mezzene/cosce per il Prosciuttificio) che non ha avviato alla DOP (resa al fornitore e/o trattenuta non a fini DOP)
DS:	Dichiarazione Specifica: documento con il quale il Laboratorio di Sezionamento (interno o esterno al Macello) attesta, all'atto del trasferimento, che le carcasse/mezzene/cosce fresche consegnate ad un altro Laboratorio di Sezionamento o le cosce fresche consegnate al Prosciuttificio sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
GDA:	Giunta di Appello: organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
IG:	Indicazione Geografica
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
Laboratorio di Affettamento:	Operatore che esegue esclusivamente l'attività di affettamento del prodotto finito
Lettera-Mese:	lettera che identifica il mese di nascita del suino
LGI	Libro Genealogico Italiano
Lotto:	“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotta, realizzata, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche...” Il lotto è determinato dall'Operatore ed è apposto sotto la propria responsabilità. Nel PDC, nel rispetto della definizione citata, il lotto potrà essere distinto in base alla fase di processo specifica in: <ul style="list-style-type: none">– <u>Lotto di macellazione</u>: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad un singolo AM;– <u>Lotto cosce fresche</u>: insieme di cosce fresche fornite da un LS ad un Prosciuttificio con una o più DS;– <u>Lotto lavorazione cosce</u>: insieme di cosce in trasformazione presso il Prosciuttificio nello stesso momento;– <u>Lotto mensile</u>: insieme di prosciutti omologati da un Prosciuttificio nell'arco temporale di un mese;– <u>Lotto di affettamento</u>: insieme di confezioni di prosciutto affettato ottenute in una giornata dal reparto di affettamento di un Prosciuttificio o dal Laboratorio di affettamento utilizzando lo stesso lotto di prosciutti disossati e la stessa veste grafica
LS:	Laboratorio di Sezionamento: Operatore che conduce l'attività di sezionamento di carcasse/mezzene suine e/o di rifilatura delle cosce suine. Qualora il Laboratorio di Sezionamento effettui lavorazioni di materia prima proveniente dalla macellazione di suini operata nel Macello compreso nel medesimo insediamento produttivo, opera come LS “interno” ; qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da un altro sito produttivo, opera come LS “esterno” . Pertanto, un LS, quando effettua attività di sezionamento/rifilatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come “LS esterno”, mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come “LS interno” o come “LS esterno” a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal Macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo. Quando un LS opera come “esterno” appone sulle cosce il TIS in aggiunta al TIM precedentemente apposto dal Macello; nel caso in cui un sezionatore operi come LS “interno”, sulle cosce deve essere apposto il TIM (dal Macello o dal relativo LS), ma non il TIS
Macello:	Operatore che svolge l'attività di macellazione dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
MCR:	Misura di Controllo Rinforzato: attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare e/o nel PDC, costituita da



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

	<p>almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS). Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione del numero dei controlli e dell'onere a carico dell'Operatore già previsto dal tariffario. Tale misura si applica, nei casi previsti dallo Schema dei controlli, anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno</p>
Non conformità (NC):	<p>mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC</p>
Non conformità lievi (NCL):	<p>mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che, tranne per i casi definiti nello Schema dei Controlli per cui è prevista una soglia di accettabilità, non pregiudicano la tracciabilità e la conformità del prodotto</p>
Non conformità gravi (NCG):	<p>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</p>
OdC:	<p>Organismo di Controllo</p>
Operatore:	<p>soggetto inserito nel circuito tutelato della DOP per le specifiche attività svolte</p>
PDC:	<p>Piano di Controllo</p>
PPI:	<p>capacità produttiva dichiarata dal Prosciuttificio quale quantitativo di prosciutti potenzialmente da produrre nel corso di un anno</p>
Prodotto finito:	<p>prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con il Contrassegno di conformità della denominazione Prosciutto di Carpegna</p>
Prosciuttificio:	<p>Operatore che svolge l'attività di trasformazione delle cosce suine fresche per l'ottenimento del prodotto finito; può anche effettuare attività di disosso ai fini dell'affettamento e attività di affettamento</p>
Punzoni:	<p>piastre in dotazione alla Scrofaia per l'apposizione del tatuaggio di origine. I punzoni sono costituiti da un sistema ad aghi multipli a piastra unica (non a composizione variabile) e vengono utilizzati dalla Scrofaia per apporre sulle cosce dei suinetti il tatuaggio di origine, costituito da un codice alfanumerico disposto su due righe identificativo dell'Allevamento di Origine (composto dalle due lettere della sigla della provincia in cui è ubicata la Scrofaia e da un codice a tre caratteri, numerico o alfanumerico) e dalla lettera identificativa del mese di nascita dei suinetti; ciascun carattere è costituito da più "puntini", ciascuno impresso mediante aghi multipli</p>
Reclamo:	<p>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</p>
Resa reale di macellazione:	<p>rapporto percentuale, espresso con due cifre decimali, fra il peso medio morto freddo delle carcasse macellate e il peso medio vivo dell'intera partita avviata alla macellazione ai fini della DOP (attestata con un singolo AM); il peso medio vivo è calcolato sulla base del peso vivo della partita riscontrato dal Macello</p>
Richiedente:	<p>soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata della DOP</p>
Riconoscimento:	<p>provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata della DOP</p>
Ricorso:	<p>istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta di Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC</p>
RIFT:	<p>Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da Allevamenti, Macelli e Laboratori di sezionamento ai fini dell'identificazione e tracciabilità della materia prima</p>
RM:	<p>Rendiconto Macellazione: documento che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con il relativo AM</p>
RR:	<p>Rendiconto Regolarizzazione: documento che attesta gli esiti di regolarizzazione della partita di suini di peso non conforme accertato all'arrivo in Macello; viene emesso per ogni partita regolarizzata certificata con AM</p>
Scrofa:	<p>suino di sesso femminile che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione</p>
Sigillo di omologazione:	<p>elemento identificativo apposto a fuoco sulla coscia al momento dell'omologazione in Prosciuttificio ai fini della DOP; è costituito dalla sigla DOP</p>



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

Stato di taratura:

e dalla data di omologazione composta da giorno/mese/anno (giorno e anno in numeri arabi e mese in numeri romani)

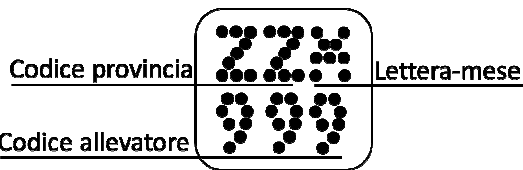
condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza

Suini tatuati:

suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata

Tatuaggio di origine:

tatuaggio indelebile dell'Allevamento di origine; il tatuaggio di origine, come indicato nei DM 23 agosto 1994 e 25 agosto 1994, deve essere costituito da un codice alfanumerico identificativo della Scrofaia e dalla lettera-mese che indica il mese di nascita del suino



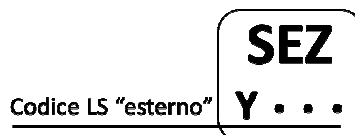
TIM:

Timbro Indelebile del Macello così come definito dai D.M. 23 agosto 1994 e 25 agosto 1994. Il TIM deve essere apposto a fuoco o riscaldato elettricamente ed è costituito dalla sigla fissa PP e da una sigla alfanumerica composta da una lettera seguita da un numero a due cifre



TIS:

Timbro Indelebile del LS "esterno"; deve essere apposto a fuoco o riscaldato elettricamente ed è costituito dalla sigla fissa SEZ e, nella riga sottostante, dalla lettera Y seguita da due o tre cifre; tale codice identifica univocamente il LS "esterno"



Tracciabilità:

processo che ricostruisce la storia del prodotto "da monte a valle" della filiera, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione. È la tracciabilità che permette la **Rintracciabilità**, processo che collega tutte le informazioni registrate per risalire "da valle a monte" alla storia del prodotto e alle relative responsabilità lungo la filiera

Verro:

suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la riproduzione

Verro ruffiano:

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

VIS:

singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell'Operatore; qualora possibile, nell'ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS

VRP:

Valutatore Risultato Prove: incaricato dell'OdC che, valutati i risultati dei controlli analitici riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi, emette un Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i. La delibera in merito alla certificazione è di competenza del Co. Ce.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli Operatori della filiera disciplinata della DOP Prosciutto di Carpegna devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente PDC. Gli Allevamenti, i Macelli, i Laboratori di Sezionamento e i Prosciuttifici devono essere ubicati nel territorio delimitato definito all'Art. 2 del Disciplinare.

5.1 PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

Il Richiedente che intende operare nell'ambito del circuito della produzione tutelata della DOP deve presentare la richiesta di riconoscimento, direttamente o tramite il Consorzio di tutela in forza di specifica delega in cui deve essere specificato che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze (rapporti economici compresi) sono comunque a carico del singolo Richiedente, inviandola mediante posta elettronica, a IFCQ, compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1 per l'Allevamento, per la Scrofaia integrato dalla richiesta di assegnazione punzoni in Allegato n. 2;
- Allegato n. 3 per l'Operatore con ruolo di Macello e LS;
- Allegato n. 4 per l'Operatore con ruolo esclusivo di LS "esterno";
- Allegato n. 5 per il Prosciuttificio;
- Allegato n. 6 per il Laboratorio di Affettamento.

L'Allevamento "in soccida" indica, in sede di richiesta di riconoscimento e, ove previsto, nelle registrazioni ai fini del PDC, per conto di quale Allevamento esercita la propria attività di soccida.

Con l'atto della presentazione della richiesta, il Richiedente accetta integralmente i contenuti del Sistema dei controlli (PDC, Sistema tariffario, Schema dei controlli e ogni altro documento utile) e si assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini del riconoscimento e del successivo mantenimento dei requisiti.

