



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1
16 luglio 2025
© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

“PROSCIUTTO TOSCANO” Denominazione di Origine Protetta

Redatto
AUT: *Alessio Lodolo*
RSDF e RSCH: *Ivan Contardo*
RSCA: *Martino Leonarduzzi*
RSCM: *Giovanni Kegozzi*

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	10
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	10
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP “PROSCIUTTO TOSCANO”	11
5.2.1	Validità del riconoscimento	13
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	13
5.2.3	Sospensione volontaria dell’attività ai fini della DOP da parte del Prosciuttificio o del Laboratorio di Affettamento	14
5.2.4	Subentro nel riconoscimento	14
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	15
5.3.1	Procedura di recesso volontario	15
5.3.2	Procedura per la gestione di posizioni non più attive	15
5.3.3	Prescrizioni per il soggetto “cancellato” dagli elenchi anagrafici	16
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	16
7.	REQUISITI DI CONFORMITA’ OSSERVATI DAGLI OPERATORI	18
7.1	ADEMPIMENTI DELL’ALLEVAMENTO	18
7.1.1	Genetica	18
7.1.2	Tatuaggio di origine	20
7.1.3	Alimentazione	21
7.1.4	Trasferimento dei suini tra Allevamenti (AT)	21
7.1.5	Invio dei suini alla macellazione (AM)	22
7.1.6	Allevamenti con attività promiscua	22
7.2	ADEMPIMENTI DEL MACELLO	23
7.3	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	25
7.4	ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO	27
7.5	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO	30
8.	CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEGLI OPERATORI	31
8.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L’ALLEVAMENTO	33
8.1.1	CONTROLLI sull’alimentazione somministrata	33
8.1.2	CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua	34
8.1.3	CONTROLLI sulla genetica	34
8.1.4	CONTROLLI sulla movimentazione dei suini	35
8.1.5	CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine	36
8.1.6	CONTROLLI sugli AT	37
8.1.7	CONTROLLI sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i “cicli chiusi”)	37
8.1.8	CONTROLLI di consegne promiscue	37
8.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO	38
8.2.1	CONTROLLI degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati	38
8.2.2	CONTROLLI delle registrazioni sul RIFT	39
8.2.3	CONTROLLI sulla genetica	39
8.3	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	39
8.4	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PROSCIUTTIFICIO	41
8.4.1	CONTROLLI dell’idoneità delle cosce fresche	41
8.4.2	CONTROLLO di partite di cosce introdotte non oggetto di controllo prima dell’omologazione	43
8.4.3	CONTROLLO del metodo di ottenimento	44
8.4.4	CONTROLLO del trasferimento di prosciutti	44
8.5	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO	44



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

9.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO (adempimenti del Prosciuttificio e controlli da parte di IFCQ)	46
10.	PROSCIUTTO DISOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI	49
11.	AUTOCONTROLLO DEL PROSCIUTTIFICIO E RISCONTRO DI PROSCIUTTI NON CONFORMI AD OPERA DI IFCQ	50
12.	ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA	51
13.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	51
13.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE	51
13.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ	51
14.	IMPIEGO DI DISPOSITIVI IDENTIFICATIVI VALIDATI DALL'ODC	53
15.	RECLAMI E RICORSI	53
15.1	RECLAMI	53
15.2	RICORSI	53
16.	RISERVATEZZA	53
17.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	54

1. PREMESSA

IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (di seguito solo IFCQ), quale Organismo di controllo (di seguito OdC) autorizzato per la DOP “Prosciutto Toscano” ai sensi dell’art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – PTO quale guida per lo svolgimento delle attività di autocontrollo e di controllo di conformità.

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

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

Gli Operatori che aderiscono alla DOP devono assoggettarsi all’attività di controllo effettuata da IFCQ ed operare in conformità al Disciplinare e al Sistema dei controlli approvato dal MASAF.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare, mediante l’attività ispettiva, di prova e di valutazione, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Denominazione di Origine Protetta “Prosciutto Toscano” 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 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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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
- **Regolamento (CE) n. 1263/1996** della Commissione del 1° luglio 1996 con cui l’Unione Europea ha provveduto alla registrazione della denominazione di origine protetta “Prosciutto Toscano”
- **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”
- **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
- **D. Lgs. n. 114 dell’8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006:** “Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare”
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296:** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – Art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Decreto ministeriale del 18 marzo 2008** (in G.U. n. 78 del 02.04.2008) riguardante il riconoscimento del Consorzio di tutela e l’attribuzione del relativo incarico a svolgere le funzioni di cui all’articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi
- **Regolamento (CE) n. 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
- **Regolamento (CE) n. 767/2009** del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009 (e s. m. i.) sull’immissione sul mercato e sull’uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/71/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione (GU L 229 del 1° settembre 2009)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- **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
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012** (prot. 0002039): traduzione dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipAAF”
- **Intesa di filiera per il settore suinicolo** (Mantova, 8 luglio 2013)
- **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 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Regolamento (UE) 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 mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- **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”
- **D.M. del 24 ottobre 2018** su G.U. n. 298 del 24 dicembre 2018: norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine, la rilevazione dei prezzi e la commercializzazione delle carni di bovini di età inferiore a dodici mesi
- **Manuale “Procedure operative e controllo dell'attività di classificazione delle carcasse suine”** validato dal gruppo di lavoro costituito ai sensi dell'articolo 19 del DM 8 maggio 2009 presso la Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato
- **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
- **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 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
- **Regolamento (UE) 2024/1143** del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013. (UE) 2019/787 e



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

(UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012

- **Disciplinare di produzione vigente** della Denominazione di Origine Protetta “Prosciutto Toscano”
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025**: Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065**: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

AA.CC.:	Autorità Competenti
Allevamento:	Operatore in cui si svolge l'attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini
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). Nel PDC, per anno, se non specificato “solare”, si intende l'anno civile
Anno solare:	periodo che decorre da un qualsiasi giorno dell'anno e termina il corrispondente giorno dell'anno successivo
AM:	Attestato per la Macellazione: dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta il numero di suini che invia alla macellazione e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
AT:	Attestato di Trasferimento: dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta il numero di suini che trasferisce ad altro Allevamento e la conformità degli stessi 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 Toscano”, per le attività svolte presso i propri siti produttivi
Autorità di vigilanza:	MASAF e Regione Toscana
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 (in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019)
BDV:	Banca Dati Vigilanza: sistema informativo che raccoglie le informazioni relative: <ul style="list-style-type: none">• all'attività di controllo svolta dagli Organismi di Controllo a carico dei soggetti che operano nell'ambito delle produzioni tutelate;• all'attività di vigilanza da parte delle Autorità competenti
Certificazione di Conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione del “Prosciutto Toscano” 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 relativa normativa nazionale e unionale. Ai fini della DOP sono considerate conformi, con riferimento a quanto indicato all'Art. 2 del Disciplinare, solo le 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 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 (ad es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL). Per la Scrofaia, il codice identificativo dell'Allevamento è il c.d. “ codice di origine ”
Consorzio di tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

Contrassegno di conformità (o contrassegno a fuoco o solo “contrassegno”):

elemento identificativo (così come definito all'Art. 5 del Disciplinare) apposto a fuoco dal Prosciuttificio, eseguito il processo produttivo (di cui agli Art. 4 e 5 del Disciplinare) e terminato il periodo minimo di lavorazione prescritto (dagli Art. 5 e 8 del Disciplinare), sui prosciutti da destinare alla DOP autocertificati con la “Dichiarazione del Prosciuttificio”

Controllo:

attività con cui IFCQ accerta il rispetto delle prescrizioni definite nel PDC. Tale verifica si distingue in:

- controllo ispettivo: verifica del processo produttivo 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 o genetica di un campione prelevato

Controllo ordinario:

controllo di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC e con la frequenza annuale ivi prescritta; tale controllo deve essere eseguito senza preavviso, fatti salvi i casi in cui il preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione dei controlli stessi, conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017

Controllo supplementare:

controllo eseguito da IFCQ con o senza preavviso 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 ad altri ulteriori modifiche nel rispetto di quanto prescritto dal paragrafo 5.2.2 o quando previsto dallo Schema dei controlli. Il controllo supplementare può essere effettuato, oltre che per approfondimenti/verifiche in seguito al riscontro di anomalie, anche per fugare eventuali dubbi emersi dal controllo dei dati registrati sul RIFT e/o dalla documentazione di accompagnamento delle merci e/o dai rapporti di verifica e/o da segnalazione di terzi. Per l'esecuzione dei controlli supplementari sono previsti specifici costi a carico dell'Operatore, in aggiunta a quelli ordinari, definiti nel Sistema tariffario

DDT:

Documento di Trasporto o documento equivalente

Dichiarazione del Prosciuttificio:

documento con il quale il Prosciuttificio dichiara che il prodotto, ottenuto nella completa osservanza del processo produttivo previsto dal Disciplinare, non presenta pregiudizi di tipo igienico-sanitario, tecnologico e qualitativo e ha conseguito il complesso delle caratteristiche proprie del prodotto finito indicate nel Disciplinare normativa comunitaria che definisce i requisiti del “Prosciutto Toscano” DOP

Disciplinare:

DM:

Dichiarazione del Macello: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della produzione tutelata

DO:

Documento di Omologazione: documento con cui il Prosciuttificio attesta la conformità delle cosce fresche sulle quali ha apposto 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 Laboratorio di Sezionamento e 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 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 d'Appello: organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori

Giorni lavorativi:

tutti i giorni dell'anno ad esclusione dei sabati, delle domeniche e dei giorni di festività nazionale

IG:

Indicazione Geografica

IGP:

Indicazione Geografica Protetta

Laboratorio di Affettamento:

Operatore che esegue attività di affettamento del prodotto finito

“Lettera-mese”:

lettera che identifica il mese di nascita del suino

LGI:

Libro Genealogico Italiano

Lotto:

“insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

identiche”. In particolare, nel PDC il lotto può essere distinto, in base alla fase di processo specifica in:

- lotto di macellazione: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad un singolo AM; nel caso in cui i suini di un AM vengano macellati in due giornate diverse, il Macello può attribuire alla partita macellata due lotti di macellazione distinti, ognuno riferito alla singola giornata di macellazione;
- lotto cosce fresche: insieme di cosce fresche fornite da un LS ad un Prosciuttificio con una o più DS;
- lotto omologato: insieme di cosce omologate dal Prosciuttificio (mediante apposizione del sigillo di omologazione) relative ad un singolo “lotto cosce fresche” ricevuto da un LS;
- lotto di disosso: insieme di prosciutti da disossare e affettare per la DOP aventi lo stesso mese di inizio lavorazione (mese di salatura) e recanti il contrassegno a fuoco con un codice che identifichi il medesimo Prosciuttificio;
- lotto di affettamento: insieme di confezioni di prosciutto affettato ottenute nella medesima giornata dal Laboratorio di Affettamento utilizzando lo stesso lotto di disosso e impiegando la stessa veste grafica. Da prosciutti appartenenti allo stesso lotto di disosso affettati nello stesso giorno utilizzando le medesime vesti grafiche si possono ottenere lotti di affettamento distinti

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; 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
MASAF: Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
MCR: Misura di Controllo Rinforzato: attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare e/o nel PDC, costituita da 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

Mese di omologazione: mese di inizio lavorazione (mese di salatura) delle cosce in Prosciuttificio indicato, con il relativo anno, nel sigillo di omologazione

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC

Non conformità grave (NCG): mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che pregiudicano la tracciabilità e/o la conformità del prodotto

Non conformità lieve (NCL): 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

OA: Dichiarazione delle operazioni di affettamento: dichiarazione con cui il Laboratorio di Affettamento documenta e registra le operazioni di affettamento ai fini della DOP