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

5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP PROSCIUTTO DI CARPEGNA

La procedura di riconoscimento si articola nelle seguenti fasi:

a) **Verifica documentale:**

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

- che l'insediamento produttivo del Richiedente (tranne per il soggetto che ha richiesto il riconoscimento come Laboratorio di Affettamento) sia situato nel territorio delimitato così come definito all'Art. 2 del Disciplinare;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- che la richiesta sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e sia compilata in ogni sua parte; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà inviata una richiesta di integrazione.

b) Verifica ispettiva iniziale:

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

- **per gli Allevamenti:**

- che, in base a quanto prescritto all'Art. 2 del Disciplinare della DOP Prosciutto di Carpegna, la metodologia di allevamento seguita sia conforme ai requisiti disciplinati per la DOP Prosciutto di Parma e la DOP Prosciutto di San Daniele. IFCQ verifica, in particolare: che le strutture e le attrezzature siano idonee a garantire agli animali condizioni di benessere e, in relazione alla tipologia di alimentazione somministrata, garantiscano idonei requisiti di resistenza alla corrosione; che i ricoveri siano ben coibentati e ben areati in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e il contenimento dei gas nocivi; che i pavimenti siano caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici e antisdrucchiolevoli;
- che, se presenti nelle Scrofaie riproduttori suini e/o materiale genetico, appartengano, così come definito all'Art. 2 del Disciplinare, alle razze prescritte per la DOP Prosciutto di Parma e per la DOP Prosciutto di San Daniele e, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, alla "*Lista degli altri tipi genetici*" pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
- che se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla DOP e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa a suini, alimentazione ed eventuali dosi di seme utilizzati deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla DOP devono essere separati da quelli non destinati alla filiera tutelata; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini della DOP, la separazione fra filiera DOP e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;

- **per i Macelli e i Laboratori di Sezionamento**, che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento, nel rispetto del benessere animale, e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini in ingresso, delle singole partite di carcasse/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un Laboratorio di Sezionamento e/o delle partite di cosce in uscita destinate al distretto della DOP;

- **per i Prosciuttifici:**

- che siano presenti locali e attrezzature idonei a garantire il metodo di elaborazione e la stagionatura nel rispetto di quanto prescritto rispettivamente all'Art. 4 e all'Art. 5 del Disciplinare;



- che sia disponibile un adeguato sistema di identificazione delle cosce fresche omologate (salate) e stagionate (marchiate a fini DOP), tale da assicurare la loro tracciabilità e la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;

- **per i Laboratori di Affettamento:**

- che vi sia la disponibilità degli impianti e dell'attrezzatura per l'attività di affettamento;
- che esista un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità del prodotto.

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

c) **Riconoscimento:**

IFCQ valuta gli esiti della verifica ispettiva iniziale e, qualora da tali riscontri non siano evidenziate 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 dei requisiti prescritti dal PDC e dal Disciplinare.

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

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **alle Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato di Trasferimento (di seguito solo AT) secondo le istruzioni in Allegato n. 7. Alle Scrofaie sono inviati anche i punzoni; le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'Allegato n. 2; tutte le forniture devono essere autorizzate da IFCQ e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante;
- **agli Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato per la Macellazione (di seguito solo AM) secondo le istruzioni in Allegato n. 8;
- **agli Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'AM e, se richiesto, dell'AT e vengono consegnati i punzoni; per tali Allevamenti, essendo sia Scrofaie sia Allevamenti di Provenienza, valgono le prescrizioni definite nei due punti elenco precedenti;
- **ai Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione tramite la Dichiarazione del Macello (DM), del Rendiconto Regularizzazione (RR) e del Rendiconto Macellazione (RM), da compilare rispettivamente secondo le istruzioni in Allegato n. 9, n. 19 e n. 21, e si provvede anche a consegnare il Timbro



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

Indelebile del Macello (di seguito solo TIM). Esigenze di assegnazione di ulteriori TIM devono essere segnalate per iscritto a IFCQ. Qualora la richiesta sia motivata con l'esigenza di sostituire TIM usurati, la relativa consegna è associata alla loro restituzione. Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente che il riconoscimento sanitario dell'ASL è il medesimo);

- **ai Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (DS) e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) in base alle istruzioni definite rispettivamente in Allegato n. 10 e in Allegato n. 20. Ai LS "esterni" si provvede anche a consegnare il TIS; esigenze di assegnazione di ulteriori TIS devono essere segnalate per iscritto a IFCQ; qualora la richiesta sia motivata con l'esigenza di sostituire TIS usurati, la relativa consegna è associata alla loro restituzione;

Qualora IFCQ ai Prosciuttifici e ai Laboratori di Affettamento metta a disposizione apposito portale per documentare l'attività legata alla DOP:

- **ai Prosciuttifici** sono inviate le credenziali di accesso a tale sistema informatico per la compilazione del Registro del produttore, del Documento di Omologazione (DO), della Dichiarazione del Prosciuttificio e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) da effettuare rispettivamente in base alle istruzioni in Allegato n. 11, n. 12, n. 14 e n. 20;
- **ai Laboratori di Affettamento** sono inviate le credenziali di accesso a tale sistema informatico per la compilazione, seguendo le indicazioni in Allegato n. 13, del Registro di affettamento.

Nel caso in cui Prosciuttifici e Laboratori di Affettamento non abbiano a disposizione tale portale fornito dall'OdC, la compilazione della specifica documentazione prescritta deve essere effettuata dagli Operatori su supporto informatico o in formato cartaceo, ad esclusione della DPNF che in tale circostanza deve essere registrata sul RIFT (in tal caso IFCQ fornisce al Prosciuttificio le credenziali di accesso al RIFT per la compilazione del documento).

Ai Prosciuttifici, qualora le attività di produzione e di affettamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo e con il medesimo riconoscimento sanitario dell'ASL, viene attribuito un unico codice di identificazione.

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

5.2.1 Validità del riconoscimento

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

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP	PC – CRP Rev. 1 7 luglio 2022 © IFCQ
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------

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

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

Per il mantenimento del riconoscimento ai fini della DOP, 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 [(es.: variazioni societarie, della proprietà o dell'anagrafica aziendale, del codice ASL, dell'assetto strutturale e/o produttivo, della capacità produttiva dichiarata (PPI)].

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

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

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 alla DOP, 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 alla DOP, 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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI

L'Operatore che intende recedere dalla DOP (per chiusura o cessione della Ditta, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP o altra diversa motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it. Il Prosciuttificio e il Laboratorio di Affettamento, se iscritti al Consorzio di tutela riconosciuto, sono tenuti a dare comunicazione scritta di recesso anche al Consorzio stesso.

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

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

5.3.1 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

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

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

L'Operatore "cancellato" dagli elenchi anagrafici:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- non può utilizzare ai fini della DOP suini vivi tatuati e/o macellati, cosce fresche e/o sigillate e/o in stagionatura, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;
- deve sospendere immediatamente l'utilizzo delle vesti grafiche, della carta intestata e di tutti i documenti e le pubblicazioni in cui compaiono i riferimenti alla DOP Prosciutto di Carpegna;
- non può utilizzare i marchi previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

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

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

6. ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI

I soggetti riconosciuti nel circuito della produzione tutelata della DOP sono tenuti:

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP</p>	<p align="center">PC – CRP Rev. 1</p> <p align="center">7 luglio 2022 © IFCQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

Il Contrassegno di conformità (definito all'Art. 8 del Disciplinare) è affidato ad IFCQ che ne cura l'applicazione e lo custodisce sotto la propria responsabilità in modo che ad esso possa avere accesso solo il personale incaricato, nei limiti del proprio specifico mandato.

7. REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI

7.1 ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO

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

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

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

All'Operatore è raccomandato di attenersi, per quanto concerne la metodologia di allevamento, a quanto prescritto all'Art. 2 del Disciplinare.

7.1.1 Genetica

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

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

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

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

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

La Scrofaia deve:

- acquisire, conservare ed esibire:
 - il certificato zootecnico di ogni verro riproduttore fisicamente presente in Allevamento ai fini della DOP;
 - la documentazione relativa alla fornitura di dosi di seme per la produzione di suini destinati alla DOP con la quale il fornitore attesta l’origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o il numero di matricola del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna;
- garantire la corrispondenza, per tutti i verri riproduttori presenti in Allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito. Generalmente l’identificativo del riproduttore nato:
 - in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell’allevamento di nascita (espresso con 10 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (espresso con 8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - all’estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;
- registrare e aggiornare nel RIFT entro i primi 7 giorni successivi al semestre di riferimento (inteso come primo o secondo semestre dell’anno):
 - l’elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e la relativa data di inizio attività;
 - il numero delle scrofe presenti e l’informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;



- il numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, il tipo genetico del verro a cui corrispondono, la ragione/denominazione sociale del fornitore e il numero e la data del DDT di fornitura;
- registrare nel RIFT entro i primi 7 giorni del mese il numero dei parti e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente.

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

- verro conforme ai fini della DOP;
- verro non conforme ai fini della DOP, in presenza di relativo certificato di vasectomia o epididimectomia o di equivalente procedura di sterilizzazione.

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

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

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

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

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

7.1.2 Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

- deve apporre su entrambe le cosce del suino, secondo le modalità definite dai Disciplinari della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele, il tatuaggio di origine, così come definito al paragrafo 4, la cui “lettera-mese” deve corrispondere al mese di nascita in base alla seguente tabella:

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

- deve registrare nel RIFT, entro i primi 7 giorni di ogni mese, il numero dei suini sui quali è stato apposto il tatuaggio di origine nel mese precedente, suddivisi per “lettera-mese”;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

Gli Allevamenti che distolgono dal circuito della DOP suini già tatuati devono:

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

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

7.1.3 Alimentazione

L'Allevamento deve:

- impiegare, in base a quanto prescritto all'Art. 2 del Disciplinare della DOP Prosciutto di Carpegna, gli alimenti definiti nei Disciplinari della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate;
- conservare in modo ordinato, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa a:
 - cartellini richiesti e forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP</p>	<p align="center">PC – CRP Rev. 1</p> <p align="center">7 luglio 2022 © IFCQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1.4 Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)

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

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

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

7.1.5 Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento che invia alla macellazione suini deve:

- registrare l'AM nel RIFT in base alle istruzioni indicate nell'Allegato n. 8 (l'Allevamento deve assicurare la registrazione dell'AM entro l'arrivo dei suini al Macello);
- registrare nell'AM esclusivamente suini destinati alla DOP assicurandosi di non attestare con l'AM l'invio alla macellazione ai fini della DOP di verri e scrofe; con la registrazione dell'AM l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello riconosciuto;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini al Macello con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o altra dicitura equivalente;
- assicurarsi:
 - di registrare nell'AM un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT;
 - di consegnare suini registrati in AM con una lettera-mese congrua con il requisito di età disciplinato che devono avere al momento della macellazione.

Ai fini della corretta valutazione dell'età dei suini al momento della macellazione si specifica che, a titolo esemplificativo, i suini nati nel mese di gennaio (lettera-mese T) a novembre dello stesso anno hanno 10 mesi compiuti.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

Il peso delle partite di suini consegnate al Macello ai fini della DOP deve essere conforme al Disciplinare.

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

7.1.6 Allevamenti con attività promiscua

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

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

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

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

7.2 ADEMPIMENTI DEL MACELLO

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

- partita costituita esclusivamente da suini attestati conformi ai fini della DOP;
- partita costituita da suini destinati alla DOP e da suini destinati a produzioni convenzionali non DOP.