OdC: Organismo di Controllo

Omologazione (sigillatura): apposizione, da parte del Prosciuttificio, prima della salagione, del sigillo di omologazione sulle cosce valutate idonee alla DOP

Operatore: soggetto inserito nel circuito tutelato della DOP per le specifiche attività svolte

PA: Dichiarazione del prodotto destinato all'affettamento: dichiarazione con cui il Laboratorio di Affettamento documenta e registra le operazioni di disosso del prodotto da destinare all'affettamento ai fini della DOP



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

PDC:	Piano di Controllo
Peso della carcassa:	peso determinato ai fini della classificazione (espresso con due decimali), così come definito da Decisione 2001/468/CE e recepito nel documento “Intesa di filiera per il settore suinicolo” dell’8 luglio 2013
Portale della DOP:	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Prosciuttifici e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
Potenziale produttivo installato (PPI):	capacità produttiva dichiarata dal Prosciuttificio quale quantitativo di prosciutti potenzialmente da produrre nel corso di un anno
Presentazione della carcassa:	ai fini delle operazioni di classificazione, la carcassa viene presentata nel rispetto di quanto specificato da “Intesa di filiera per il settore suinicolo” (Mantova, 8 luglio 2013)
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare e idoneo ad essere identificato con il contrassegno di conformità della denominazione “Prosciutto Toscano”
Prosciuttificio:	Operatore che svolge l’attività di trasformazione delle cosce suine fresche per l’ottenimento del prodotto finito
Punzoni:	sistema multiago in dotazione alla Scrofaia fornito dall’OdC per l’apposizione del tatuaggio di origine. I punzoni sono predisposti e impiegati così come specificato all’Art. 2 del Disciplinare
Rapporto di valutazione prova:	rapporto che il Valutatore Risultato Prove (VRP) dell’OdC compila dopo aver valutato l’esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici di uno o più campioni effettuati dal laboratorio di analisi; tale documento, relativo alla sopraspesificata valutazione, viene inviato all’Operatore interessato soggetto al controllo
Reclamo:	comunicazione con la quale l’Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito al servizio fornito dall’OdC o segnala un problema relativamente all’attività di controllo svolta dall’OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all’Operatore insoddisfazione in merito a materia prima/prodotto ricevuta/o dall’Operatore stesso
Richiedente:	soggetto che richiede a IFCQ l’inserimento nel circuito della produzione tutelata della DOP
Riconoscimento:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata della DOP
Ricorso:	istanza con la quale l’Operatore chiede alla Giunta d’Appello l’annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall’OdC
RIFT:	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 della tracciabilità della materia prima
RM:	Rendiconto Macellazione: documento che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con il relativo AM
Scrofa:	suino di sesso femminile che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione
Sigillo di omologazione (o solo “sigillo”):	piastrina metallica identificativa apposta, prima dell’inizio della lavorazione (e quindi prima della salatura), così come definito all’Art. 4 del Disciplinare, sulla coscia introdotta in Prosciuttificio ai fini della DOP. Sul sigillo è presente la data di inizio lavorazione espressa con il mese (in numeri romani) e l’anno (indicato con le ultime due cifre in numeri arabi)
Stato di taratura:	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, mediante l’apposizione del tatuaggio di origine, entrano a far parte del circuito della filiera tutelata
Tatuaggio di origine:	il tatuaggio di origine è costituito dalla sigla della Provincia in cui è situato l’Allevamento di Origine, da una lettera che indica il mese di nascita dell’animale e dal codice numerico o alfanumerico di identificazione dell’Allevamento di Origine. Lettere e cifre sono riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. In alternativa o in aggiunta al tatuaggio di origine, a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità di suini, materia prima, prodotto in lavorazione e prodotto finito, è



TIM:	consentito, come specificato all'Art. 2 del Disciplinare, l'uso di un dispositivo identificativo validato dall'OdC Timbro Indelebile del Macello così come definito all'Art. 2 del Disciplinare; deve essere apposto a fuoco o riscaldato elettricamente in modo visibile sulle cosce fresche da destinare alla DOP. L'apposizione del TIM è un adempimento del Macello. Tale operazione, se non eseguita in sede di macellazione, può essere effettuata presso il LS "interno" in sede di rifilatura sulle cosce ritenute conformi. In alternativa o in aggiunta al TIM, a garanzia della tracciabilità e rintracciabilità di materia prima, prodotto in lavorazione e prodotto finito, è consentito, come specificato all'Art. 2 del Disciplinare, l'uso di un dispositivo identificativo validato dall'OdC
TIS:	Timbro Indelebile del LS "esterno"; deve essere apposto (a fuoco o riscaldato elettricamente) dal LS "esterno" ed è composto dalla sigla fissa SEZ e, nella riga sottostante, da un codice alfanumerico costituito dalla lettera Y seguita da due o tre cifre; tale codice identifica univocamente il LS "esterno". In alternativa o in aggiunta al timbro identificativo di cui sopra è consentito l'uso di un dispositivo identificativo validato dall'OdC che garantisca la tracciabilità e la rintracciabilità della materia prima, del prodotto in lavorazione e del prodotto finito
Tracciabilità:	processo che documenta ogni singola fase della filiera, dal ricevimento delle materie prime alla consegna del prodotto finito ("da monte a valle"). È la tracciabilità che permette la rintracciabilità , processo che collega tutte le informazioni di tracciabilità registrate percorrendo e ricostruendo i vari anelli della filiera, oltre che "da monte a valle", anche in senso inverso "da valle a monte", risalendo così la filiera, ricostruendo la storia del prodotto ed individuando le responsabilità dei soggetti coinvolti nella filiera stessa
Verro: Verro ruffiano:	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la riproduzione suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore, ma non per la riproduzione (c.d. "copertura")
VIS:	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri aggiuntivi, rispetto all'attività di controllo ordinaria, a carico dell'Operatore; qualora possibile, nell'ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS
VRP:	Valutatore Risultato Prove: incaricato dell'OdC che valuta l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici effettuati dal laboratorio di analisi (indicati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio). Il VRP emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo. La delibera di eventuali non conformità riscontrate e della certificazione del prodotto finito è di competenza del Co. Ce.

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli Operatori della filiera della DOP "Prosciutto Toscano" devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente PDC.

5.1 PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

Il Richiedente che intende operare nell'ambito del circuito della produzione tutelata 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 all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1 per il riconoscimento in qualità di Allevamento (per la Scrofaia integrato dalla richiesta di assegnazione punzoni in Allegato n. 2);
- Allegato n. 3 per il riconoscimento con ruolo di Macello e Laboratorio di Sezionamento;
- Allegato n. 4 per il riconoscimento con il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento "esterno";
- Allegato n. 5 per il riconoscimento in qualità di Prosciuttificio;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- Allegato n. 6 per il riconoscimento in qualità di Laboratorio di Affettamento.

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 il soggetto che richiede il riconoscimento in qualità di Allevamento o di Macello (e relativo Laboratorio di Sezionamento annesso allo stabilimento di macellazione) presenti con un'unica istanza di riconoscimento la richiesta di adesione, oltre che alla DOP “Prosciutto Toscano”, 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 TOSCANO”

La procedura di riconoscimento di un soggetto ai fini della DOP si articola nelle seguenti fasi:

a) Verifica documentale:

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

- che l'insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato così come specificato, in relazione alle specifiche attività ai fini della DOP, agli Art. 2 e 5 (punto 5.1) del Disciplinare;
- che la richiesta sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e sia compilata in ogni sua parte; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà inviata una richiesta di integrazione.

b) Verifica ispettiva iniziale:

IFCQ, 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 i soggetti che richiedono il riconoscimento in qualità di Allevamento:**
 - che, se presenti nelle Scrofaie riproduttori suini e/o materiale genetico, rispettino i requisiti genetici prescritti nell'Art. 2 del Disciplinare;
 - che se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla produzione tutelata e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa ai suini, all'alimentazione e ad eventuali dosi di seme utilizzati deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla produzione tutelata devono essere separati da quelli non destinati a tal fine; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini della DOP, la separazione fra filiera tutelata e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;
- **per i soggetti che richiedono il riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento o per il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento “esterno”,** 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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

delle partite di cosce in uscita destinate al distretto della DOP, con la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;

- **per i soggetti che richiedono il riconoscimento in qualità di Prosciuttificio:**
 - che siano presenti i locali, le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento che garantiscano il rispetto del metodo di elaborazione (a partire dal ricevimento delle cosce) e della fase di stagionatura prescritti rispettivamente dagli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
 - che sia disponibile un adeguato sistema di identificazione delle cosce fresche omologate (salate) e stagionate (marchiate a fini DOP col contrassegno di conformità) tale da assicurare la loro tracciabilità e la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;
 - che vi sia coerenza tra la capacità produttiva dichiarata (PPI) e gli impianti e le attrezzature presenti in stabilimento.

Nel caso in cui dalla visita emergano circostanze difformi da quanto dichiarato, la procedura viene sospesa fino al soddisfacimento dei requisiti previsti, 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 emergano situazioni di non conformità, il Co. Ce. procede con la valutazione dell'istruttoria.

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il Co. Ce., acquisita la relativa documentazione, delibera entro 15 giorni lavorativi sul riconoscimento ovvero sul mancato riconoscimento per mancanza da parte del Richiedente dei requisiti prescritti dal PDC e/o dal Disciplinare.

IFCQ entro 10 giorni lavorativi dalla delibera del Co. Ce. notifica al Richiedente l'esito della decisione. In caso di valutazione positiva emette il provvedimento di riconoscimento ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti attribuendogli uno specifico codice di identificazione. Il provvedimento è notificato all'Operatore tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata. Nel caso, invece, di valutazione negativa, IFCQ notifica tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata 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 la registrazione dell'Attestato di Trasferimento (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 la registrazione dell'Attestato per la Macellazione (AM) secondo le istruzioni in Allegato n. 8;
- **agli Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione 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) e del Rendiconto Macellazione (RM), da compilare rispettivamente secondo le istruzioni in Allegato n. 11 e n. 12 e si provvede a consegnare il Timbro Indelebile del Macello (TIM). Esigenze di assegnazione di



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

ulteriori TIM devono essere segnalate per iscritto a IFCQ. I TIM usurati e/o inutilizzabili devono essere restituiti all’OdC. Con lo svolgimento dell’attività di macellazione e di quella di sezionamento presso lo stesso insediamento produttivo con l’assegnazione del medesimo riconoscimento sanitario dell’ASL per entrambe le attività, al soggetto interessato viene attribuito un unico codice di identificazione;

- **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. 13 e n. 14. Ai LS “esterni” si provvede anche a consegnare il TIS; esigenze di assegnazione di ulteriori TIS devono essere segnalate per iscritto a IFCQ; i TIS usurati e/o inutilizzabili devono essere restituiti all’OdC;
- **ai Prosciuttifici** sono inviate le credenziali di accesso al Portale della DOP per la registrazione della DPNF, del Documento di Omologazione (DO), della Richiesta di trasferimento, della Dichiarazione del Prosciuttificio e del Registro del produttore seguendo le indicazioni rispettivamente in Allegato n. 14, n. 16, n. 17, n. 18 e n. 19;
- **ai Laboratori di Affettamento** sono inviate le credenziali di accesso al Portale della DOP per la compilazione della Dichiarazione del prodotto destinato all’affettamento (PA) e della Dichiarazione delle operazioni di affettamento (OA) seguendo le indicazioni rispettivamente in Allegato n. 20 e n. 21.

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 ministeriale rilasciata a IFCQ ai fini dell’espletamento dei controlli di conformità della DOP “Prosciutto Toscano”.

La validità dei controlli e degli attestati di conformità è correlata all’autorizzazione ministeriale rilasciata a IFCQ ai fini dell’espletamento dei controlli di conformità della DOP “Prosciutto Toscano”.