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

- verificare che sia accompagnata da un AM registrato nel RIFT conformemente alle indicazioni in Allegato n. 8 e da un DDT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- verificare, nel caso di ricevimento di una consegna costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della DOP, che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nell'AM e nel DDT;
- verificare che, nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nell'AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della DOP:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- verificare che nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - ✓ il numero dei suini consegnati ai fini della DOP, integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente;
 - ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della DOP;
- verificare che il numero di suini destinati alla DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM e che tale numero coincida con quello effettivo dei suini destinati alla DOP in entrata;
- verificare che tutti i suini consegnati NON ai fini della DOP siano stati identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
- verificare che trasporto e consegna siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra i suini destinati alla DOP e i suini in consegna NON a fini DOP;
- adottare procedure operative tali da garantire che le successive operazioni di pesatura producano riscontri riferiti esclusivamente ai suini destinati ad essere macellati ai fini della DOP;
- nel caso la consegna non consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla DOP da quelli non destinati a tal fine, escludere dalla macellazione ai fini della DOP l'intera partita;
- nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AM e/o DDT) da parte dell'Allevamento che ha effettuato la consegna, escludere dalla macellazione a fini DOP i suini in entrata; in caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, il Macello deve richiederne, all'Allevamento, l'integrazione e la corretta compilazione entro il giorno lavorativo successivo;
- pesare la partita registrata con l'AM e:
 - verificare che il requisito del peso della partita sia conforme al Disciplinare;
 - registrare il peso accertato nel RIFT;
 - conservare le evidenze documentali di riscontro della pesatura riportando su di esse il numero del relativo AM e/o del relativo lotto di macellazione.

Nel caso in cui il requisito del peso della partita non sia conforme, il Macello può macellarla ai fini della DOP, ma deve regolarizzarla con la seguente procedura:

1. in fase di macellazione della partita, esclude un numero di carcasse a scelta (almeno una carcassa);
2. pesa le carcasse distolte ai fini della regolarizzazione (peso morto freddo delle carcasse distolte);
3. calcola il peso medio morto freddo delle carcasse ottenute dai suini macellati della partita:
$$\text{Peso medio morto freddo carcasse} = \frac{\text{Peso morto freddo totalità carcasse}}{\text{n° carcasse}}$$
4. calcola nel seguente modo la resa reale di macellazione al termine delle operazioni di macellazione della partita:
$$\text{Resa reale di macellazione} = \frac{\text{peso medio morto freddo carcasse}}{\text{peso medio vivo partita}} \times 100$$
5. calcola come segue il peso medio morto freddo delle carcasse ritenute conformi ai fini della regolarizzazione:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

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

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

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

In applicazione della Procedura di regolarizzazione, il Macello deve:

- sulle carcasce distolte dalla DOP, annullare in modo indelebile ed inamovibile il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullamento, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullamento del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm); tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle carcasce o comunque prima delle operazioni di sezionamento delle stesse;
- segnalare all'Allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione tramite documentata comunicazione; il rispetto di tale adempimento si intende assolto con la compilazione della documentazione prevista nel RIFT; si specifica che l'obbligo di segnalazione all'Allevamento dell'attività di regolarizzazione è un adempimento a cui il Macello deve provvedere in ogni caso, anche nell'eventualità di malfunzionamento degli strumenti informatici o di impossibilità di utilizzo degli stessi;
- registrare nella DM il numero dei suini distolti dalla DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
- registrare nel RIFT, mediante il Rendiconto Regolarizzazione (RR), in base alle indicazioni in Allegato n.19, l'attività di regolarizzazione della partita entro 5 giorni lavorativi.

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

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

- verificare a livello documentale la/le "lettera/e-mese" registrata/e sull'AM in modo tale da rispettare il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione;
- verificare che le razze/tipi genetici registrate/i in AM siano conformi alle prescrizioni definite al paragrafo 7.1.1;
- assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall'automezzo, di ricovero in



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

stalla, di stordimento e abbattimento;

- assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
- escludere dalla macellazione ai fini della DOP verri e scrofe;
- verificare direttamente in sede di macellazione che la “lettera-mese” tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare; in caso contrario esclude dalla macellazione ai fini della DOP i suini non conformi;
- registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della DOP e il numero dei suini esclusi dalla macellazione ai fini della DOP per età non conforme;
- verificare la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce dalla Scrofaia; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - ✓ della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

- verificare che il tatuaggio consenta di ricondurlo all’uso di punzoni ufficiali;
- verificare che il tatuaggio sia stato apposto sulle cosce nella posizione definita nei Disciplinari della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele;
- controllare la corrispondenza dei tatuaggi riscontrati sulle cosce con quelli registrati nel relativo AM;
- escludere, nel caso di riscontro di tatuaggi non conformi (non oggetto di regolarizzazione), i corrispondenti suini dalla macellazione ai fini della DOP annullando in modo indelebile e inamovibile il tatuaggio di origine con l’apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio di origine, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un’altezza minima di 2 cm);
- garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l’assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera);
- utilizzare per la DOP solo carcasse di suino pesante classificate con la lettera H (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- registrare i dati di macellazione nel RIFT seguendo le istruzioni in Allegato n. 9 e n. 21 entro il giorno lavorativo successivo a quello di macellazione e comunque prima dell’utilizzo di quanto macellato ai fini della DOP;
- escludere dalla macellazione ai fini della DOP i suini quando riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ;
- escludere le carcasse macellate dalla lavorazione ai fini della DOP quando riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ;
- annullare in modo indelebile e inamovibile il tatuaggio di origine su tutti i suini in entrata a qualsiasi titolo non avviati alla macellazione ai fini della DOP, con l’apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul



tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm);

- registrare nella DM, in riferimento al singolo lotto di macellazione, per ogni tatuaggio, il numero di suini macellati conformi ai fini della DOP e il numero di eventuali suini distolti dalla DOP con specificate le singole causali di inidoneità indicate in Allegato n. 9.

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

Nel caso in cui il Macello/LS “interno” effettui una consegna di carcasse/mezzene/cosce ai fini della DOP ad un LS “esterno”, deve registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) in base alle istruzioni in Allegato n. 10; tale registrazione deve essere assicurata entro l'arrivo delle carcasse/mezzene/cosce al LS “esterno”. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. La sua registrazione attesta la conformità della consegna ai fini della DOP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta, il ricevente deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può destinare la consegna ai fini della DOP. Il DDT che accompagna la consegna deve essere integrato con l'indicazione “*Carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente.

Il TIM, così come definito dai DM 23 agosto 1994 e 25 agosto 1994, deve essere apposto sulla cotenna delle cosce ritenute conformi o in corrispondenza della coscia delle carcasse/mezzene ritenute conformi. Tutte le carcasse/mezzene/cosce conformi inviate a un LS “esterno” devono essere provviste del TIM. L'apposizione del TIM è un adempimento del Macello. Per i Macelli che trasferiscono carcasse/mezzene/cosce al proprio LS “interno”, l'apposizione del TIM può essere effettuata in sede di rifilatura sulle cosce ritenute conformi.

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

7.3 ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

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

- verificare, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e dal relativo DDT integrato con l'indicazione “*Carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il LS richiede entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

e la certificabilità della consegna o di assenza della documentazione, il ricevente non può destinare il prodotto ai fini della DOP;

- per ogni DS ricevuta, compilare, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, per documentare la materia prima (carcasse/mezzene/cosce) non avviata alla DOP (resa al fornitore o trattenuta non ai fini della DOP), la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 20, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione della materia prima nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS; la registrazione deve essere effettuata anche in assenza di materia prima resa al fornitore o trattenuta non ai fini della DOP;
- refrigerare le cosce nel rispetto di quanto prescritto all’Art. 4 del Disciplinare;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce sulle quali, sulla cotenna all’altezza della coscia, sia stato apposto il TIM identificativo del Macello (fatto salvo quanto previsto al paragrafo 7.2 per l’apposizione del TIM presso i Macelli provvisti di LS “interno”);
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce marcate, sulla cotenna all’altezza della coscia, in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, con il codice che identifica il lotto di macellazione;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce classificate con la lettera H che identifica il suino pesante (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce aventi un tatuaggio di origine riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, apposto nella posizione definita nei Disciplinari della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele, leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro) e con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le carcasse/mezzene/cosce devono essere stati macellati a un’età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare).

La visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:

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

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

Il LS, completate le verifiche sopracitate, deve:

- sezionare e rifilare la singola coscia per consegnarla al Prosciuttificio nel rispetto delle caratteristiche prescritte all’Art. 2 del Disciplinare;
- nel caso di LS “esterni”, apporre il TIS o, in caso di non applicazione del TIM da parte del Macello, per i LS “interni”, apporre il TIM sulla cotenna delle cosce ritenute conformi e quindi prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 18;
- consegnare al Prosciuttificio solo cosce rifilate prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 18;
- consegnare le cosce al Prosciuttificio entro i tempi prescritti, rispetto alla macellazione, all’Art. 4 del Disciplinare;
- consegnare al Prosciuttificio solo cosce ottenute da suini nati e/o allevati e/o macellati nel territorio delimitato così come definito all’Art. 2 del Disciplinare;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) seguendo le istruzioni in Allegato n. 10. Al momento della consegna delle cosce ai fini della DOP la DS deve risultare compilata. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione il LS attesta la conformità delle cosce in consegna ai fini della DOP. Il LS deve integrare ogni DDT che accompagna la consegna al Prosciuttificio con l'indicazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente e con l'indicazione di numero e peso complessivo delle cosce in consegna. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Prosciuttificio deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità del prodotto o di assenza del documento, il Prosciuttificio ricevente NON può destinare le cosce in entrata ai fini della DOP;
- escludere il prodotto dalla DOP rimuovendo/annullando il TIM dalle carcasse/mezzene/cosce e, se presente, anche il TIS dalle cosce, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il LS stesso riscontri il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti.

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

7.4 ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO

Il Prosciuttificio deve:

- verificare per ogni singola consegna di cosce fresche in entrata:
 - che la consegna provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare;
 - che la macellazione dei suini sia avvenuta in un Macello riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare;
 - che la consegna sia stata effettuata entro i tempi prescritti, rispetto alla macellazione dei suini, all'Art. 4 del Disciplinare;
 - che sia/siano stata/e compilata/e correttamente nel RIFT la/le relativa/e DS coordinata/e con DDT integrato/i con l'indicazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente e completo/i di numero e peso complessivo delle cosce in consegna; in presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Prosciuttificio deve richiedere al LS entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta; nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare tracciabilità e certificabilità del prodotto o di assenza della documentazione, il Prosciuttificio deve escludere le cosce dalla DOP;
 - che nella/e DS siano registrati codici di origine e codici di provenienza che attestano suini nati e allevati nell'areale prescritto all'Art. 2 del Disciplinare;
- riporre le cosce, se non le lavora entro 24 ore dalla consegna, in ambiente refrigerato, così come specificato all'Art. 4 del Disciplinare;
- verificare direttamente sulla singola coscia fresca ricevuta dal LS, l'assenza delle inidoneità

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP</p>	<p align="center">PC – CRP Rev. 1</p> <p align="center">7 luglio 2022 © IFCQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

elencate in Allegato n. 18, controllando, oltre agli aspetti di carattere qualitativo, che sulla coscia siano presenti:

- ben visibile il TIM del Macello e, nel caso la consegna provenga da un LS “esterno”, anche il TIS;
- ben visibile l’esito di classificazione della carcassa, con particolare riferimento alla lettera H identificativa del peso in sede di classificazione (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- il tatuaggio, nel rispetto dei criteri minimi di visibilità, riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, o i simboli previsti per l’attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini. La visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:
 - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

- una marcatura apposta in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione del singolo AM (partita di suini macellata nella giornata);
- verificare in base alla/e DS e al controllo fisico della consegna:
 - che le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati nell’areale definito dall’Art. 2 del Disciplinare;
 - che la “lettera-mese” tatuata sulle cosce qualifichi il loro ottenimento da suini macellati a un’età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare;
 - che su ogni coscia siano presenti TIM, eventuale TIS (se la consegna è stata effettuata da un LS “esterno”), tatuaggio di origine e lotto di macellazione coerentemente con quanto indicato nella relativa DS.