5.2.2 Sopraggunte 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 [ad 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 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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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

5.2.3 Sospensione volontaria dell'attività ai fini della DOP da parte del Prosciuttificio o del Laboratorio di Affettamento

Il Prosciuttificio o il Laboratorio di Affettamento che sospendono temporaneamente l'attività nell'ambito del PDC devono darne comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it. IFCQ ne prende atto comunicando la sospensione della propria attività di controllo ordinario presso l'Operatore interessato.

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

L'eventuale ripresa dell'attività da parte di un Operatore sospeso deve essere comunicata in via preventiva e per iscritto a IFCQ all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it, comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. In tal caso, se il periodo di sospensione è durato almeno un anno solare e/o se l'Operatore ha comunicato modifiche sostanziali (così come definite al paragrafo 5.2.2) sopraggiunte durante la sospensione, IFCQ effettua presso l'Operatore stesso una VIS. Tale attività di controllo deve essere svolta dall'OdC entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione in cui l'Operatore dichiara l'intenzione di riprendere l'attività ai fini della DOP.

La ripresa dell'attività ai fini della DOP da parte dell'Operatore è subordinata a specifica autorizzazione da parte di IFCQ che a sua volta provvederà ad informare il Consorzio di tutela.

5.2.4 Subentro nel riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo Operatore per la medesima attività, qualora dalla richiesta di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il mero trasferimento soggettivo del complesso aziendale iscritto 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 TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI

5.3.1 Procedura di recesso volontario

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.

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 (ad es. punzoni, TIM, TIS). 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 10 giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese e cancellandolo, previa delibera del Co. Ce., 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 assume una corrispondente delibera. All'esito, IFCQ emette il provvedimento di recesso, dandone comunicazione tramite posta elettronica certificata (PEC) all'Operatore interessato, e provvede 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.

Con la cancellazione dell'Operatore dall'elenco dei soggetti iscritti alla DOP, IFCQ provvede alla disabilitazione delle sue credenziali di accesso al sistema informatico messo a disposizione come specificato al paragrafo 5.2, lettera c).

5.3.2 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

IFCQ sottopone alla valutazione del Co. Ce. la cancellazione della posizione anagrafica del soggetto 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. A seguito dell'accertamento di tale circostanza IFCQ invia una nota all'Operatore interessato, fatti salvi i casi in cui il soggetto abbia pagato regolarmente le quote stabilite nel Sistema Tariffario, 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 dell'Operatore dagli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti.

Qualora il soggetto per il quale è stato attivato l'iter di cancellazione 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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese. Nel caso in cui non sia possibile recuperare le dotazioni IFCQ segnala la circostanza alle Autorità competenti e cancella, previa delibera del Co. Ce., l'Operatore dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito della DOP. Ogniqualevolta il Co. Ce. delibera la cancellazione di un soggetto dagli elenchi anagrafici, IFCQ emette il provvedimento di cancellazione, dandone comunicazione all'Operatore interessato tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata e provvede alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti e alla disabilitazione delle sue credenziali di accesso al sistema informatico messo a disposizione dall'OdC. La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto a rispettare tutti gli adempimenti connessi alla sua qualità di soggetto riconosciuto.

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

5.3.3 Prescrizioni per il soggetto “cancellato” dagli elenchi anagrafici

L'Operatore “cancellato” dagli elenchi anagrafici:

- non può utilizzare ai fini della DOP suini vivi tatuati e/o macellati, cosce fresche e/o omologate e/o prosciutti 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 Toscano”;
- non può utilizzare i marchi previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

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, produttive e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato al paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità; nel caso delle sopraggiunte modifiche specificate al paragrafo 5.2.2, gli Operatori devono comunicarle a IFCQ nel rispetto delle modalità e delle tempistiche definite in tale paragrafo;
- ad 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 DOP disgiuntamente da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata (mediante la separazione fisica e/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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico, pena l'applicazione delle norme vigenti in materia;

- 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;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (ad es. *screen shot*), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF;
- a registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenze oggettive che i suini e/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 produzione tutelata, 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, quando necessario (ad es. in caso di recesso, decreto di sospensione emesso dalle AA. CC.), le dotazioni ricevute dall'OdC (ad es. punzoni, TIM, TIS) 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 dall'OdC ai fini della DOP 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;
- ad accettare i provvedimenti per il trattamento delle eventuali non conformità che IFCQ accerta in applicazione del Sistema dei controlli; l'Operatore può promuovere ricorso secondo le procedure previste dal Sistema dei controlli;
- 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 stagionati (o in corso di stagionatura) sia inserito negli specifici elenchi messi a disposizione da IFCQ nel RIFT e nel Portale della DOP; 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 il soggetto che effettua affettamento a fini DOP, in quanto tale attività viene eseguita su prodotto già certificato DOP;



- ad escludere dalla produzione tutelata i/le suini/carcasse/mezzene/cosce/prosciutti quando riscontrano il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ (per quanto riguarda i prosciutti, la prescrizione riguarda sia quelli interi con osso, sia quelli disossati, porzionati o affettati);
- a fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività, compresi i DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti e disponibili, al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

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

Il contrassegno di conformità è affidato ad IFCQ che ne cura l'apposizione 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).

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.

L'Allevamento è tenuto a seguire le fasi e le tecniche di allevamento così come descritte all'Art. 2 del Disciplinare.

L'Operatore deve adottare per i suini pratiche e tecniche per garantire il benessere animale nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente.

7.1.1 Genetica

La Scrofaia deve utilizzare esclusivamente materiale genetico e/o riproduttori suini nel rispetto dei requisiti genetici prescritti dall'Art. 2 del Disciplinare e delle liste dei tipi genetici pubblicate dal MASAF.

Tutta la progenie derivata da tipi genetici valutati non conformi o non corrispondente alle combinazioni genetiche previste all'Art. 2 del Disciplinare 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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

La Scrofaia deve:

- acquisire e conservare:
 - il certificato zootecnico o altra documentazione equivalente di ogni 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 riproduttori presenti in Allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico e/o nella documentazione equivalente acquisiti. 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 trimestre di riferimento (inteso come primo, secondo, terzo o quarto trimestre dell'anno):
 - l'elenco degli identificativi dei riproduttori suini utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e la relativa data di inizio e di eventuale fine attività;
 - 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;la registrazione e l'aggiornamento nel RIFT delle informazioni genetiche riguardanti i riproduttori impiegati per la fecondazione è a carico della Scrofaia in cui avvengono i parti anche nel caso in cui la fecondazione sia avvenuta presso un'altra Scrofaia;
- registrare nel RIFT entro i primi 7 giorni del mese il numero dei parti e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente in riferimento a tutta la produzione aziendale (inclusi eventuali non DOP).

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

- verro di genetica conforme ai fini della DOP;
- verro di genetica 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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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 la presenza di riproduttori di razza o di tipo genetico non idonei ai fini della DOP e deve assicurare:

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

7.1.2 Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

- deve apporre su entrambe le cosce del suinetto il tatuaggio di origine, nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare, la cui lettera-mese deve corrispondere al mese di nascita dell'animale così come specificato nella relativa tabella presente nel medesimo Articolo;
- 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;
- a seguito di richiesta di IFCQ, deve comunicare all'OdC 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 (ad es. dalle ore 06:00 alle ore 12:00); l'eventuale variazione deve essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo; IFCQ non accetta variazioni segnalate con anticipo inferiore 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 dalla produzione tutelata suini già tatuati devono:

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

Gli Allevamenti, nel caso di tatuaggio di origine poco visibile o di esecuzione di errori materiali di apposizione dello stesso, se intendono destinare i suini alla DOP, devono richiedere l'esecuzione di misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura degli stessi. La richiesta e la procedura di esecuzione di tali misure sono indicate rispettivamente negli Allegati n. 9 e n. 10. L'esecuzione delle misure di regolarizzazione non è necessaria nel caso di impiego, in sostituzione o in alternativa al tatuaggio di origine, di dispositivi identificativi di cui all'Art. 2 del Disciplinare che garantiscano la tracciabilità dei suini, della materia prima, del prodotto in lavorazione e del prodotto finito.



7.1.3 Alimentazione

L'Allevamento deve:

- alimentare i suini nel rispetto delle prescrizioni definite all'Art. 2 del Disciplinare; per le fasi di magronaggio e ingrasso l'Operatore deve alimentare i suini rispettando la “tabella delle materie prime ammesse” indicata nel medesimo articolo (alcune materie prime indicate in tabella non sono ammesse per la fase di ingrasso, come specificato nel Disciplinare);
- conservare in modo ordinato, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa a:
 - cartellini forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

Qualora nella razione alimentare sia indicata la presenza di melasso associato a borlande di melasso e/o la presenza di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia e/o di girasole e/o di colza, l'allevatore deve accertarsi che il cartellino e/o la documentazione accessoria allegata riportino per la singola materia prima evidenza del rispetto dei limiti analitici indicati all'Art. 2 del Disciplinare.

In riferimento alla “tabella delle materie prime” di cui all'Art. 2 del Disciplinare sono ammesse tolleranze sulle singole materie prime nella misura prevista dalla normativa vigente relativa all'immissione sul mercato e all'uso dei mangimi (Regolamento CE n. 767/2009 del 13 luglio 2009 o s.m i.).

L'Allevamento deve verificare la presenza, nel cartellino del mangime o nella documentazione accessoria, della dichiarazione relativa all'idoneità alla DOP dell'alimento fornito espressa mediante la dicitura “*Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente.

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 e l'Allevamento Intermedio che trasferiscono a qualsiasi titolo suini ad un altro Allevamento devono:

- 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 riconducibile alla stessa Ditta, ma con diverso codice identificativo della DOP; la registrazione dell'AT deve essere effettuata 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;
- integrare ogni 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, anche in seguito a segnalazione dell'Allevamento ricevente, 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 filiera tutelata assicurandosi di non attestare con l'AM l'invio alla macellazione di verri e scrofe; con la registrazione dell'AM l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello;
- integrare ogni 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 (indicato all'Art. 2 del Disciplinare) 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 ottobre dello stesso anno hanno 9 mesi.

Lettera-mese	Mese di nascita del suino	Mese in cui il suino ha 9 mesi
T	Gennaio	Ottobre
C	Febbraio	Novembre
B	Marzo	Dicembre
A	Aprile	Gennaio
M	Maggio	Febbraio
P	Giugno	Marzo
L	Luglio	Aprile
E	Agosto	Maggio
S	Settembre	Giugno
R	Ottobre	Luglio
H	Novembre	Agosto
D	Dicembre	Settembre

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 produzione tutelata e la separazione fisica degli stessi dai suini destinati alla filiera tutelata;
- la tracciabilità dei suini non destinati alla produzione tutelata.



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 produzione tutelata (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 produzione tutelata;
- effettuare il trasporto e la consegna adottando modalità che consentano la separazione fisica tra i suini destinati alla produzione tutelata 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 produzione tutelata;
- partita costituita da suini destinati alla produzione tutelata e da suini destinati a produzioni generiche convenzionali.