Nel caso in cui il LS da cui provengono le cosce e/o il Macello in cui sono stati macellati i suini da cui sono state ricavate le cosce non siano soggetti ubicati nell’areale disciplinato e riconosciuti, il Prosciuttificio deve escludere dalla DOP l’intera partita.

Nel caso di riscontro, per le cosce, di inidoneità di carattere qualitativo e/o relative a TIM, TIS, marcatura degli esiti di classificazione, tatuaggio di origine (visibilità, origine, età del suino alla macellazione in base alla lettera-mese) e lotto di macellazione e, nel caso in cui le cosce non risultino essere state ottenute da suini allevati nell’areale prescritto, il Prosciuttificio deve escludere tali cosce dalla DOP.

Il Prosciuttificio, completate le verifiche sopracitate, deve:

- apporre sulle cosce valutate idonee per la DOP il sigillo di omologazione, così come definito al paragrafo 4, entro il giorno in cui vengono effettuate le operazioni di prima salagione e comunque non oltre le 120 ore dalla macellazione; limitatamente agli errori materiali nell’apposizione del sigillo è ammessa la ripetizione delle operazioni; queste possono avvenire



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

nel corso di qualsiasi fase di lavorazione a condizione che ne sia stato preventivamente informato IFCQ che verifica la corretta riapposizione del sigillo;

- registrare il Documento di Omologazione (DO), seguendo le istruzioni in Allegato n. 12, entro il 2° giorno lavorativo successivo alla data del sigillo di omologazione;
- registrare, per ogni DS ricevuta, la DPNF, in base alle istruzioni in Allegato n. 20, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione delle cosce nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS; il documento deve essere prodotto anche nel caso in cui tutte le cosce della DS siano state omologate dal Prosciuttificio (in assenza, quindi, di cosce della DS non avviate alla DOP);
- movimentare e/o stoccare le cosce in modo tale che risultino sempre identificabili e distinguibili all'interno dei locali; ogni attrezzatura deve essere corredata da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente le cosce avviate alla lavorazione DOP;
- garantire che le varie fasi di elaborazione del prodotto e la fase di stagionatura dei prosciutti siano coerenti col metodo e i tempi prescritti rispettivamente agli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
- osservare le eventuali prescrizioni stabilite da taluni Paesi extra UE sotto la verifica della competente Autorità Sanitaria;
- acquisire e conservare idonea documentazione del fornitore in merito alle caratteristiche del sale utilizzato, che deve rispettare le prescrizioni di cui all'Art. 3 del Disciplinare; il Prosciuttificio deve, inoltre, con riferimento specifico all'esecuzione delle operazioni di stuccatura, acquisire e conservare i documenti del fornitore relativi all'impasto utilizzato per tali operazioni;
- escludere il prodotto dalle fasi di ottenimento della DOP annullando il sigillo di omologazione e, se presente, il contrassegno di conformità, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Prosciuttificio stesso riscontri delle inidoneità; se il Prosciuttificio intende declassare prodotto conforme alla DOP deve effettuare le operazioni di annullamento del sigillo e, se presente, del contrassegno nel rispetto di quanto definito al paragrafo 11;
- compilare, per il prodotto autocertificato ai fini della DOP, la Dichiarazione del Prosciuttificio seguendo le indicazioni in Allegato n. 14;
- compilare il Registro del produttore nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 11. In caso di utilizzo del documento in formato cartaceo la compilazione deve essere eseguita entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferiscono le operazioni da registrare.

Se effettua attività di affettamento ai fini della DOP il Prosciuttificio deve seguire gli adempimenti definiti al paragrafo 12.

8. CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP Prosciutto di Carpegna.

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

- i dati anagrafici e il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli Allevamenti e presso i Macelli;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l'insediamento produttivo, delle dotazioni consegnate o l'autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità. In particolare, gli Allevamenti devono separare i suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine. Per quanto riguarda gli altri Operatori, il prodotto da destinare alla filiera tutelata deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto generico non destinato al circuito tutelato; inoltre, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione per il circuito tutelato deve avvenire disgiuntamente dal prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della DOP (bilanci di massa).

I controlli sono distinti in:

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

I controlli sono finalizzati ad accertare:

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

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

Per accertare l'efficacia dell'autocontrollo degli Operatori nella catena di fornitura, per alcuni requisiti il controllo sull'Operatore avviene anche presso i destinatari riconosciuti. Al termine di ogni controllo ispettivo il personale incaricato da IFCQ redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli effettuati. Il verbale di controllo viene firmato dall'incaricato dell'OdC che ha effettuato la visita ispettiva e dalla controparte che ha presenziato alla verifica. I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da IFCQ per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente. I controlli a carico degli Operatori vengono effettuati anche presso la sede di IFCQ mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nei sistemi informatici messi a disposizione da IFCQ o inviata dagli stessi all'OdC.

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

PDC e Schema dei controlli prevedono, per determinare se la non conformità da formalizzare all'Operatore sia lieve o grave e/o se effettuare presso di esso una o più VIS, delle "soglie" relative al rispetto di un determinato requisito. Al fine di valutare il superamento o meno di tali "soglie" non è ammesso, per la percentuale calcolata (per es. percentuale di non conformità) alcun tipo di arrotondamento all'unità. A titolo esemplificativo consideriamo il caso in cui è stata definita una "soglia" di non conformità del 3%. Se riscontrata per esempio una percentuale di non conformità del 3,03%, tale percentuale, per valutare il superamento o meno della "soglia", non può essere arrotondata all'unità, e quindi al 3%, per cui è da considerare superiore alla "soglia" del 3% (3,03>3, che equivale a scrivere 3,03>3,00).

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

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

8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO

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

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

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

8.1.1 CONTROLLI sull'alimentazione somministrata

IFCQ ogni anno, presso **almeno il 25%** di tutti gli Allevamenti riconosciuti (ad esclusione delle Scrofaie non abilitate nel RIFT all'emissione di AM e quindi non abilitate ad avviare suini alla



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

macellazione) al 31 dicembre dell'anno precedente, verifica che siano impiegati, come prescritto all'Art. 2 del Disciplinare della DOP Prosciutto di Carpegna, gli alimenti definiti nei Disciplinari di produzione della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa ai seguenti documenti previsti al paragrafo 7.1.3:

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

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

IFCQ verifica se l'Allevamento ha acquisito un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione del fornitore circa l'idoneità alla DOP dell'alimento, mediante dicitura “*Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente.

8.1.2 CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua

In caso di produzione promiscua, IFCQ verifica, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese), che siano assicurati tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini non destinati alla DOP, mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione delle informazioni relative alle partite di suini non destinati alla DOP, al fine di assicurarne la tracciabilità in qualsiasi momento. Con controllo fisico-ispettivo, inoltre, IFCQ verifica che sia assicurata l'identificazione dei suini non destinati alla filiera tutelata e la separazione fisica degli stessi da quelli destinati alla DOP.

8.1.3 CONTROLLI sulla genetica

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

- la presenza dei certificati zootecnici di ogni verro fisicamente presente in Allevamento a fini riproduttivi per la DOP;
- la presenza della documentazione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla DOP, con cui il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o la matricola del verro da cui è stato prelevato il seme in consegna;
- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT; in



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

particolare IFCQ controlla coerenza, completezza e rispetto della tempistica prescritta nel PDC (primi 7 giorni successivi al semestre di riferimento, inteso come primo o secondo semestre dell'anno) delle registrazioni nel RIFT relative:

- all'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e alla data di entrata in attività degli stessi;
 - al numero delle scrofe presenti e all'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
 - al numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, al tipo genetico del verro a cui corrispondono, alla ragione/denominazione sociale del fornitore e al numero e alla data del DDT di fornitura;
- la registrazione del tipo genetico sugli AT e/o AM rilasciati con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e conforme alla DOP; in particolare IFCQ verifica conformità e correttezza d'impiego delle linee genetiche utilizzate ai fini della DOP per i verri riproduttori e/o il materiale genetico e/o la relativa progenie riconducibile agli stessi in base a quanto specificato al paragrafo 7.1.1.

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

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

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

IFCQ effettua ogni anno, **presso almeno il 5% delle Scrofaie** (inclusi i “cicli chiusi”) riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e **presso almeno il 5% di tutti gli altri Allevamenti** anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

necessario, **il prelievo di materiale biologico** sui suini destinati alla DOP per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche. Il prelevamento deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale e delle condizioni di sicurezza del personale. Il prelievo può essere effettuato eventualmente, oltre che per i suini destinati alla DOP, anche per i relativi verri destinati alla riproduzione. Tale attività è subordinata all'implementazione nella BDR, in applicazione del Decreto di cui sopra e successive modifiche, dei dati relativi ai profili genetici dei riproduttori oggetto di comparazione genetica.

8.1.4 CONTROLLI sulla movimentazione dei suini

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

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

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

- il numero delle scrofe produttive ai fini della DOP;
- il numero di suini tatuati nel periodo di riferimento.

8.1.5 CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine

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

- su almeno 30 suini, in una Scrofaia con un numero di suini da tatuare in giornata pari o inferiore a 500 suini,
- su almeno 60 suini, in una Scrofaia con un numero di suini da tatuare in giornata compreso tra 501 e 1.000,
- su almeno 90 suini, in una Scrofaia con un numero di suini da tatuare in giornata superiore a 1.000.