Il Macello **per ogni 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 produzione tutelata, 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;
- verificare a livello documentale la/le lettera/e-mese registrata/e sull'AM in modo tale da riscontrare il rispetto del requisito di età prescritto (indicato all'Art. 2 del Disciplinare) che devono avere i suini al momento della macellazione;
- verificare che le/i razze/tipi genetici registrate/i in AM siano conformi alle prescrizioni definite al paragrafo 7.1.1;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della produzione tutelata:
 - verificare che nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - ✓ il numero dei suini consegnati ai fini della produzione tutelata, integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente;
 - ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata;
 - verificare che il numero di suini destinati alla produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM e che tale numero coincida con quello effettivo dei suini destinati alla produzione tutelata in entrata;
 - verificare che tutti i suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata 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 produzione tutelata e i suini in consegna NON a tal fine;
 - nel caso la consegna non consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine, escludere dalla macellazione ai fini della DOP l'intera partita;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- 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;
 - assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall'automezzo, di ricovero in 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 che la lettera-mese tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare; in caso di riscontro di inidoneità deve escludere dalla macellazione ai fini della DOP i suini non conformi;
 - garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse e l'assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, etc.);
 - utilizzare ai fini della DOP solo carcasse di peso¹ conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - utilizzare per la DOP solo carcasse classificate con la lettera H leggibile (ad evidenza della conformità del requisito prescritto, in relazione al peso della carcassa, dall'Art. 2 del Disciplinare);
 - verificare la visibilità dei tatuaggi di origine 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 di origine, 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 di origine consenta di ricondurlo all'uso di punzoni ufficiali e che sia stato apposto sulle cosce nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - controllare la corrispondenza dei tatuaggi di origine presenti sulle cosce con quanto registrato nel relativo AM;
 - escludere, nel caso di riscontro di tatuaggi di origine non conformi (non oggetto di regolarizzazione), le carcasse dalla DOP annullando in modo indelebile 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 di origine, il Macello può apporre in modo indelebile 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); tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle carcasse o comunque prima delle operazioni di sezionamento delle stesse;
 - sulle carcasse distolte per qualsiasi motivo dalla produzione tutelata, annullare in modo indelebile il tatuaggio di origine così come specificato nel precedente punto elenco;

¹ Peso di riferimento così come definito al paragrafo 4.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- registrare nel RIFT in DM e RM i dati di macellazione seguendo rispettivamente le istruzioni in Allegato n. 11 e n. 12 entro il giorno lavorativo successivo a quello di macellazione e comunque prima dell'utilizzo di quanto macellato ai fini della produzione tutelata;
- registrare nel RIFT i dati di classificazione delle carcasse entro il 3° giorno lavorativo successivo a quello di macellazione.

In caso di malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse l'Operatore deve procedere al distoglimento dalla DOP delle carcasse non pesate.

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 produzione tutelata ad un LS “esterno”, deve registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) in base alle istruzioni in Allegato n. 13; 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 produzione tutelata. 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 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 al paragrafo 4, 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; tale operazione, se non eseguita in sede di macellazione, può essere effettuata presso il LS “interno” in sede di rifilatura sulle cosce ritenute conformi.

Il Macello che ai fini della filiera tutelata NON effettua macellazioni con cadenza settimanale 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. Nella notifica devono essere indicati la giornata e gli orari (ad es. dalle ore 08:00 alle ore 12:00). Eventuali variazioni devono 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 di materia prima in entrata il Laboratorio di Sezionamento (LS) deve:

- verificare che la macellazione dei suini da cui è stata ottenuta la materia prima sia stata effettuata presso un Macello riconosciuto;
- verificare, nel caso di LS “esterno”, che il fornitore sia un soggetto riconosciuto;
- verificare, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, che ogni consegna in entrata sia accompagnata da una o più DS correttamente registrata/e nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 13 e dal/i relativo/i DDT integrato/i con l'indicazione “*Carcasse/mezzene/cosce*”



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

idonee ai fini della produzione DOP” o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il LS richiede al fornitore entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza della documentazione, il ricevente non può destinare il prodotto ai fini della DOP;

- refrigerare le cosce da destinare alla DOP nel rispetto di quanto prescritto dall’Art. 4 del Disciplinare;
- rifilare le cosce da destinare alla DOP come prescritto dall’Art. 4 del Disciplinare;
- utilizzare per la DOP 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 il LS “interno”), così come definito al paragrafo 4;
- utilizzare ai fini della DOP 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 per la DOP solo carcasse/mezzene/cosce marcate ai fini della classificazione in modo leggibile con la lettera H, nel rispetto del requisito di peso delle carcasse definito all’Art. 2 del Disciplinare;
- utilizzare per la DOP carcasse/mezzene/cosce aventi un tatuaggio di origine riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, apposto sulle cosce nel rispetto di quanto prescritto dall’Art. 2 del Disciplinare e leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio di origine 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 dall’Art. 2 del Disciplinare);

la visibilità del tatuaggio di origine 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 di origine, 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;

- apporre sulla cotenna delle cosce ritenute conformi alla DOP, e quindi prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 15, i seguenti timbri (così come definiti al paragrafo 4):
 - il TIM (se non applicato dal Macello), nel caso di LS “interno”;
 - il TIS, nel caso di LS “esterno”;
- per ogni DS ricevuta, compilare nel RIFT, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, per documentare la materia prima (carcasse/mezzene/cosce) non avviata alla produzione tutelata (resa al fornitore o trattenuta non ai fini della produzione tutelata), la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 14, 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 produzione tutelata;
- consegnare al Prosciuttificio ai fini della DOP solo cosce rifilate prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 15; le tempistiche di consegna devono essere congrue con le prescrizioni del metodo di elaborazione indicate all’Art. 4 del Disciplinare, con particolare riferimento:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- alla durata della refrigerazione delle cosce dopo la macellazione;
- alle tempistiche di inizio lavorazione delle cosce (salatura) definite rispetto alla macellazione;
- consegnare al Prosciuttificio per la DOP solo cosce ottenute da suini nati, allevati e macellati e da carcasse/mezzene/tagli sezionate/i nel territorio delimitato nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- registrare nel RIFT, per ogni consegna di cosce al Prosciuttificio, una Dichiarazione Specifica (DS) seguendo le istruzioni in Allegato n. 13 (per ogni consegna possono eventualmente essere compilate anche più DS). 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;
- rimuovere/annullare il TIM e, se presente, anche il TIS dalla materia prima esclusa dalla DOP.

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. Nella notifica devono essere indicati la giornata e gli orari (ad es. dalle ore 08:00 alle ore 12:00). Eventuali variazioni devono essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

7.4 ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO

Il Prosciuttificio deve:

- omologare ogni anno ai fini della DOP (mediante apposizione del sigillo di omologazione) un numero di cosce pari o inferiore al numero di cosce corrispondente alla capacità produttiva dichiarata (PPI);
- verificare per ogni consegna di cosce fresche in entrata:
 - che la consegna provenga da un LS riconosciuto ubicato in una delle regioni indicate all'Art. 2 del Disciplinare;
 - che la macellazione dei suini sia avvenuta presso un Macello riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - la congruità delle tempistiche di consegna con le prescrizioni relative al metodo di elaborazione di cui all'Art. 4 del Disciplinare, con particolare riferimento alla durata della refrigerazione delle cosce (dopo la macellazione) e alla salatura delle stesse;
 - la corretta compilazione nel RIFT della/e relativa/e DS (nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 7.3) 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 la tracciabilità e la certificabilità della consegna 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 dall'Art. 2 del Disciplinare;
- eseguire la rifilatura delle cosce ricevute dal LS da destinare alla DOP nel rispetto di quanto specificato all'Art. 4 del Disciplinare;
- verificare sulle cosce ricevute dal LS da destinare alla DOP l'assenza delle inidoneità elencate



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

in Allegato n. 15; per quanto riguarda in particolare gli elementi di tracciabilità prescritti e l'esito di classificazione delle carcasse, il Prosciuttificio deve controllare che sulle cosce siano presenti:

- ben visibile il TIM del Macello e, nel caso la consegna provenga da un LS “esterno”, anche il TIS, così come definiti al paragrafo 4;
- ben visibile l'esito di classificazione della carcassa, con particolare riferimento alla lettera identificativa della classe di peso della carcassa (ai fini della DOP sono conformi solo le cosce ottenute da carcasse classificate con la lettera H);
- il tatuaggio di origine, 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 di origine, 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, macellati e da carcasse/mezzene/tagli sezionate/i nell'areale definito all'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 dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - che su ogni coscia siano presenti TIM, eventuale TIS (se la consegna è stata effettuata da un LS “esterno”), tatuaggio di origine e codice di identificazione del 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 e macellati e da carcasse/mezzene/tagli sezionate/i nell'areale prescritto, il Prosciuttificio deve escludere tali cosce dalla DOP.

Il Prosciuttificio inoltre deve:

- apporre prima della salatura, sulle cosce valutate idonee per la DOP, il sigillo metallico (sigillo di omologazione) così come definito all'Art. 4 del Disciplinare; il sigillo deve indicare la data di inizio lavorazione (data di salatura) delle cosce in Prosciuttificio; limitatamente ad errori materiali nell'apposizione del sigillo di omologazione è ammessa la ripetizione delle operazioni; queste possono avvenire nel corso di qualsiasi fase di lavorazione, a condizione che ne sia stato preventivamente informato IFCQ che verifica la corretta riapposizione del sigillo;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- registrare il Documento di Omologazione (DO), seguendo le istruzioni in Allegato n. 16, nel Portale della DOP entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello di salatura delle cosce;
- registrare nel Portale della DOP, per ogni DS ricevuta, la DPNF, in base alle istruzioni in Allegato n. 14, 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; in particolare, ogni attrezzatura deve essere corredata da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente le cosce avviate alla lavorazione DOP;
- osservare le eventuali prescrizioni stabilite da taluni Paesi terzi sotto la verifica della competente Autorità Sanitaria;
- seguire il metodo di elaborazione (dal ricevimento delle cosce) e la fase di stagionatura prescritti rispettivamente dagli Art. 4 e 5 del Disciplinare; per quanto riguarda in particolare la salatura, l'Operatore deve impiegare la miscela prescritta dagli Art. 3 e 4 del Disciplinare;
- acquisire e conservare idonea documentazione del fornitore in merito:
 - alla miscela impiegata per la salatura;
 - all'impasto utilizzato, nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 4 del Disciplinare, per la sugnatura;
- rispettare, per il prosciutto stagionato, gli adempimenti e le prescrizioni di cui al paragrafo 9; per quanto riguarda in particolare il prodotto omologato a cui intende attribuire la DOP, l'Operatore deve compilare la “Dichiarazione del Prosciuttificio” seguendo le indicazioni in Allegato n. 18; il documento può essere compilato solo per prodotto che ha completato il periodo minimo di lavorazione definito agli Art. 5 e 8 del Disciplinare e non ha superato il periodo massimo indicato, per l'immissione al consumo, all'Art. 7 del Disciplinare;
- se intende declassare prodotto conforme alla DOP, se riscontra delle inidoneità e in tutti i casi in cui viene disposto da IFCQ, escludere il prodotto dalla DOP seguendo le modalità prescritte al paragrafo 11;
- compilare il Registro del produttore nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 19;
- rispettare, per quanto riguarda i prosciutti disossati porzionati in tranci, quanto prescritto dal paragrafo 10;
- rispettare per le operazioni di confezionamento le prescrizioni di cui all'Art. 7 del Disciplinare utilizzando vesti grafiche conformi a quanto definito al paragrafo 12 del PDC.

I sigilli da utilizzare per l'omologazione delle cosce devono essere richiesti dal Prosciuttificio a IFCQ. L'Operatore deve comunicare a IFCQ tramite posta elettronica nei mesi di aprile, agosto e dicembre le esigenze quantitative di sigilli in funzione del fabbisogno stimato; la quantità segnalata può essere ulteriormente integrata, ma deve essere richiesta all'OdC con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo.

Il Prosciuttificio che ai fini della DOP non omologa con cadenza mensile deve notificare con almeno 5 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 deve indicare la giornata e gli orari (ad es. dalle ore 08:00 alle ore 12:00). Eventuali variazioni devono essere comunicate all'OdC tramite posta elettronica con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

Il Prosciuttificio può trasferire prosciutti non ancora contrassegnati col marchio di certificazione della DOP ad un altro Prosciuttificio. Il trasferimento può avvenire solo previa autorizzazione da parte di IFCQ e dopo che siano trascorsi almeno 6 mesi dalla data di salagione. IFCQ può eventualmente opporsi al trasferimento con motivato provvedimento scritto. Il trasferimento è consentito in deroga alle sopraindicate prescrizioni solo laddove sussistano comprovate motivazioni di forza maggiore, tali da pregiudicare la lavorazione dei prosciutti o da determinarne la perdita o il deperimento.