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

- venga eseguita con i punzoni dati in dotazione e secondo le modalità definite nei Disciplinari di produzione della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

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

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

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

8.1.6 CONTROLLI sugli AT

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

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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP</p>	<p align="center">PC – CRP Rev. 1</p> <p align="center">7 luglio 2022 © IFCQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

- la correttezza delle registrazioni degli AM in uscita (il controllo può essere eseguito indifferente sia presso l’Allevamento che mediante accesso al RIFT); in particolare IFCQ controlla che in AM siano stati registrati:
 - il numero di suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - il tipo genetico nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 17 e che lo stesso sia inserito, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, nella “*Lista degli altri tipi genetici*” pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
 - il tatuaggio di origine, verificando la congruità della lettera-mese con il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM, integrato con l’indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente;
- la congruità fra la disponibilità dei suini in Allevamento (in base al numero di suini nati presso l’Allevamento e/o ricevuti da altri Allevamenti e di suini ceduti per la macellazione), i dati del RIFT (incluse le registrazioni di AT e AM) e la documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata;
- che non siano stati certificati verri e scrofe.

8.1.8 CONTROLLI DI CONSEGNE PROMISCUE

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

8.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

8.2.1 CONTROLLI sugli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

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

- gli AM siano stati correttamente compilati coordinati ognuno con un DDT integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o altra dicitura equivalente;
- le registrazioni negli AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, controlla che siano registrati:
 - il numero dei suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - il tipo genetico nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 17 e che lo stesso sia inserito, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, nella *“Lista degli altri tipi genetici”* pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
 - il tatuaggio di origine, controllando che la relativa lettera-mese attesti un'età del suino, alla data di macellazione, conforme a quanto prescritto nel Disciplinare;
- nel DDT sia stato registrato il numero dei suini consegnati al Macello ai fini della DOP;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla DOP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati ai fini della DOP (integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o altra dicitura equivalente) e il numero di suini consegnati non a tal fine;
 - il numero di suini destinati alla DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
- sia stata effettuata la pesatura ed in particolare che:
 - il requisito del peso delle partite di suini sia conforme al Disciplinare;
 - il peso vivo accertato sia stato registrato nel RIFT;
 - siano conservate le evidenze documentali di ogni singola pesatura e su di esse sia riportato il numero del relativo AM e/o del relativo lotto di macellazione;
 - nel caso in cui il peso della partita di suini NON sia risultato conforme, se macellata ai fini della DOP, la partita sia stata *“regolarizzata”* nel rispetto di quanto definito al paragrafo 7.2;
 - nel caso in cui il peso della partita di suini NON sia risultato conforme, se non *“regolarizzata”*, la partita sia stata esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
- per ogni partita regolarizzata:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- sia stata registrata nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, l'attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 19);
- sia documentata l'esclusione dalla DOP di tutta la partita nel caso in cui il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla DOP, calcolato così come specificato al paragrafo 7.2, non dovesse risultare compreso nei limiti previsti;
- il Macello abbia registrato nella DM il numero dei suini macellati esclusi dalla DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
- siano stati registrati nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, i dati di macellazione come da Allegato n. 9 e n. 21 (in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione, oltre che del numero, anche dei tatuaggi, comprensivi di lettera-mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione);
- nel caso le procedure di regolarizzazione non siano state adottate (per malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse), il Macello abbia comunicato all'OdC e all'Allevamento la non avvenuta regolarizzazione della/e partita/e attestata/e in AM.

IFCQ con controllo fisico ispettivo su almeno il 50% delle partite di suini in macellazione ai fini della DOP nella giornata, verifica che:

- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla DOP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - ✓ il numero dei suini consegnati ai fini della DOP, integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente;
 - ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della DOP;
 - il numero di suini ai fini della DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
 - i suini consegnati NON ai fini della DOP siano identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - la consegna e il trasporto dei suini siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini destinati alla DOP e quelli non consegnati ai fini della DOP;
 - il Macello adotti procedure operative tali da garantire che le successive operazioni di pesatura producano riscontri riferiti esclusivamente ai suini destinati ad essere macellati ai fini della DOP;
 - nel caso la consegna NON consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla DOP da quelli non destinati a tal fine, l'intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
- la partita venga pesata e che il riscontro confermi un peso conforme al Disciplinare; in caso di peso della partita NON conforme IFCQ verifica che il Macello:
 - la regolarizzi secondo la procedura prescritta al paragrafo 7.2;
 - annulli in modo indelebile e inamovibile sulle carcasse distolte il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute



più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un’altezza minima di 2 cm);

- in applicazione della procedura di regolarizzazione prescritta dal PDC, segreghi le carcasse/mezzene/cosce non escluse in sede di regolarizzazione fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica del relativo peso medio vivo ricostruito;
 - provveda ad escludere dalla DOP l’intera partita qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse non scartate dalla DOP in sede di regolarizzazione non sia compreso nei limiti previsti;
 - registri nella DM il numero dei suini macellati esclusi dalla DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
 - registri nel RIFT l’attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 19);
 - se non regolarizza la partita, provveda alla sua esclusione dalla macellazione ai fini della DOP;
- siano rispettati i criteri minimi di visibilità del tatuaggio; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

- la “lettera-mese” tatuata qualifichi un suino di età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare;
- il tatuaggio apposto consenta di ricondurlo all’uso dei punzoni ufficiali;
- vi sia corrispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nel relativo AM; in caso di tatuaggi non conformi (non oggetto di “regolarizzazione” delle operazioni di timbratura dei suini) IFCQ identifica la singola coscia non idonea mediante l’apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo di un proprio incaricato. L’apposizione del timbro implica l’esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini della DOP;
- sia presente sulla cotenna delle cosce da destinare alla DOP una marcatura chiara, ben leggibile e indelebile, apposta mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione del singolo AM.

8.2.2 CONTROLLI sull’attività di macellazione

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

- al numero di suini in entrata attestati con l’AM,
- al numero di suini effettivamente macellati e attestati per la DOP,
- al numero di suini distolti dalla DOP per il riscontro di inidoneità,

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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

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

8.2.4 CONTROLLI sulla genetica

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

8.3 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

IFCQ effettua ogni anno, presso i LS che nell'anno precedente hanno registrato nelle DS cosce consegnate ai Prosciuttifici ai fini della DOP Prosciutto di Carpegna, almeno una visita ispettiva ordinaria **finalizzata ad un controllo documentale**.

IFCQ può effettuare visite ispettive anche presso i LS non operativi ai fini della DOP nell'anno precedente.

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

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

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

Ad ogni visita presso il LS, IFCQ effettua un **controllo fisico ispettivo** sulla materia prima presente verificando che le cosce destinate alla DOP siano:

- refrigerate così come prescritto all'Art. 4 del Disciplinare;
- classificate con la lettera H identificativa del suino pesante (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- munite del TIM e, nel caso di verifica presso un LS “esterno”, del TIS;
- marcate sulla cotenna in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, con il codice che identifica il lotto di macellazione;
- munite di tatuaggio di origine riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro), con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le carcasse/mezzene/cosce devono essere stati macellati a un’età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare) e con un codice identificativo di un Allevamento ubicato nell’areale prescritto all’Art. 2 del Disciplinare;
- prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 18.

La verifica del rispetto di alcuni requisiti (presenza, leggibilità e conformità del tatuaggio di origine e, per quanto riguarda la classe di peso, dell’esito di classificazione delle carcasse; presenza e leggibilità del lotto di macellazione, del TIM e, nel LS “esterno”, del TIS) viene effettuata su un campione:

- di almeno 5 cosce, se il n° di cosce controllate nella giornata è pari o inferiore a 100,
- di almeno 10 cosce, se il n° di cosce controllate nella giornata è compreso tra 101 e 500,
- di almeno 15 cosce, se il n° di cosce controllate nella giornata è compreso tra 501 e 1.000,
- di almeno 20 cosce, se il n° di cosce controllate nella giornata è superiore a 1.000.

L’incaricato di IFCQ dispone l’esclusione dalla DOP delle cosce giudicate inidonee.

Il controllo delle cosce fresche proposte dal LS ai fini della DOP può essere effettuato, oltre che presso il LS stesso, anche presso il Prosciuttificio a cui il LS ha consegnato le cosce.

IFCQ effettua ogni anno la verifica tecnico-qualitativa di un numero di cosce proposte dal singolo LS ai fini della DOP pari ad almeno il 10% del numero di cosce registrate dal medesimo LS in DS nell’anno precedente e destinate al Prosciuttificio a fini DOP. L’OdC deve controllare annualmente presso il LS un numero di cosce pari ad almeno il 50% di tale soglia minima di controllo (pari, pertanto, ad almeno il 5% del numero di cosce registrate in DS nell’anno precedente e destinate al Prosciuttificio a fini DOP). La restante parte delle cosce viene controllata, prima dell’omologazione, presso il Prosciuttificio.

Al fine di rispettare, presso il LS, il numero dei controlli tecnico-qualitativi delle cosce sopraindicato, l’OdC si riserva la possibilità di contattare il LS per ricevere informazioni sulle giornate in cui effettua la lavorazione delle cosce da destinare alla DOP.

I controlli delle cosce fresche sopraspecificati, se svolti in Prosciuttificio, devono essere effettuati, prima dell’omologazione delle cosce, nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 8.4.1.

8.4 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PROSCIUTTIFICIO

8.4.1 CONTROLLI dell’idoneità delle cosce fresche

Nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 8.3, IFCQ può controllare l’idoneità delle cosce fresche proposte dal LS ai fini della DOP, oltre che nel LS stesso, anche presso il Prosciuttificio a cui viene effettuata la consegna.

L’attività di controllo delle cosce in entrata presso il Prosciuttificio viene eseguita in base alle

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP</p>	<p align="center">PC – CRP Rev. 1</p> <p align="center">7 luglio 2022 © IFCQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

seguenti modalità e procedure.

Per ogni partita presa in esame, **a livello documentale** IFCQ verifica che:

- la macellazione dei suini sia avvenuta in un Macello riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare;
- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare e sia accompagnata:
 - dalla/e DS compilata/e correttamente e conformemente alle prescrizioni del PDC;
 - da uno o più DDT (ciascuno coordinato con la/e relativa/e DS) integrato/i con l'indicazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP" o altre diciture equivalenti e dalla registrazione del numero delle cosce in consegna e del loro peso complessivo;
- gli identificativi anagrafici di DS e relativi DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nelle DS sia congruo con quello indicato nei relativi DDT;
- siano rispettate le tempistiche di consegna delle cosce, in base a quanto prescritto all'Art. 4 del Disciplinare.