Il trasferimento si articola nelle seguenti tre fasi gestite nel Portale della DOP:

- richiesta, in base alle istruzioni in Allegato n. 17, del trasferimento da parte del Prosciuttificio che “invia” i prosciutti;
- autorizzazione al trasferimento da parte di IFCQ;
- “ricevimento” da parte del Prosciuttificio che “accetta” i prosciutti.

Con tale procedura il trasferimento viene registrato automaticamente a Portale.

7.5 ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO

Il Laboratorio di Affettamento, ricevuti i prosciutti disossati da affettare ai fini della DOP, deve:

- accertarsi che la consegna dei prosciutti disossati sia accompagnata da un DDT integrato dalle seguenti registrazioni:
 - la dicitura “*Prosciutto Toscano DOP*” o dicitura equivalente;
 - l’identificazione dell/i lotto/i di disosso in consegna;
 - il numero dei prosciutti disossati in consegna, con l’indicazione del peso complessivo prima del disosso e dopo essere stati disossati, distinti per mese di stagionatura e per Prosciuttificio in cui sono stati marchiati col contrassegno di conformità;

nel caso in cui il disosso sia avvenuto nel medesimo sito produttivo in cui si eseguono le operazioni di affettamento, è sufficiente che il Laboratorio di Affettamento acquisisca le informazioni di tracciabilità dal reparto interno di disosso;

- accertarsi che i prosciutti da affettare siano stati disossati ad una stagionatura conforme, in funzione del peso, a quanto prescritto dagli Art. 5 (punto 5.1) e 9 del Disciplinare e non abbiano superato il periodo massimo consentito per l’immissione al consumo definito, a partire dall’inizio della lavorazione delle cosce, all’Art. 7 del Disciplinare; ai fini della corretta determinazione della stagionatura dei prosciutti da destinare all’affettamento si specifica, a titolo esemplificativo, che un prosciutto con data del sigillo di omologazione (data di inizio lavorazione) del mese di gennaio dell’anno X, nel mese di marzo dell’anno X+1 ha una stagionatura di 14 mesi compiuti;
- controllare che il prodotto da affettare sia munito del contrassegno di conformità e che, nel rispetto di quanto prescritto dal punto 5.1 dell’Art. 5 del Disciplinare, la porzione di cotenna riportante il contrassegno stesso sia integra e perfettamente aderente al prosciutto;
- registrare nel Portale della DOP la Dichiarazione del prodotto destinato all’affettamento (PA), nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 20, entro il giorno in cui vengono effettuate le relative operazioni di affettamento;
- conservare i contrassegni asportati dai prosciutti affettati, raggruppati per giorno di lavorazione, fino alla successiva visita dell’incaricato di IFCQ;
- verificare che il prodotto da affettare abbia i requisiti tecnico-qualitativi di conformità della DOP;
- effettuare il confezionamento nel rispetto delle prescrizioni di cui all’Art. 7 del Disciplinare utilizzando vesti grafiche conformi a quanto definito al paragrafo 12 del PDC; in particolare, il Laboratorio di Affettamento deve utilizzare per l’affettato confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto o confezionare con altri sistemi eventualmente omologati alla luce dell’evoluzione



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

tecnologica; l'Operatore non può utilizzare confezioni danneggiate al punto da compromettere la corretta conservazione del prodotto;

- assicurare che la singola confezione di prodotto affettato sia identificata in modo univoco da apposito codice da cui si possono ottenere le informazioni di tracciabilità;
- registrare nel Portale della DOP, per ogni lotto di affettamento, la Dichiarazione delle operazioni di affettamento (OA), nel rispetto delle indicazioni prescritte in Allegato n. 21, entro il giorno lavorativo successivo a quello a cui le operazioni si riferiscono.

Il Laboratorio di Affettamento, inoltre, deve:

- comunicare a IFCQ, tramite posta elettronica all'indirizzo toscanodop@ifcq.it, il programma di affettamento settimanale del prodotto destinato alla DOP entro la settimana precedente a quella a cui le operazioni si riferiscono; l'Operatore deve notificare ad IFCQ eventuali variazioni al programma comunicato con un anticipo di almeno 24 ore nel caso di urgenti necessità (ad es. evasione di un ordine improvviso);
- assicurare tutta la documentazione atta a garantire la quantificazione e la tracciabilità dei prosciutti marchiati DOP in entrata e delle confezioni in uscita distinte per linee di affettamento;
- in caso di riconfezionamento per la variazione della sola etichetta applicata sulla confezione, comunicare mediante posta elettronica ad IFCQ la necessità di tale operazione, che deve essere eseguita entro 30 giorni dalla data del primo confezionamento, assicurando il mantenimento di tutti i requisiti di idoneità tecnico-qualitativa e igienico-sanitari del prodotto. Il riconfezionamento può avvenire solo previa autorizzazione di IFCQ ed in presenza, mediante VIS, di un suo incaricato a controllare il corretto svolgimento delle operazioni.

8. CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEGLI OPERATORI

I destinatari dei controlli da parte dell'OdC sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP "Prosciutto Toscano".

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

- i dati anagrafici e verifica per ogni Operatore, almeno una volta ogni tre anni, 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;
- 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 la DOP deve avvenire disgiuntamente dal prodotto non destinato alla filiera tutelata (mediante separazione fisica e/o temporale delle lavorazioni);
- la corretta registrazione dei dati e compilazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della DOP (bilanci di massa).

I controlli si distinguono in ordinari e supplementari, così come specificato al paragrafo 4.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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

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 Operatori stessi all'OdC.

Nel caso di riscontro, durante la verifica dei requisiti tecnico-qualitativi delle cosce destinate alla DOP, di non conformità a carico di un LS "interno" relative a presenza, leggibilità e conformità del tatuaggio di origine, dell'esito di classificazione delle carcasse, del TIM e a presenza e leggibilità del codice identificativo del lotto di macellazione, la non conformità viene formalizzata al LS, ma non al relativo Macello. Nel caso in cui l'accertamento avvenga a carico di un LS "esterno" e l'inidoneità riguardi la conformità dei punzoni utilizzati, la presenza e la leggibilità del tatuaggio di origine e dell'esito di classificazione delle carcasse, la non conformità viene formalizzata, oltre che al LS "esterno", anche al Macello (ma non 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 "Prosciutto Toscano". 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 di non conformità calcolata, 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 $3,03 > 3,00$).

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note ministeriali, metodi accreditati. I risultati analitici acquisiti dall'OdC sono esaminati dal Valutatore Risultato Prove (VRP) il quale, dopo aver verificato l'esito della prova analitica rispetto ai requisiti disciplinati, emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo.

Per valutare l'esito delle analisi chimiche e chimico-fisiche di laboratorio, il VRP considera l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul Rapporto di prova.

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 almeno 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”).

8.1.1 CONTROLLI sull'alimentazione somministrata

IFCQ ogni anno, **presso almeno il 25% degli Allevamenti** operanti per le fasi di magronaggio e ingrasso riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente, verifica che siano impiegati gli alimenti definiti nella “tabella delle materie prime ammesse” di cui all'Art. 2 del Disciplinare 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 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/i “cartellino/i” degli alimenti in uso e/o del/i DDT di acquisto degli alimenti 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 del grasso sulla sostanza secca.

Qualora nella razione alimentare sia indicata la presenza di melasso associato a borlande di melasso e/o la presenza di prodotti ottenuti per estrazione dai semi di soia e/o di girasole e/o di colza, l'Allevamento deve conservare la documentazione ad evidenza del rispetto dei limiti analitici definiti all'Art. 2 del Disciplinare.

IFCQ verifica se l'Allevamento ha acquisito un documento (ad 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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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 produzione tutelata, mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione delle informazioni relative a tali partite 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 al circuito tutelato.

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 della documentazione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla filiera tutelata, 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 particolare IFCQ controlla coerenza, completezza e rispetto della tempistica prescritta nel PDC (primi 7 giorni successivi al trimestre di riferimento, inteso come primo, secondo, terzo o quarto trimestre dell'anno) delle registrazioni nel RIFT relative:
 - all'elenco degli identificativi dei riproduttori suini utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e alla data di inizio e di eventuale fine attività degli stessi;
 - 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 produzione tutelata per i riproduttori e/o del materiale genetico e/o della relativa progenie riconducibile agli stessi in base a quanto specificato al paragrafo 7.1.1.

IFCQ, inoltre, verifica il certificato zootecnico o altra documentazione equivalente:

- di ogni verro fisicamente presente in Allevamento a fini riproduttivi per la produzione tutelata;
- di almeno il 5% delle scrofe fisicamente presenti in Allevamento per la produzione tutelata.

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 filiera tutelata, tra gli identificativi applicati sul singolo verro e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico (o altra documentazione equivalente) acquisito verificando che i verri stessi siano di un tipo genetico conforme ai fini della DOP;
- la corrispondenza tra gli identificativi applicati sul singolo capo presente in Allevamento e utilizzato per la produzione tutelata e quelli registrati nel relativo certificato zootecnico acquisito (o documento analogo), controllando la conformità alla DOP del tipo genetico per il numero di scrofe indicato nella seguente tabella:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

N° di scrofe produttive ai fini della produzione tutelata presenti in Scrofaia	N° di scrofe produttive ai fini della produzione tutelata da controllare
fino a 10	tutte
da 11 a 100	almeno 10
da 101 a 500	almeno 25
da 501 a 1.000	almeno 35
da 1.001 a 2.500	almeno 50
oltre 2.500	almeno 65

- che il tatuaggio di origine non sia stato apposto ai fini della produzione tutelata su suini con caratteristiche genetiche non conformi ai requisiti prescritti dall'Art. 2 del Disciplinare.

Il controllo viene eseguito solo in presenza e con ausilio/collaborazione del personale dell'Allevamento per il contenimento degli animali e comunque solo in condizioni di sicurezza delle persone presenti e nel rispetto del benessere animale e della biosicurezza aziendale.

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 necessario, **il prelievo di materiale biologico** sui suini destinati alla produzione tutelata 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 prelievamento deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale, delle condizioni di sicurezza del personale e della biosicurezza aziendale.

Qualora si riscontrino non compatibilità tra il DNA campionato e le sequenze registrate in BDR relative alle genetiche presenti in Allevamento (verri o fiale) al momento della fecondazione della scrofa, l'azienda, per determinare se l'anomalia riscontrata sia dovuta ad un problema di tracciabilità del seme o ad una non conformità dello stesso, può chiedere all'OdC, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto, che il laboratorio confronti tutte le sequenze registrate in BDR relative ai verri in attività con le sequenze di DNA risultate non compatibili.

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 (ad 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;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- 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 di origine 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 nel circuito tutelato;
- 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;
- 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:

- sulle cosce dei suinetti con i punzoni dati in dotazione all'Allevamento nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- utilizzando punzoni con la lettera-mese corrispondente al mese di effettiva nascita dei suini;
- riportando sulle cosce dei suinetti il codice identificativo della Scrofaia in cui si stanno eseguendo le operazioni;
- entro i tempi prescritti, rispetto alla nascita dei suini, dall'Art. 2 del Disciplinare.

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 i tempi prescritti dall'Art. 2 del Disciplinare.

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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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 eseguito indifferentemente 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, etc.) per valutarne la congruità (accrescimento) in rapporto all'età;
- che il tipo genetico registrato in AT sia conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- 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, etc.). 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.

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 indifferentemente 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;
 - suini con requisiti genetici conformi a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - il codice di origine e la relativa lettera-mese, verificando la congruità della stessa con il requisito di età che devono avere i suini al momento della macellazione indicato all'Art. 2 del Disciplinare;
- 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, etc.). 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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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 produzione tutelata (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 annualmente presso ogni Macello, ai fini dell'attività di controllo ordinario, il numero di visite ispettive riportate nella seguente tabella in relazione al numero di suini che l'Operatore ha macellato, per la produzione tutelata, nell'anno precedente:

Numero di visite ispettive all'anno presso il Macello	Numero di suini macellati dal Macello, ai fini della produzione tutelata, nell'anno precedente
almeno una (1)	pari o inferiore a 50.000
almeno 2	compreso tra 50.001 e 300.000
almeno 3	superiore a 300.000

Il numero delle visite ispettive, nel caso di primo anno di attività nella filiera tutelata, 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 produzione tutelata 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 degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

IFCQ sulle partite macellate in almeno 2 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;
- il numero dei suini registrato negli AM coincida con quello indicato nei relativi DDT;
- nel DDT sia registrato il numero dei suini consegnati al Macello per la filiera tutelata;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati per la produzione tutelata (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 produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
- siano stati registrati nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, i dati di macellazione come da Allegati n. 11 e n. 12 (in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione, oltre che del numero, anche dei codici di origine, comprensivi di lettera-mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione).

IFCQ, con controllo fisico-ispettivo su almeno il 50% delle partite in macellazione nella giornata per la produzione tutelata, verifica che:

- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO “PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- ✓ il numero dei suini consegnati ai fini della produzione tutelata, integrato con l'indicazione “Suini idonei ai fini della produzione DOP” o altra dicitura equivalente;
- ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata;
- il numero di suini ai fini della produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
- i suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata 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 produzione tutelata e quelli non consegnati a tal fine;
- nel caso la consegna NON consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine, l'intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
- siano rispettati i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio di origine definiti al paragrafo 7.2;
- la lettera-mese qualifichi un suino di età, al momento della macellazione, conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- il tatuaggio di origine apposto consenta di ricondurlo all'uso dei punzoni ufficiali;
- vi sia corrispondenza del tatuaggio di origine riscontrato sulla coscia con quanto registrato nel relativo AM;
- siano utilizzate per la DOP solo carcasse con peso e classificazione conformi a quanto prescritto dal paragrafo 7.2;
- sia presente sulla cotenna delle cosce da destinare alla produzione tutelata 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 delle registrazioni sul RIFT

IFCQ, in riferimento ad ogni mese di macellazione, verifica che i dati registrati sul RIFT per ciascun AM siano stati inseriti correttamente e secondo le tempistiche previste. In particolare, l'OdC controlla che il Macello abbia registrato il numero e i codici di origine, integrati dalla relativa/e lettera/e-mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione con specificate le singole causali di inidoneità.

8.2.3 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 produzione tutelata 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.

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 Toscano”, 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 Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

IFCQ, con riferimento ad almeno due settimane intere e consecutive, effettua una **verifica documentale** a campione relativa all'attività di sezionamento/rifilatura ai fini della DOP controllando che:

- la macellazione dei suini da cui è stata ottenuta la materia prima sezionata sia avvenuta presso un soggetto riconosciuto;
- nel caso di LS “esterno”, il LS fornitore della materia prima sia un soggetto riconosciuto;
- nel caso di LS “esterno”, le DS e i relativi DDT in entrata e le DPNF siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui ai paragrafi 7.2 (per DS e DDT) e 7.3 (per la DPNF);
- le DS e i relativi DDT in uscita siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.3.

Con riferimento al medesimo periodo individuato per il controllo documentale, IFCQ 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 carcasse/mezzene/cosce in entrata e quantitativo di carcasse/mezzene/cosce in uscita.

IFCQ, inoltre, con **controllo fisico-ispettivo** 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.

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. L'OdC deve controllare annualmente presso il LS un numero di cosce pari ad almeno il 50% della soglia minima di controllo sopraspesificata (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.

Col controllo fisico-ispettivo IFCQ verifica che le cosce destinate alla DOP siano conservate esclusivamente mediante refrigerazione e rifilate nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 4 del Disciplinare e siano prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 15; per quanto riguarda in particolare il riscontro della presenza sulle cosce delle marcature e del tatuaggio di origine prescritti, l'OdC verifica che le cosce siano:

- marcate con la lettera H relativa alla classificazione delle carcasse e che la lettera stessa sia leggibile;
- munite del TIM e, nel caso di verifica presso un LS “esterno”, del TIS, così come definiti al paragrafo 4;
- 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 apposto nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare, riconducibile all'uso di punzoni ufficiali, leggibile sulla base delle prescrizioni di cui al paragrafo 7.3 (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio di origine 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 indicato all'Art. 2 del Disciplinare).

La verifica del rispetto di alcuni requisiti (temperatura interna della coscia; presenza, leggibilità e conformità del tatuaggio di origine, della lettera identificativa della classe di peso delle carcasse, del TIM e, nel caso di LS “esterno”, del TIS; presenza e leggibilità del codice identificativo del lotto di macellazione) 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.

I controlli delle cosce fresche sopraspacificati, se svolti in Prosciuttificio, devono essere effettuati nel rispetto di quanto prescritto dal paragrafo 8.4.1.

Nel caso di verifica presso un LS “esterno”, il controllo fisico-ispettivo viene integrato dalla valutazione della documentazione ricevuta dal LS fornitore verificando in particolare che:

- la macellazione dei suini sia avvenuta presso un Macello riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall’Art. 2 del Disciplinare;
- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto ubicato in una delle regioni indicate all’Art. 2 del Disciplinare e sia accompagnata dalla/e DS e da uno o più DDT (ciascuno coordinato con la/e relativa/e DS) compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.2;
- gli identificativi anagrafici di DS e relativi DDT coincidano;
- il numero e la tipologia dei tagli registrati nelle DS sia coerente con quanto indicato nei relativi DDT e con quanto effettivamente riscontrato col controllo fisico-ispettivo;
- la materia prima sia stata ricevuta dal LS coerentemente con le tempistiche del metodo di elaborazione (con particolare riferimento a refrigerazione e salatura) definite rispetto alla macellazione all’Art. 4 del Disciplinare.

Al fine di rispettare, presso il LS, il numero dei controlli tecnico-qualitativi delle cosce previsto, 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.

8.4 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PROSCIUTTIFICIO

8.4.1 CONTROLLI dell’idoneità delle cosce fresche

Nel rispetto di quanto prescritto dal 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 seguenti modalità e procedure.

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

- la macellazione dei suini sia avvenuta presso un Macello riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall’Art. 2 del Disciplinare;
- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto ubicato in una delle regioni indicate all’Art. 2 del Disciplinare e sia accompagnata dalla/e DS e da uno o più DDT (ciascuno coordinato con la/e relativa/e DS) compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.3;
- gli identificativi anagrafici di DS e relativi DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nelle DS sia congruo con quello indicato nei relativi DDT;
- la consegna in entrata delle cosce sia stata effettuata coerentemente con i tempi di lavorazione delle stesse definiti, rispetto alla macellazione dei suini, all’Art. 4 del Disciplinare.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

Per quanto riguarda il **controllo fisico-ispettivo** sulle cosce in consegna, IFCQ verifica che non presentino le inidoneità elencate in Allegato n. 15. 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, così come definiti al paragrafo 4; TIM e TIS devono essere chiaramente riconducibili ai relativi codici di identificazione indicati nella DS;
- ben visibile la lettera H relativa alla classificazione delle carcasse;
- il tatuaggio di origine, apposto nel rispetto dei requisiti minimi di leggibilità definiti al paragrafo 7.4 e riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, o i simboli previsti per l’attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini;
- 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 carcasse/mezzene/tagli sezionate/i 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 dall’Art. 2 del Disciplinare;
- sulla coscia siano presenti il tatuaggio di origine, il TIM, il codice identificativo del lotto di macellazione e, nel caso di LS “esterno”, anche il TIS indicati nella relativa DS.

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 Toscano” 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, 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%.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

8.4.2 CONTROLLO di partite di cosce introdotte non oggetto di controllo prima dell'omologazione

IFCQ almeno una volta al semestre², presso ogni Prosciuttificio, su un lotto omologato di cosce in fase di riposo, scelto casualmente tra le registrazioni aziendali effettuate ai fini della DOP e non sottoposto precedentemente dall'OdC a verifica ispettiva prima dell'omologazione, controlla a livello documentale che:

- il DO sia stato compilato correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.4;
- la macellazione dei suini sia avvenuta presso un Macello riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare;
- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto ubicato in una delle regioni indicate all'Art. 2 del Disciplinare e sia accompagnata dalla/e DS e da uno o più DDT (ciascuno coordinato con la/e relativa/e DS) compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.3;
- gli identificativi anagrafici di DS e relativi DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nella/e DS sia congruo con quello indicato nel/i relativo/i DDT;
- i codici di origine e quelli di provenienza indicati nella/e DS siano riconducibili ad Allevamenti ubicati nell'areale prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- le lettere-mese indicate nella/e DS siano conformi (i suini da cui sono state ottenute le cosce devono essere stati macellati a un'età conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare);
- le tempistiche di consegna (dal LS al Prosciuttificio), lavorazione e omologazione delle cosce siano congrue con le prescrizioni relative al metodo di elaborazione di cui all'Art. 4 del Disciplinare;
- per ogni DS ricevuta relativa alla consegna delle cosce da parte del LS, sia stata compilata dal Prosciuttificio la DPNF correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.4.

Con controllo fisico-ispettivo IFCQ, inoltre, verifica che le cosce della partita non presentino le inidoneità elencate in Allegato n. 15 (ad esclusione delle non conformità che non riguardano la fase di riposo) 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, così come definiti al paragrafo 4;
- ben visibile la lettera H relativa alla classificazione delle carcasse;
- il tatuaggio di origine, apposto nel rispetto dei criteri minimi di leggibilità di cui al paragrafo 7.4 e riconducibile all'uso di punzoni ufficiali, o i simboli previsti per l'attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini;
- una marcatura, apposta in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione.

IFCQ, integrando il controllo fisico-ispettivo di tali cosce col controllo della relativa DS, verifica che:

- le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati e da carcasse/mezzene/tagli sezionate/i 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 dall'Art. 2 del Disciplinare;
- il tatuaggio di origine, il TIM, il codice identificativo del lotto di macellazione e, nel caso di consegna proveniente da un LS “esterno”, il TIS riscontrati sulle cosce siano coerenti con le registrazioni nella relativa DS.

² Per semestre si intende il periodo di 6 mesi compreso fra gennaio e giugno e fra luglio e dicembre.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

IFCQ, inoltre, controlla la presenza sulle cosce del sigillo di omologazione, verificandone la leggibilità e la conformità alle prescrizioni di cui ai paragrafi 4 e 7.4 e che la data del sigillo apposta sulle cosce coincida con quella registrata nel relativo 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.

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 sul numero di cosce del lotto omologato riportato nella seguente tabella:

Numero di cosce da controllare del lotto omologato	Numero totale di cosce del lotto omologato
almeno 10	pari o inferiore a 500
almeno 15	compreso tra 501 e 1.000
almeno 20	superiore a 1.000

Nel caso in cui le cosce controllate definiscano esiti di inidoneità superiori al 5%, se il lotto, completato il periodo minimo di lavorazione disciplinato, viene autocertificato (mediante la “Dichiarazione del Prosciuttificio”), IFCQ lo sottopone, in applicazione di MCR, ai relativi controlli previsti al paragrafo 9 (dalla “lettera a” alla “lettera d”) per i prosciutti stagionati autocertificati, estendendo il controllo fisico-ispettivo di carattere organolettico-qualitativo di cui alla “lettera d” a tutti i prosciutti del lotto autocertificati.