IFCQ verifica, inoltre, con **controllo fisico ispettivo**, l'assenza delle inidoneità elencate in Allegato n. 18 per le cosce in consegna. Per alcuni requisiti il controllo viene effettuato a campione; in particolare, per ogni partita presa in esame, su un campione:

- pari ad almeno 5 cosce, se il n° di cosce controllate della partita è pari o inferiore a 100,
- pari ad almeno 10 cosce, se il n° di cosce controllate della partita è compreso tra 101 e 500,
- pari ad almeno 15 cosce, se il n° di cosce controllate della partita è compreso tra 501 e 1.000,
- pari ad almeno 20 cosce, se il n° di cosce controllate della partita è superiore a 1.000,

IFCQ verifica che sulle cosce siano presenti:

- il TIM del Macello (e nel caso provengano da un LS "esterno", anche il TIS); TIM e TIS devono essere chiaramente riconducibili ai relativi codici di identificazione indicati nelle DS;
- ben visibile la lettera H di classificazione identificativa del suino pesante (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- il tatuaggio (identificativo di Allevamento di origine e mese di nascita del suino) apposto nel rispetto dei criteri minimi di visibilità e riconducibile all'uso di punzoni ufficiali, o i simboli previsti per l'attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini; la visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:
 - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP</p>	<p align="center">PC – CRP Rev. 1</p> <p align="center">7 luglio 2022 © IFCQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

- una marcatura apposta in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione.

IFCQ, in base alla/e DS e al controllo fisico della consegna, a campione verifica che:

- le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati e da materia prima sezionata nell'areale definito all'Art. 2 del Disciplinare;
- la lettera-mese tatuata sulle cosce qualifichi il loro ottenimento da suini macellati a un'età conforme a quanto indicato nel Disciplinare;
- sulla coscia siano presenti il tatuaggio, il TIM, il lotto di macellazione e, nel caso di LS "esterno", anche il TIS indicati nella relativa DS.

L'incaricato di IFCQ può acquisire i risultati del peso della singola coscia se esiste un sistema aziendale di memorizzazione/registrazione dei dati delle pesature effettuate nel corso delle operazioni di scarico.

La singola coscia giudicata non idonea viene identificata mediante l'apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo dell'incaricato di IFCQ. L'apposizione del timbro implica la sua esclusione dalla lavorazione ai fini della DOP. Gli estremi del timbro sono riportati nel verbale di controllo.

Se al termine di un anno, con le verifiche effettuate in regime di controllo ordinario sulle cosce fresche proposte ai fini della DOP Prosciutto di Carpegna da un LS (controlli effettuati da IFCQ presso il LS stesso e/o presso i Prosciuttifici a cui sono state inviate le cosce), si riscontrano esiti di inidoneità tecnico-qualitative superiori al 7% delle cosce controllate, IFCQ eseguirà entro l'anno successivo, in applicazione di MCR a carico del LS, **2 VIS in Prosciuttificio** per il controllo dei requisiti tecnico-qualitativi delle cosce proposte ai fini della DOP. Durante il periodo di applicazione della MCR, l'OdC decide quali consegne di cosce ai fini della DOP sottoporre a controllo ordinario e quali controllare in esecuzione di MCR. Se al termine delle 2 VIS viene accertato un numero di cosce inidonee per requisiti tecnico-qualitativi superiore al 7% di quanto controllato complessivamente con le 2 verifiche supplementari, l'OdC formalizza un'ulteriore MCR a carico del LS che prevede l'esecuzione, con le medesime modalità, di altre 2 VIS e così via fino al riscontro di una percentuale di inidoneità non superiore al 7%.

8.4.2 CONTROLLO di partite di cosce introdotte non oggetto di controllo alla consegna

IFCQ, almeno una volta al trimestre¹, su una partita omologata non già sottoposta a prelavaggio scelta casualmente tra le registrazioni aziendali effettuate ai fini della DOP e non sottoposta precedentemente a verifica ispettiva alla consegna, controlla **a livello documentale** che:

- la macellazione dei suini sia avvenuta in un Macello riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare;
- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare e sia accompagnata:
 - dalla/e DS compilata/e correttamente e conformemente alle prescrizioni del PDC;

¹ Per trimestre si intende il periodo compreso fra gennaio e marzo, fra aprile e giugno, fra luglio e settembre e fra ottobre e dicembre



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- da uno o più DDT integrato con l'indicazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP" o altre diciture equivalenti e con la registrazione del numero e del peso complessivo delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici di DS e relativi DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nelle DS sia congruo con quello indicato nei relativi DDT;
- i codici di origine e quelli di provenienza indicati nella/e DS siano riconducibili ad Allevamenti ubicati nell'areale prescritto all'Art. 2 del Disciplinare;
- le cosce siano state consegnate dal LS nel rispetto dei tempi prescritti all'Art. 4 del Disciplinare;
- sia stata correttamente registrata la DPNF;
- la data del sigillo di omologazione delle cosce registrata nel DO sia compresa fra il giorno successivo e i 5 giorni successivi alla data di macellazione dei relativi suini.

Con controllo fisico ispettivo IFCQ, inoltre, verifica che le cosce della partita non presentino le inidoneità tecnico-qualitative elencate in Allegato n. 18 (ad esclusione dei punti 1a e 1b relativi rispettivamente a temperatura interna, da verificare presso il LS, e peso unitario della coscia, da controllare durante il ricevimento e la rifilatura delle cosce in Prosciuttificio) e in particolare verifica che sulle cosce siano presenti:

- il TIM del Macello e, nel caso le cosce provengano da un LS "esterno", anche il TIS;
- ben visibile la lettera H di classificazione identificativa del suino pesante (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- il tatuaggio (identificativo di Allevamento di origine e mese di nascita del suino), apposto nel rispetto dei criteri minimi di visibilità e riconducibile all'uso di punzoni ufficiali, o i simboli previsti per l'attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini; la visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:
 - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

- una marcatura, apposta in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione.

IFCQ, in base alla/e DS e al controllo fisico delle cosce, a campione verifica che:

- le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati nell'areale definito all'Art. 2 del Disciplinare;
- la lettera-mese tatuata sulle cosce qualifichi il loro ottenimento da suini macellati a un'età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare;
- sulla coscia siano presenti il tatuaggio, il TIM, il lotto di macellazione e, nel caso la coscia sia stata consegnata da un LS "esterno", il TIS indicati nella relativa DS.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

IFCQ, inoltre, controlla la presenza sulle cosce del sigillo di omologazione verificando che la data di omologazione apposta coincida con quella registrata nel relativo Documento di Omologazione (DO).

Per la singola coscia giudicata non idonea, l'incaricato di IFCQ dispone l'esclusione dalla lavorazione ai fini della DOP mediante la rimozione seduta stante del sigillo di omologazione. L'operazione di annullamento viene effettuata mediante asportazione di cotenna o bruciatura o sovrapposizione di diversa timbratura o abrasione che renda il sigillo irricognoscibile.

Inoltre, IFCQ controlla a campione che non sia stato apposto il sigillo sulle cosce della partita ricevuta eventualmente trattenute dal Prosciuttificio non ai fini della DOP.

L'incaricato di IFCQ effettua il controllo fisico-ispettivo su un campione della partita omologata pari ad almeno:

- 10 cosce per partite pari o inferiori a 500 cosce,
- 15 cosce per partite comprese tra 501 e 1.000 cosce,
- 20 cosce per partite oltre le 1.000 cosce.

Nel caso in cui le cosce controllate definiscano esiti di non idoneità superiori al 5% IFCQ effettua una VIS per il controllo dell'intero lotto in fase di stagionatura.

L'incaricato di IFCQ verifica, inoltre, che il Prosciuttificio effettui movimentazione e stoccaggio delle cosce introdotte in modo tale che risultino identificabili e distinguibili all'interno dei locali; in particolare, ogni singola attrezzatura deve essere corredata da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente le cosce avviate alla lavorazione DOP.

8.4.3 CONTROLLO del metodo di ottenimento

IFCQ almeno una volta all'anno controlla presso ogni Prosciuttificio le fasi in cui è articolato il metodo di ottenimento prescritto agli Art. 4 e 5 del Disciplinare (dall'eventuale conservazione delle cosce in condizioni di refrigerazione prima della loro lavorazione all'ottenimento del prodotto finito). Nell'arco dell'anno l'OdC verifica ognuna delle fasi del metodo di ottenimento eseguito dal Prosciuttificio.

8.4.4 CONTROLLO ai fini dell'affettamento

Se un Prosciuttificio effettua attività ai fini dell'affettamento per la DOP, IFCQ esegue il controllo di tali operazioni nel rispetto di quanto prescritto al paragrafo 12.

9. REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO

IFCQ esegue le operazioni di prelevamento dei campioni al fine di accertare l'osservanza dei parametri analitici prescritti all'Art.6 del Disciplinare per la produzione mensile (insieme di più partite con sigillo di omologazione dello stesso mese) lavorata presso ogni Prosciuttificio nel rispetto delle fasi di processo prescritte agli Art. 4 e 5 del Disciplinare e che ha conseguito il periodo minimo di stagionatura disciplinato.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

I prosciutti oggetto delle operazioni di prelevamento effettuate per il controllo dei parametri analitici sono selezionati secondo criteri di casualità. Il campionamento viene effettuato possibilmente su prosciutti appartenenti a differenti lotti di produzione. Ogni unità campionata consiste nel prelevamento relativo ad un prosciutto.

Il numero di campioni da prelevare è pari a:

- 1 unità per produzione mensile omologata pari o inferiore a 4.000 unità;
- 2 unità per produzione mensile omologata compresa tra 4.001 e 8.000 unità;
- 3 unità per produzione mensile omologata compresa tra 8.001 e 12.000 unità;
- 4 unità per produzione mensile omologata compresa tra 12.001 e 16.000 unità e così via.

Al momento del prelevamento dei campioni IFCQ controlla che i prosciutti abbiano i requisiti fisici e organolettici prescritti all'Art. 6 del Disciplinare e le seguenti caratteristiche:

- la parte grassa sia in giusta proporzione con la parte magra; vengono controllati i requisiti del grasso periferico (grasso di copertura) dei prosciutti e in particolare che il grasso:
 - ✓ abbia uno spessore non inferiore a un cm (il requisito è valutato previa misurazione della porzione periferica nella parte esterna del prosciutto, la cosiddetta "punta"); il prosciutto con uno spessore di grasso inferiore al limite minimo prescritto è il cosiddetto "magrone";
 - ✓ non presenti scarsa consistenza, collosità, luminescenza, tracce di colore giallo/arancione o giallo/limone;
- non presentino rilevanti o anomale infiltrazioni di grasso intramuscolare;
- non presentino infiltrazioni nel tessuto muscolare dovute a difetti di disidratazione o alla persistenza di ematomi originali o ad un inadeguato svuotamento dell'arteria femorale.

Alla verifica dei parametri analitici vengono destinati esclusivamente i prosciutti giudicati conformi.

Per le operazioni di campionamento l'incaricato di IFCQ redige apposito verbale.