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 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 verifica presso ogni Prosciuttificio almeno una delle fasi (dal ricevimento delle cosce fresche alla stagionatura dei prosciutti) in cui è articolato il metodo di ottenimento prescritto dagli Art. 4 e 5 del Disciplinare. Se nell'arco dell'anno una o più fasi non vengono controllate, nell'anno successivo l'OdC prende in esame almeno una di tali fasi di lavorazione.

8.4.4 CONTROLLO del trasferimento di prosciutti

Se un Prosciuttificio trasferisce prosciutti ad un altro Prosciuttificio, IFCQ controlla la regolarità delle procedure adottate relative al trasferimento definite al paragrafo 7.4.

8.5 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO

IFCQ ogni anno effettua presso ogni Laboratorio di Affettamento, in regime di controllo ordinario, il numero di visite ispettive indicato, in relazione al numero di confezioni prodotte per la DOP nell'anno precedente, nella seguente tabella:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

Numero di visite ispettive all'anno presso il Laboratorio di Affettamento	Numero di confezioni di affettato prodotte ai fini della DOP dal Laboratorio di Affettamento nell'anno precedente
almeno 3	pari o inferiore a 50.000
almeno 7	compreso tra 50.001 e 100.000
almeno 12	compreso tra 100.001 e 250.000
almeno 22	compreso tra 250.001 e 500.000
almeno 32	superiore a 500.000

Per il primo anno di attività di un Laboratorio di Affettamento ai fini della DOP, il numero delle visite viene determinato in base ad un'autodichiarazione, inviata dall'Operatore a IFCQ contestualmente alla richiesta di riconoscimento (così come prescritto in Allegato n. 6), in cui l'azienda indica il numero stimato di confezioni di affettato che prevede di produrre ai fini della DOP nel corso di un'annualità. Qualora il numero di confezioni preparate a fini DOP nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero delle visite viene coerentemente rideterminato.

Ad ogni visita ispettiva IFCQ prende in esame almeno 2 consegne di prosciutti disossati ai fini dell'affettamento per la DOP. I controlli possono essere svolti durante le operazioni di affettamento oppure su prodotto già affettato e stoccato presso i locali aziendali o, solo a livello documentale, su prodotto già commercializzato. Per ogni consegna presa in esame IFCQ verifica che:

- il programma di lavorazione sia stato comunicato dal Laboratorio di Affettamento all'OdC e sia (o sia stato) rispettato (così come specificato al paragrafo 7.5);
- il DDT di accompagnamento della consegna dei prosciutti disossati in entrata sia stato compilato correttamente nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 7.5;
nel caso in cui il disosso sia avvenuto nel medesimo sito produttivo in cui si svolgono (o sono state eseguite) le operazioni di affettamento, è sufficiente che il Laboratorio di Affettamento abbia acquisito le informazioni di tracciabilità dal reparto interno di disosso;
- i prosciutti siano (o siano stati) disossati ad una stagionatura non inferiore al periodo minimo prescritto, in funzione del peso, dagli Art. 5 (punto 5.1) e 9 del Disciplinare e non superiore al limite massimo definito, per il prodotto da immettere al consumo, all'Art. 7 del Disciplinare;
- la registrazione della Dichiarazione del prodotto destinato all'affettamento (PA) e, se concluse le operazioni di affettamento, la compilazione della Dichiarazione delle operazioni di affettamento (OA) siano corrette, complete ed aggiornate nei tempi previsti, nel rispetto di quanto specificato al paragrafo 7.5;
- vi sia corrispondenza di numero e peso dei prosciutti disossati sottoposti alle operazioni di affettamento:
 - con i dati registrati nella documentazione ricevuta dal disosso;
 - con numero e peso delle confezioni ottenute e di quelle eventualmente distolte dalla DOP.

L'OdC, inoltre, per ogni consegna di prosciutti disossati presa in esame, se il controllo viene effettuato durante le operazioni di affettamento, verifica che:

- vi sia coerenza fra la stagionatura indicata sulla documentazione fornita dal disosso e quella effettivamente riscontrata sui prosciutti;
- sui prosciutti disossati da utilizzare ai fini della DOP sia presente il contrassegno di conformità e che la porzione di cotenna riportante il contrassegno stesso sia integra e perfettamente aderente al prosciutto da affettare;
- il prodotto da affettare e quello affettato abbiano i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento all'assenza di cause di inidoneità di tipo tecnico-qualitativo;
- il confezionamento venga eseguito utilizzando confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto oppure con altri sistemi eventualmente omologati alla luce dell'evoluzione tecnologica;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- il confezionamento venga eseguito nel rispetto delle prescrizioni di cui all'Art. 7 del Disciplinare utilizzando vesti grafiche conformi a quanto definito al paragrafo 12 del PDC;
- ciascuna confezione sia identificata in modo univoco da apposito codice da cui si possono ottenere le informazioni di tracciabilità;
- non vengano utilizzate confezioni danneggiate al punto da compromettere la corretta conservazione del prodotto.

Il controllo delle confezioni di affettato, della conformità delle etichette e della presenza del codice identificativo di tracciabilità sulle confezioni stesse può essere eseguito anche su consegne già sottoposte ad affettamento in precedenza.

Ad ogni visita ispettiva in regime di controllo ordinario, inoltre, IFCQ controlla a campione, in riferimento ad almeno una giornata di lavorazione del Laboratorio di Affettamento, che l'Operatore abbia conservato, a partire dalla precedente visita effettuata dall'OdC, i contrassegni asportati dai prosciutti affettati ai fini della DOP.

In caso di riconfezionamento per la variazione della sola etichetta applicata sulla confezione, IFCQ controlla, mediante VIS, la corretta applicazione delle procedure e il conforme svolgimento delle operazioni nel rispetto di quanto specificato al paragrafo 7.5.

9. REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO (adempimenti del Prosciuttificio e controlli da parte di IFCQ)

IFCQ esegue presso il Prosciuttificio le operazioni di prelevamento dei campioni di prosciutto stagionato al fine di accertare l'osservanza dei parametri chimici e chimico-fisici a quanto prescritto dall'Art. 6 del Disciplinare per la produzione omologata:

- lavorata nel rispetto delle fasi di processo in Prosciuttificio prescritte dagli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
- che ha conseguito il periodo minimo di lavorazione definito agli Art. 5 e 9 del Disciplinare e non ha superato il periodo massimo di lavorazione definito, per il prodotto da immettere al consumo, all'Art. 7 del Disciplinare; il periodo di lavorazione (indicato all'Art. 9 del Disciplinare come "periodo di stagionatura") si calcola a partire dalla salagione; a titolo esemplificativo, i prosciutti con data sigillo di omologazione del mese di gennaio dell'anno X, nel mese di gennaio dell'anno X+1 hanno un periodo di lavorazione (completato) di 12 mesi.

Per produzione omologata si intende l'insieme delle cosce omologate (introdotte in Prosciuttificio ai fini della DOP previa apposizione del sigillo di omologazione, come specificato al paragrafo 4).

I prosciutti oggetto delle operazioni di prelevamento sono selezionati secondo criteri di casualità. Il campionamento viene effettuato possibilmente su prosciutti appartenenti a lotti omologati diversi. Il numero di campioni da prelevare annualmente presso ogni Prosciuttificio è in funzione della quantità di prosciutti omologata nell'anno precedente ed è definito nella seguente tabella:

Numero di campioni di prosciutto da prelevare annualmente presso il Prosciuttificio	Numero di cosce omologate dal Prosciuttificio nell'anno precedente
1	pari o inferiore a 2.000
2	compreso tra 2.001 e 3.000
3	compreso tra 3.001 e 5.000
5	compreso tra 5.001 e 10.000
8	compreso tra 10.001 e 250.000
13	compreso tra 25.001 e 50.000
20	compreso tra 50.001 e 80.000
32	superiore a 80.000



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

Per il primo anno di attività di un Prosciuttificio ai fini della DOP il numero campioni viene determinato in base ad un'autodichiarazione inviata dall'Operatore a IFCQ, in cui l'azienda indica il numero stimato di cosce che prevede di omologare ai fini della DOP nel corso di un'annualità; qualora il quantitativo omologato nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero dei campioni viene coerentemente rideterminato.

Al momento del prelevamento dei campioni IFCQ controlla che i prosciutti siano conformi alle caratteristiche fisiche e organolettiche definite all'Art. 6 del Disciplinare.

Alla verifica dei parametri chimici e chimico-fisici vengono destinati esclusivamente i prosciutti giudicati conformi ai requisiti fisici e organolettici prescritti.

Delle operazioni di campionamento l'incaricato di IFCQ redige apposito verbale.

Nel caso di riscontro di prosciutti non conformi alle prescritte caratteristiche fisiche e/o organolettiche l'incaricato di IFCQ opera in base alla seguente procedura:

- dispone l'esclusione dalla DOP di tali prosciutti mediante l'asportazione del sigillo di omologazione;
- per ogni prosciutto giudicato non idoneo, procede alla selezione e al successivo taglio di un ulteriore campione scelto casualmente appartenente allo stesso lotto omologato; 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 chimici e chimico-fisici. Il controllo per ogni lotto campionato, in applicazione di tale procedura, può essere effettuato fino ad un massimo di 4 prosciutti; se anche il 4° prosciutto preso in esame risulta non conforme, IFCQ dispone l'esclusione dalla DOP dell'intera partita.

Il Prosciuttificio, per i prosciutti omologati da destinare alla DOP ottenuti nel rispetto delle fasi di lavorazione presso lo stabilimento di produzione di cui agli Art. 4 e 5 del Disciplinare e che hanno conseguito il periodo minimo di lavorazione definito agli Art. 5 e 9 del Disciplinare e non hanno superato il periodo massimo definito, per il prodotto da immettere al consumo, all'Art. 7 del Disciplinare, deve:

- registrare nel Portale della DOP la Dichiarazione del Prosciuttificio seguendo le istruzioni in Allegato n. 18;
- presentare ad IFCQ, per l'apposizione del contrassegno a fuoco, esclusivamente i prosciutti autocertificati con la Dichiarazione del Prosciuttificio.

I prosciutti dei lotti sottoposti a prelevamento ai fini della verifica, da parte del laboratorio di analisi, del rispetto dei parametri chimici e chimico-fisici prescritti dall'Art. 6 del Disciplinare possono essere autocertificati, mediante la Dichiarazione del Prosciuttificio, solo in seguito al riscontro di esiti analitici conformi.

IFCQ, verificata la compilazione della Dichiarazione del Prosciuttificio, esegue presso l'Operatore i seguenti controlli:

- a) effettua un conteggio materiale dei prosciutti appartenenti ad alcuni dei lotti omologati autocertificati nella “Dichiarazione del Prosciuttificio” accertandosi che i dati riscontrati coincidano con le registrazioni dei rispettivi DO;
- b) accerta mediante controllo fisico-ispettivo su un campione scelto casualmente:
 - non inferiore a 10 unità per numero prosciutti proposti pari o inferiore a 250,
 - non inferiore a 20 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 251 e 1.000,
 - non inferiore a 30 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 1.001 e 5.000,



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

- non inferiore a 40 unità per numero prosciutti proposti superiore a 5.000, la presenza e la leggibilità del sigillo di omologazione e del codice identificativo del lotto di macellazione, verificando la congruenza di sigillo e lotto di macellazione riscontrati sui prosciutti 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, inoltre, sul medesimo campione preso in esame per il controllo del sigillo di omologazione e del codice identificativo del lotto di macellazione, verifica in base alla visibilità del tatuaggio di origine, dell’esito di classificazione delle carcasse, del TIM e, nel caso il fornitore delle cosce sia stato un LS “esterno”, del TIS:
 - che il tatuaggio di origine e la lettera identificativa della classe di peso della carcassa accertati sui prosciutti assicurino conformità ai requisiti prescritti di origine, età e classificazione;
 - la congruenza di tatuaggio di origine, TIM ed eventuale TIS (così come definiti al paragrafo 4) riscontrati sui prosciutti con i dati acquisiti con le DS;
- c) accerta, mediante pesatura, il rispetto del peso dei prosciutti definito all’Art. 6 del Disciplinare su un campione scelto casualmente:
- pari ad almeno 5 unità per numero prosciutti proposti pari o inferiore a 250;
 - pari ad almeno 10 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 251 e 1.000;
 - pari ad almeno 15 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 1.001 e 5.000;
 - pari ad almeno 20 unità per numero prosciutti proposti superiore a 5.000;
- d) 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 di conformità, in ogni sessione di marchiatura; in particolare verifica che i prosciutti:
- mediante la cosiddetta “puntatura”, non manifestino cattivi odori in corrispondenza dei punti di sondaggio (difetti di noce, di anchetta, di gambo o di vena) o un odore eccessivamente dolciastro (“dolcioni”) o cattivi odori del grasso (dovuti per es. a irrancidimento, inacidimento, pasture, ecc.);
 - mediante percussione della cotenna, non producano un rumore sordo e vuoto (difetti di battitura);
 - mediante palpazione, non evidenzino un tessuto muscolare eccessivamente tenero e non elastico (“molloni”) o un’eccessiva disidratazione superficiale (incrostazioni);
 - mediante verifica visiva diretta, abbiano la forma prescritta dall’Art. 6 del Disciplinare, non siano caratterizzati da assenza o scarsa presenza del grasso di copertura 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 disomogenea distribuzione del grasso di copertura sotto la cotenna;
 - ✓ una morfologia disomogenea sul piano esteriore;
 - ✓ ematomi diffusi e/o superiori a 4 cm² e un reticolo venoso esteso e marcato.

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 di IFCQ provvede all’identificazione dei prosciutti mediante l’apposizione di un segno grafico che impone al Prosciuttificio, in assenza di ricorso, di procedere all’asportazione del sigillo.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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 effettua, in applicazione di MCR, una o più VIS per il controllo di tutti i prosciutti che l'Azienda autocertifica nei due mesi successivi a quello in cui è stato notificato al Prosciuttificio il provvedimento di non conformità legato al superamento della soglia di inidoneità sopraindicata (ad es. se il provvedimento viene notificato nel mese di gennaio, l'OdC effettua le VIS per controllare i prosciutti autocertificati nei successivi mesi di febbraio e marzo). Si specifica che nel caso il Prosciuttificio non autocertifichi prosciutti per uno o più mesi, il controllo viene rinviato di uno o più mesi fino alla verifica dei prosciutti autocertificati, successivamente al mese di notifica del provvedimento di non conformità, in due mesi diversi.

Per le operazioni di apposizione del contrassegno di conformità il Prosciuttificio deve impiegare un contrassegno conforme a quello prescritto dall'Art. 5 del Disciplinare, apponendolo sul prosciutto in modo da assicurare tecnicamente la sua migliore visibilità compatibilmente alla conformazione del singolo prosciutto. Sulla cotenna possono essere apposti uno o più contrassegni.

IFCQ verifica a campione la corretta apposizione del contrassegno sui prosciutti nel rispetto di quanto sopra specificato.

IFCQ, eseguite le operazioni di controllo 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 omologati che, superato il periodo massimo definito, per il prodotto da immettere al consumo, all'Art. 7 del Disciplinare, non sono stati allontanati dagli ambiti produttivi del Prosciuttificio, devono essere esclusi dalla DOP mediante asportazione del sigillo e, se presente il contrassegno, mediante annullamento dello stesso da effettuare così come specificato al paragrafo 11. IFCQ riscontra mediante VIS la corretta esecuzione delle operazioni di rimozione del sigillo ed eventuale annullamento del contrassegno.

10. PROSCIUTTO DISSOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI

Il prosciutto munito del contrassegno di conformità può essere commercializzato anche disossato a condizione che le operazioni di disosso non pregiudichino la sussistenza del contrassegno.

Il prosciutto disossato munito del contrassegno di conformità può essere sezionato in tranci di forma e peso variabili nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- le operazioni di apposizione del contrassegno sui tranci devono avvenire unicamente presso un soggetto (Prosciuttificio) riconosciuto;
- ogni trancio deve recare il contrassegno di conformità, la cui riproduzione può essere plurima (allo scopo il Prosciuttificio richiede a IFCQ l'apposizione dei contrassegni aggiuntivi; la richiesta può avvenire per le vie brevi ed in qualsiasi momento) o parziale (per "riproduzione parziale" si intende che il contrassegno può non essere apposto nella sua interezza sul trancio



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

a patto che sia evidente che si tratta dello specifico contrassegno della DOP “Prosciutto Toscano” e che non sia compromessa la tracciabilità del prodotto).

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.

Ai fini della tracciabilità, tutti i contrassegni aggiuntivi devono essere integrati dalla presenza della lettera T disposta verticalmente nella parte sovrastante l'immagine stilizzata dei confini della Regione Toscana e alla sua destra.

Le operazioni di apposizione del contrassegno “aggiuntivo” possono avvenire in un Prosciuttificio diverso, ma comunque riconosciuto, da quello in cui il contrassegno è stato apposto per la prima volta sui prosciutti. Le marchiature “aggiuntive” devono essere effettuate utilizzando in ogni caso i contrassegni recanti il codice di identificazione del Prosciuttificio presso il quale è stata effettuata la prima apposizione.

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

L'incaricato di IFCQ, se nel corso della propria attività di controllo in Prosciuttificio accerta requisiti inibenti o fattori pregiudizievoli su prosciutti omologati ed eventualmente già muniti del contrassegno di conformità:

- dispone l'esclusione dei prosciutti dalla DOP che deve avvenire mediante rimozione, a cura del Prosciuttificio, del sigillo di omologazione e, se presente il contrassegno di conformità, mediante annullamento dello stesso; l'annullamento del contrassegno deve essere eseguito rimuovendolo (asportando dal prosciutto una porzione di cotenna) o tramite bruciatura, abrasione o sovrapposizione di altri timbri in modo da renderlo irrecognoscibile;
- redige apposito rapporto di esclusione del prodotto dalla DOP e delle modalità di annullamento dell'eventuale contrassegno.

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

Il Prosciuttificio che accerta in autocontrollo la presenza di prosciutti omologati ed eventualmente già muniti del contrassegno, inidonei alla DOP o che intende declassare prosciutti conformi alla DOP omologati, ma privi del contrassegno, deve comunicare la circostanza a IFCQ; in tal caso un incaricato dell'OdC dispone l'asportazione del sigillo e l'annullamento dell'eventuale contrassegno e redige apposito rapporto di controllo per documentare l'esclusione del prodotto dalla DOP.

Se il Prosciuttificio intende declassare prosciutti conformi alla DOP certificati (omologati e muniti del contrassegno) è tenuto a chiedere al Consorzio di tutela l'autorizzazione alla smarchiatura che, ottenuta, deve essere comunicata all'OdC. Solo dopo aver ottenuto tale autorizzazione il Prosciuttificio può effettuare le operazioni di rimozione del sigillo e annullamento del contrassegno e IFCQ invia presso l'Operatore stesso un proprio incaricato che, terminate tali operazioni, redige apposito rapporto per documentare l'avvenuto declassamento del prodotto.



12. ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA

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

- conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare;
- riportanti, secondo le indicazioni ministeriali, la dicitura “*Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente*” integrata dalla parola “ITALIA” o dalla bandiera italiana;
- autorizzate dal Consorzio di tutela della DOP “Prosciutto Toscano”.

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.

13. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

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 delibera e le notifica agli Operatori interessati.

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.

13.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE

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

- registrare la non conformità e definire le modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze oggettive 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.

13.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ

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

Nel caso di visita ispettiva l'ispettore redige apposito verbale di ispezione in cui formalizza quanto appurato in campo, riportando l'eventuale rilievo individuato. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa indicazione dei/delle lotti/partite per cui è stato riscontrato un mancato soddisfacimento dei requisiti.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

IFCQ effettua il riesame della documentazione ispettiva, incluse eventuali integrazioni documentali successive alla verifica che costituiscono parte integrante del fascicolo per la successiva delibera da parte del Co. Ce.

Nel caso specifico di riscontro, in seguito ad analisi di laboratorio, di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati, l'azienda ha tempo 5 giorni lavorativi dal ricevimento del Rapporto di valutazione prova per richiedere la revisione delle analisi (“controanalisi”). Se trascorso tale termine non sono state richieste le controanalisi, i risultati analitici si ritengono confermati ed avviene la delibera del Co. Ce. Se l'Operatore richiede le controanalisi, il loro esito ha valore definitivo e il Co.Ce. delibera in merito solo se le controanalisi stesse hanno confermato il riscontro di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati. L'attività di revisione delle analisi deve essere effettuata mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, nel rispetto di tali note, da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le prime analisi. L'Operatore, se lo desidera, può presenziare alle controanalisi. Si specifica che nel caso in cui le controanalisi confermino il riscontro di risultati analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati, le spese delle controanalisi sono a carico dell'Operatore che le ha richieste.

Il provvedimento di non conformità, una volta deliberata la non conformità dal Co. Ce., deve essere notificato all'Operatore interessato entro 5 giorni dalla data di delibera del Co. Ce. e comunque non oltre 30 giorni dall'accertamento della non conformità stessa. L'OdC, accertata l'esistenza di una non conformità, oltre a deliberare e trattare la medesima nei confronti del soggetto iscritto nel Sistema dei controlli della DOP, 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.

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.

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.

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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

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.

14. IMPIEGO DI DISPOSITIVI IDENTIFICATIVI VALIDATI DALL’ODC

In alternativa o in aggiunta a tatuaggio di origine e al TIM è consentito l’uso, così come prescritto dall’Art. 2 del Disciplinare, di dispositivi identificativi validati dall’OdC a condizione che siano garantiti tutti i requisiti di identificazione e tracciabilità in base alle prescrizioni di cui ai precedenti paragrafi. Nel rispetto di tali prescrizioni possono inoltre essere impiegati dispositivi identificativi validati dall’OdC in alternativa o in aggiunta all’eventuale TIS e alla marcatura del lotto di macellazione. Si precisa che gli eventuali dispositivi identificativi devono essere controllati da IFCQ con le stesse cadenze stabilite per i sistemi identificativi sostituiti (o a cui sono stati “aggiunti”), al fine di garantire le medesime condizioni di tracciabilità. Nel caso di impiego del dispositivo identificativo, il distoglimento dalla DOP, da parte di un Operatore, di suini/carcasse/mezzene/cosce/prosciutti deve avvenire adottando procedure operative di esclusione sulla base delle indicazioni dell’OdC.

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 (ad es. condotta degli incaricati, gestione delle pratiche, ecc.), gli stessi possono inoltrare a IFCQ un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di IFCQ e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. IFCQ gestirà il reclamo entro 30 giorni dalla documentata ricezione del medesimo. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all’indirizzo www.ifcq.it.

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). 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 stessi ai fini dell’espletamento dei controlli di conformità.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“PROSCIUTTO TOSCANO” DOP

PC – PTO
Rev. 1

16 luglio 2025
© IFCQ

17. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento in qualità di 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 in qualità di Prosciuttificio
6	Richiesta di riconoscimento in qualità di 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	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
10	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
11	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Macello (DM)
12	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Macellazione (RM)
13	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento, della Dichiarazione Specifica (DS)
14	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento o per il Prosciuttificio, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF)
15	Requisiti di idoneità della coscia
16	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, del Documento di Omologazione (DO)
17	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, della Richiesta di trasferimento
18	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Prosciuttificio
19	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, del Registro del produttore
20	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Affettamento, della Dichiarazione del prodotto destinato all’affettamento (PA)
21	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Affettamento, della Dichiarazione delle operazioni di affettamento (OA)