Nel caso di riscontro di prosciutti non conformi l'incaricato di IFCQ opera in base alla seguente procedura:

- ✓ dispone l'esclusione dalla DOP di tali prosciutti mediante l'annullamento del sigillo di omologazione; tale operazione viene effettuata mediante asportazione di cotenna o bruciatura o sovrapposizione di diversa timbratura o abrasione che renda il sigillo irricognoscibile;
- ✓ per ogni prosciutto giudicato non idoneo, procede alla selezione e al successivo taglio di un ulteriore campione scelto casualmente appartenente allo stesso lotto aziendale (singola partita registrata con un DO); nel caso in cui anche questo prosciutto risulti non conforme, seleziona, sempre nell'ambito dello stesso lotto, un altro prosciutto e, se anche questo non è conforme, un ulteriore prosciutto al fine di riscontrare un prosciutto conforme da destinare alla verifica dei parametri analitici. Il controllo per ogni lotto campionato, in applicazione di tale procedura, può essere effettuato fino ad un massimo di 4 prosciutti; al riscontro del quarto prosciutto non conforme IFCQ dispone l'esclusione dalla DOP dell'intera partita. Se, invece, relativamente ad un determinato lotto campionato, applicando tale procedura, viene



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

riscontrata dall'incaricato di IFCQ la non conformità di 3 prosciutti, IFCQ, nel caso di esiti conformi dei parametri analitici e di successiva autocertificazione del lotto da parte del Prosciuttificio, effettuerà, in applicazione di MCR, per il lotto stesso, prima delle operazioni di apposizione del contrassegno, un controllo fisico ispettivo di carattere organolettico qualitativo di tutti i prosciutti autocertificati del lotto mediante "puntatura", percussione e palpazione della cotenna e verifica visiva diretta. Tale controllo verrà effettuato secondo le modalità successivamente definite nel presente paragrafo relative alle verifiche da effettuare su prodotto stagionato autocertificato.

Il Prosciuttificio, per i prosciutti che intende destinare alla DOP, nel caso in cui l'attività preliminare di IFCQ effettuata durante le operazioni di campionamento e il relativo controllo dei parametri analitici del prodotto campionato attestino requisiti conformi, deve:

- registrare la Dichiarazione del Prosciuttificio seguendo le istruzioni in Allegato n. 14;
- presentare ad IFCQ i prosciutti chiaramente distinti in base al mese di inizio della lavorazione.

IFCQ si reca presso il Prosciuttificio e in relazione a quanto attestato dalle registrazioni acquisite:

- effettua un conteggio materiale dei prosciutti appartenenti ad alcune delle partite autocertificate nella Dichiarazione del Prosciuttificio accertandosi che i dati riscontrati coincidano con le registrazioni relative al loro ingresso in Prosciuttificio ed in particolare con le registrazioni dei DO;
- accerta mediante controllo fisico ispettivo su un campione scelto casualmente:
 - non inferiore a 10 unità per numero prosciutti proposti pari o inferiore a 1.000,
 - non inferiore a 20 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 1.001 e 5.000,
 - non inferiore a 30 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 5.001 e 10.000,
 - non inferiore a 40 unità per numero prosciutti proposti superiore a 10.000,

la presenza e la leggibilità del sigillo di omologazione e del lotto di macellazione, verificando la congruenza con i dati registrati rispettivamente su DO e DS (per "numero prosciutti proposti" si intende il numero dei prosciutti proposti dal Prosciuttificio, ai fini dell'apposizione del contrassegno, ad ogni sessione di marchiatura); IFCQ verifica, inoltre, in base a visibilità di tatuaggi, classificazione carcasse, TIM ed eventuale TIS, controllati a campione:

- che il tatuaggio (comprensivo di lettera-mese) e l'esito di classificazione accertati sui prosciutti assicurino conformità ai requisiti prescritti di origine, età e classificazione;
 - la congruenza di tatuaggio (comprensivo di lettera-mese), TIM e, nel caso di consegna di LS "esterno", TIS riscontrati sui prosciutti con i dati acquisiti con le DS;
- accerta, mediante pesatura, il rispetto del requisito di peso definito all'Art. 6 del Disciplinare su un campione scelto casualmente:
 - pari ad almeno 5 unità per numero prosciutti proposti pari o inferiore a 1.000;
 - pari ad almeno 10 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 1.001 e 5.000;
 - pari ad almeno 15 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 5.001 e 10.000;
 - pari ad almeno 20 unità per numero prosciutti proposti superiore a 10.000;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

- effettua un controllo fisico ispettivo di carattere organolettico/qualitativo su un numero di prosciutti, selezionato secondo criteri di casualità, non inferiore al 25% del numero di prosciutti presentati dal Prosciuttificio, ai fini dell'apposizione del contrassegno, in ogni sessione di marchiatura; in particolare verifica che i prosciutti:
 1. mediante la cosiddetta “puntatura”, non manifestino cattivi odori in corrispondenza dei punti di sondaggio (difetti di noce, di anchetta, di gambo e di vena) o un odore eccessivamente dolciastro (“dolcioni”) o cattivi odori (es.: irrancidimento, inacidimento, pasture, ecc.) del grasso;
 2. mediante percussione della cotenna, non producano un rumore sordo e vuoto (difetti di battitura);
 3. mediante palpazione, non evidenzino un tessuto muscolare eccessivamente tenero e non elastico (“molloni”) o un'eccessiva disidratazione superficiale (incrostazioni);
 4. mediante verifica visiva diretta abbiano la forma prescritta all'Art. 6 del Disciplinare e non presentino:
 - grasso poco consistente, colloso o di colore giallo-arancione e giallo-limone;
 - evidenti correzioni superficiali alla cotenna ed all'anchetta, successive alle operazioni di rifilatura e di toelettatura;
 - una scopertura della faccia rialzata oltre il ginocchio (“scotennati”);
 - una morfologia disomogenea sul piano esteriore;
 - l'assenza o scarsa presenza del grasso di copertura;
 - ematomi diffusi e/o superiori a 4 cm² e un reticolo venoso esteso e marcato.

Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel loro insieme, potendosi operare una compensazione solo per deficienze lievissime. In tal caso i prosciutti vengono identificati mediante l'apposizione di una “D” sul gambo e devono essere disossati prima che sia trascorso il 24° mese dall'inizio della lavorazione.

Qualora lo ritenga necessario IFCQ può ispezionare il prodotto disponendo l'apertura dei prosciutti fino a un massimo dello 0,5% dei prosciutti autocertificati.

In tutti i casi in cui vengono accertati requisiti di inidoneità, l'incaricato provvede all'identificazione dei prosciutti mediante l'apposizione di un segno grafico che impone al Prosciuttificio, in assenza di ricorso, di procedere alla loro esclusione dalla DOP annullando il sigillo di omologazione mediante abrasione o asportazione della porzione di cotenna interessata o mediante “bruciatura” o sovrapposizione di altra e diversa timbratura atta a renderlo irricognoscibile.

Qualora i livelli di inidoneità riscontrati siano, rispetto al numero totale di prosciutti autocertificati presentati in un mese da un Prosciuttificio per l'apposizione del contrassegno di conformità, superiori al:

- ✓ 6%, se il numero di prosciutti autocertificati presentati nel mese è pari o inferiore a 1.000,
- ✓ 5%, se il numero di prosciutti autocertificati presentati nel mese è compreso fra 1.001 e 10.000,
- ✓ 4%, se il numero di prosciutti autocertificati presentati nel mese è superiore a 10.000,

IFCQ effettuerà una o più VIS per il controllo di tutti i prosciutti che l'Azienda autocertificherà nei due mesi successivi a quello in cui è stata riscontrata l'anomalia. Si specifica che nel caso il



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

Prosciuttificio non autocertificati prosciutti per uno o più mesi, il controllo viene rinviato di uno o più mesi fino alla verifica dei prosciutti autocertificati, successivamente al riscontro dell'anomalia, in due mesi diversi. Nel caso in cui in Prosciuttificio siano presenti, alla fine del mese di riscontro dell'anomalia, prosciutti autocertificati su cui non è ancora stato apposto il contrassegno di conformità, il controllo supplementare riguarderà anche tali prosciutti.

Le procedure di apposizione del contrassegno di conformità possono avvenire sulla produzione mensile già oggetto di controllo o in corso di controllo. Nel primo caso sono già stati eseguiti, prima dell'inizio delle operazioni di apposizione del contrassegno, tutti i controlli considerati in precedenza; nel secondo caso sono stati eseguiti i controlli preliminari e devono essere eseguiti, contestualmente alle operazioni di apposizione del contrassegno, i controlli fisico ispettivi descritti precedentemente.

IFCQ, per l'apposizione del contrassegno:

- definisce la quantità omogenea di partite componenti la produzione mensile in esame per la quale sono state completate le necessarie verifiche ispettive identificando le partite in questione sui documenti in suo possesso;
- appone un segno grafico sui prosciutti valutati non idonei disponendo affinché, a cura del Prosciuttificio, vengano rimossi dalle partite in esame e collocati chiaramente separati dagli altri;
- affida al personale del Prosciuttificio i contrassegni indicando di volta in volta le partite sulle quali è possibile operare per l'apposizione del contrassegno e fornendo le istruzioni relative alla sua apposizione, che deve essere effettuata:
 - ✓ in prossimità del gambo sulla parte anteriore alta della culatta, intesa come parte anteriore del prosciutto non completamente ricoperta dalla cotenna (in altri punti della cotenna possono essere apposti uno o più contrassegni aggiuntivi);
 - ✓ in modo da assicurare tecnicamente la sua migliore visibilità compatibilmente alla conformazione del singolo prosciutto;
- presenza alle operazioni e, su un campione individuato casualmente, controlla che il contrassegno sia stato materialmente apposto in modo idoneo.

IFCQ, eseguite le operazioni di controllo e verifica prescritte per l'apposizione del contrassegno, emette un documento riepilogativo in cui è specificato il numero dei prosciutti su cui è stato apposto il contrassegno e il numero di prosciutti distolti dalla DOP in quanto giudicati non conformi. Tale documento, in seguito, viene sottoscritto dal Responsabile della Certificazione ai fini della certificazione di conformità e poi deliberato dal Co. Ce.

I prosciutti muniti di contrassegno che, per qualsiasi ragione, dopo 30 mesi dall'inizio della lavorazione (identificata dalla data del sigillo di omologazione) non siano stati allontanati dagli ambiti produttivi del Prosciuttificio, saranno oggetto di controllo con "puntatura" da parte di IFCQ mediante verifica supplementare con l'assunzione a carico del Prosciuttificio delle spese corrispondenti.

10. PROSCIUTTO DISOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI

Il prosciutto munito del contrassegno può essere commercializzato anche disossato, a condizione che le operazioni non pregiudichino la sussistenza del contrassegno e degli altri segni distintivi.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

Il prosciutto disossato munito del contrassegno può essere sezionato in tranci di forma e peso variabili; ogni trancio deve recare il contrassegno di conformità (la sua riproduzione può essere plurima o parziale); allo scopo il Prosciuttificio richiede ad IFCQ l'apposizione del contrassegno; la richiesta può avvenire anche per le vie brevi ed in qualsiasi momento.

Il Prosciuttificio può richiedere a IFCQ di apporre anche più di un contrassegno sul prosciutto, indipendentemente dalla sua successiva elaborazione in tranci. Queste operazioni di apposizione plurima del contrassegno possono essere effettuate sia su prosciutti privi di contrassegno sia su prosciutti già muniti di contrassegno. Nel primo caso IFCQ annota l'avvenuta apposizione del contrassegno sull'apposito rapporto di controllo. Nel secondo caso IFCQ controlla la presenza dei contrassegni apposti in precedenza e ne autorizza l'ulteriore apposizione, annotando numero di prosciutti oggetto delle operazioni e numero di contrassegni "aggiuntivi" su apposito verbale. Le marchiature "aggiuntive" devono essere effettuate utilizzando i contrassegni recanti il codice di identificazione del Prosciuttificio presso il quale è stata effettuata la prima apposizione.

I prosciutti che sono stati identificati dall'incaricato di IFCQ mediante l'apposizione di una "D" devono essere disossati prima che sia trascorso il 24° mese dall'inizio della lavorazione. Per i prosciutti identificati con la "D" non disossati entro tale termine si procede con l'annullamento del sigillo di omologazione e, se presente, del contrassegno di conformità.

11. AUTOCONTROLLO DEL PROSCIUTTIFICIO E RISCONTRO DI PROSCIUTTI NON CONFORMI AD OPERA DI IFCQ

Il Prosciuttificio che accerta in autocontrollo la sussistenza per prosciutti omologati ed eventualmente già muniti del contrassegno, di inidoneità tali da compromettere la conformità del prodotto alla DOP, deve comunicare la circostanza a IFCQ.

In tal caso un incaricato di IFCQ:

- effettua una verifica ispettiva sui prosciutti indicati dal Prosciuttificio a riscontro della sussistenza dei requisiti inibenti e pregiudizievoli secondo le casistiche e le procedure indicate dal PDC;
- dispone affinché seduta stante a cura del Prosciuttificio venga annullato il sigillo di omologazione e, se presente, anche il contrassegno di conformità in modo tale da renderli illeggibili;
- redige apposito rapporto di rimozione sigillo/contrassegno.

Analoga procedura viene adottata anche quando, nel corso della propria attività di controllo, l'incaricato di IFCQ accerta autonomamente requisiti inibenti o fattori pregiudizievoli sui singoli prosciutti omologati ed eventualmente già muniti del contrassegno.

Nel caso in cui l'ispettore rilevi requisiti inibenti o fattori pregiudizievoli su intere partite già munite del contrassegno di certificazione, deve compilare un verbale di accertamento e la pratica verrà trattata dal Co. Ce. per le relative decisioni.

Anche quando il Prosciuttificio intende declassare prosciutti conformi alla DOP omologati, ma privi del contrassegno di certificazione, deve comunicarlo a IFCQ. Se invece il Prosciuttificio intende declassare prosciutti conformi alla DOP certificati, è tenuto a chiedere al Consorzio di tutela l'autorizzazione alla smarchiatura che, ottenuta, deve essere inviata all'OdC. In entrambi i



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

casi IFCQ invia un proprio incaricato che, terminate le operazioni di declassamento del prodotto, redige apposito verbale.

12. REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI, AI FINI DELL'AFFETTAMENTO, DA PROSCIUTTIFICI E LABORATORI DI AFFETTAMENTO E RELATIVI CONTROLLI DI IFCQ

I prosciutti muniti di contrassegno per essere disossati ai fini dell'affettamento devono avere una stagionatura (completata) conforme a quanto prescritto all'Art. 8 del Disciplinare. Per la corretta determinazione della stagionatura dei prosciutti si specifica, a titolo esemplificativo, che i prosciutti con data sigillo di omologazione del mese di gennaio dell'anno X, nel mese di marzo dell'anno X+1 hanno una stagionatura (completata) di 14 mesi.

L'Operatore che esegue l'affettamento (Prosciuttificio che affetta o Laboratorio di affettamento) ai fini della DOP deve:

- accertare il numero e il peso dei prosciutti con osso e il numero e il peso dei relativi prosciutti disossati da destinare all'affettamento, anche attraverso eventuale documentazione (ad es. DDT) ricevuta dal disosso;
- affettare e confezionare esclusivamente prosciutti con una stagionatura completata conforme a quanto indicato all'Art. 8 del Disciplinare;
- eseguire le operazioni di affettamento dei prosciutti disossati a fini DOP separatamente da quelli non destinati alla DOP, nell'osservanza delle misure utili all'abbattimento del rischio di contaminazioni di sorta;
- affettare a fini DOP esclusivamente prosciutti disossati muniti del contrassegno di conformità e con la porzione di cotenna riportante il contrassegno stesso perfettamente aderente al prosciutto;
- affettare a fini DOP esclusivamente prodotto che presenti i requisiti di conformità della DOP;
- compilare il Registro di affettamento, seguendo le indicazioni in Allegato n. 13, entro il 5° giorno del mese successivo a quello in cui sono avvenute le operazioni;
- escludere dalla linea di affettamento il prodotto e rimuovere il contrassegno della DOP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando riscontra, per il prodotto affettato o da affettare, il mancato rispetto dei requisiti tecnico-qualitativi prescritti;
- eseguire il confezionamento con le modalità definite all'Art. 8 del Disciplinare, non utilizzando confezioni danneggiate al punto da compromettere la corretta conservazione del prodotto e impiegando le vesti grafiche nel rispetto di quanto prescritto al medesimo articolo del Disciplinare e al successivo paragrafo 13.

L'addetto di IFCQ, almeno una volta al mese presso ogni Prosciuttificio che esegue attività di affettamento e presso ogni Laboratorio di affettamento effettua un controllo delle operazioni di affettamento. La verifica può essere svolta:

- per prodotto già affettato stoccato presso i locali aziendali o già commercializzato;
- durante le operazioni di affettamento.

Nel primo caso il controllo è documentale per la verifica delle specifiche registrazioni soprarportate e, se ancora presenti presso l'Operatore le relative confezioni di affettato, fisico-

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center">PIANO DI CONTROLLO</p> <p align="center">PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP</p>	<p align="center">PC – CRP Rev. 1</p> <p align="center">7 luglio 2022 © IFCQ</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

ispettivo per verificare la conformità alle prescrizioni di cui al successivo paragrafo 13 delle vesti grafiche utilizzate.

Nel caso in cui, invece, il controllo venga eseguito durante le operazioni di affettamento, oltre alla verifica documentale IFCQ controlla a campione che:

- sui prosciutti disossati sia presente il contrassegno di conformità e con la porzione di cotenna riportante il contrassegno stesso perfettamente aderente al prosciutto;
- i prosciutti disossati destinati alla DOP vengano affettati separatamente da quelli non DOP;
- il prodotto da affettare e affettato presenti i requisiti di conformità della DOP;
- siano utilizzate confezioni la cui etichetta sia conforme alle prescrizioni di cui al successivo paragrafo 13.

13. ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA

Prosciuttifici e Laboratori di Affettamento possono utilizzare per la DOP solo vesti grafiche:

- conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare;
- con la dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali” riportando il riferimento al Ministero per esteso o utilizzando l'acronimo “Mipaaf”.

Presso ogni Prosciuttificio e Laboratorio di Affettamento, IFCQ verifica a campione almeno una volta all'anno l'utilizzo di vesti grafiche per la commercializzazione ai fini della DOP e che le stesse rispettino le prescrizioni sopraspecificate.

14. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

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

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

14.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA

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

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

Nel caso di accertamento in autocontrollo di non conformità ad opera del Prosciuttificio, si seguono modalità e procedure definite al paragrafo 11.

14.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ

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

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

Nel caso di visita ispettiva, l'ispettore redige apposito verbale di ispezione in cui formalizza quanto appurato in campo riportando l'eventuale rilievo individuato. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa indicazione dei/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 parametri analitici non conformi, l'azienda ha tempo 5 giorni lavorativi dal ricevimento dell'attestazione di non conformità per richiedere la revisione delle analisi. Se trascorso tale termine non sono state richieste le controanalisi, i risultati analitici si ritengono confermati ed avviene la delibera del Co. Ce. Se l'Operatore richiede le controanalisi, il loro esito ha valore definitivo e il Co.Ce. delibera in merito solo se le controanalisi stesse hanno confermato l'esito non conforme. L'attività di revisione delle analisi deve essere effettuata mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note del MIPAAF. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, nel rispetto di tali note, da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le prime analisi. L'Operatore, se lo desidera, può presenziare alle controanalisi. Si specifica che nel caso in cui le controanalisi confermino l'esito non conforme, le spese delle controanalisi sono a carico dell'Operatore che le ha richieste.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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. L'OdC, accertata l'esistenza di una non conformità, oltre a deliberare e trattare la medesima nei confronti dell'Operatore iscritto nel sistema, deve comunicare tempestivamente, e comunque entro 7 giorni dalla delibera, gli esiti dell'accertamento della non conformità agli eventuali altri OdC interessati.

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.

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

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

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

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

15. RECLAMI E RICORSI

15.1 RECLAMI

Nei casi in cui gli Operatori ritengano che durante l'attività di controllo effettuata da IFCQ si siano verificate situazioni non congrue (es. condotta degli incaricati, gestione delle pratiche, eccetera), gli stessi possono inoltrare a IFCQ un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di IFCQ e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

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.

15.2 RICORSI

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

16. 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 della DOP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui i propri incaricati (personale ispettivo, tecnico, amministrativo o componenti del Co. Ce.) possano venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli Operatori ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

17. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento dell'Allevamento
2	Richiesta di assegnazione dei punzoni
3	Richiesta di riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento
4	Richiesta di riconoscimento per il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento esterno
5	Richiesta di riconoscimento del Prosciuttificio
6	Richiesta di riconoscimento del Laboratorio di affettamento
7	Istruzioni di compilazione, per l'Allevamento di Origine o Intermedio, dell'Attestato di Trasferimento (AT)
8	Istruzioni di compilazione, per l'Allevamento di Provenienza, dell'Attestato per la Macellazione (AM)
9	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Macello (DM)
10	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento, della Dichiarazione Specifica (DS)
11	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, del Registro del produttore
12	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, del Documento di omologazione (DO)
13	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio che effettua attività di affettamento o per il Laboratorio di Affettamento, del Registro di affettamento
14	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Prosciuttificio



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
PROSCIUTTO DI CARPEGNA DOP

PC – CRP
Rev. 1

7 luglio 2022
© IFCQ

15	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
16	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
17	Dichiarazione del tipo genetico
18	Requisiti di idoneità della coscia
19	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Regolarizzazione (RR)
20	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento o per il Prosciuttificio, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF)
21	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Macellazione (RM)