



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

**PIANO DI CONTROLLO  
PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1  
20 giugno 2022  
© IFCQ

# ***PIANO DI CONTROLLO***

## **PROSCIUTTO TOSCANO Denominazione d'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.....	11
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO.....	11
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP PROSCIUTTO TOSCANO .....	12
5.2.1	Validità del riconoscimento.....	14
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche .....	15
5.2.3	Subentro nel riconoscimento.....	15
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI.....	15
5.3.1	Procedura per la gestione di posizioni non più attive .....	16
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI.....	17
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI .....	19
7.1	ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO .....	19
7.1.1	Genetica .....	19
7.1.2	Tatuaggio di origine .....	21
7.1.3	Alimentazione .....	22
7.1.4	Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT) .....	23
7.1.5	Invio dei suini alla macellazione (AM).....	23
7.1.6	Allevamenti con attività promiscua .....	24
7.2	ADEMPIMENTI DEL MACELLO.....	24
7.3	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO .....	29
7.4	ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO .....	30
7.5	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO.....	33
8.	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI .....	35
8.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO.....	36
8.1.1	CONTROLLI sull'alimentazione somministrata .....	37
8.1.2	CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua.....	37
8.1.3	CONTROLLI sulla genetica .....	38
8.1.4	CONTROLLI sulla movimentazione dei suini.....	39
8.1.5	CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine .....	40
8.1.6	CONTROLLI sugli AT .....	40
8.1.7	CONTROLLI sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i "cicli chiusi").....	41
8.1.8	CONTROLLI DI CONSEGNE PROMISCUE .....	42
8.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO.....	42
8.2.1	CONTROLLI sugli AM in entrata e i corrispondenti requisiti attestati .....	42
8.2.2	CONTROLLI sull'attività di macellazione.....	45
8.2.3	CONTROLLI di consegne a un Laboratorio di Sezionamento "esterno" .....	45
8.2.4	CONTROLLI sulla genetica .....	45
8.3	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO .....	46
8.4	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PROSCIUTTIFICIO .....	47
8.4.1	CONTROLLI dell'idoneità delle cosce fresche .....	47
8.4.2	CONTROLLO di partite di cosce introdotte non oggetto di controllo alla consegna.....	49
8.4.3	CONTROLLO del metodo di ottenimento.....	51
8.4.4	CONTROLLO del trasferimento di prosciutti.....	51
8.5	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO.....	51
9.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO.....	53
10.	PROSCIUTTO DISOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI.....	57



11.	AUTOCONTROLLO DEL PROSCIUTTIFICIO E RISCONTRO DI PROSCIUTTI NON CONFORMI AD OPERA DI IFCQ .....	57
12.	ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA .....	58
13.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' .....	58
13.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA .....	59
13.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ .....	59
14.	RECLAMI e RICORSI .....	60
14.1	RECLAMI .....	60
14.2	RICORSI .....	61
15.	RISERVATEZZA .....	61
16.	ELENCO DEGLI ALLEGATI .....	61

## 1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP/IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (Articolo 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri (Articolo 37).

IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (nel seguito solo IFCQ) quale Organismo di controllo autorizzato per la DOP Prosciutto 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.

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

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

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

## 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

### 3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CEE) n. 3220/1984** del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino
- **Legge 15 gennaio 1991, n. 30** "Disciplina della riproduzione animale"
- **D. Lgs. n. 534 del 30 dicembre 1992:** Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini e successive modificazioni ed integrazioni
- **Decreto Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 23 agosto 1994** relativo all'approvazione dei simboli per la marchiatura del prosciutto di Parma
- **Decreto Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato del 25 agosto 1994** relativo all'approvazione dei simboli per la marchiatura del prosciutto di San Daniele
- **Regolamento (CE) n. 1263/1996** della Commissione del 1° luglio 1996 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee, Serie L 163 del 2 luglio 1996) relativo alla registrazione della denominazione di origine protetta "Prosciutto Toscano"
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari
- **Decisione della Commissione Europea 2001/468/CE** dell'8 giugno 2001, relativa alla autorizzazione dei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **D. Lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004:** Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari"
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 (e s.m.i.) recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **D. Lgs. n. 114 dell'8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006,** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296:** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Decreto MIPAAF del 18 marzo 2008** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell’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
- **Legge 4 giugno 2010, n. 96, articolo 27**, recante disposizioni per l’adeguamento della normativa nazionale ai regolamenti CE n. 1234/2007 e n. 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine
- **D. Lgs n. 200 del 26 ottobre 2010:** Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all’identificazione e alla registrazione dei suini
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012** (prot. 0002039): traduzione dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf”
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Modifica** (pubblicata con provvedimento del 18 novembre 2013 sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, Serie gen. N. 290 dell’**11 dicembre 2013**) del **Disciplinare di produzione** della denominazione “Prosciutto Toscano” registrata in qualità di Denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996, e s. m. i.
- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE m. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007e successive modifiche ed integrazioni
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a “Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l’autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari”
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell’Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- **Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014** (prot. 0005105): criteri di accettabilità delle carcasse suine destinate alle produzioni DOP
- **Regolamento (UE) 1012/2016** dell'8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- **Regolamento Delegato (UE) 1182/2017** della Commissione del 20 aprile 2017 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **D. Lgs. n. 52 dell'11 maggio 2018**: "Disciplina della riproduzione animale"
- **Nota MIPAAFT (DG VICO I) del 17 ottobre 2019** (prot. 0014769): modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica
- **Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019** su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019 (prot. 0012390): modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 21 dicembre 2020** (prot. 9389989): autorizzazione all'organismo denominato "IFCQ Certificazioni Srl" ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Prosciutto Toscano"
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Decreto MIPAAF del 10 giugno 2021** su G.U. Serie gen. n. 148 del 23 giugno 2021 (prot. 0268840): modifica del decreto 5 dicembre 2019 dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Nota MIPAAF del 04 agosto 2021** (prot. 0355569): trasmissione delle linee guida per la redazione dei Piani di controllo della filiera suinicola a IG
- **Nota MIPAAF del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 17 febbraio 2022** (prot. 0075809): aggiornamento Linee guida filiera suinicola

#### 4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

**AA. CC.:**

Autorità Competenti

**Allevamento:**

Operatore che conduce l'attività di allevamento di suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare

**Allevamento a Ciclo chiuso:**

Allevamento in cui i suini nascono e vengono allevati nelle successive fasi di accrescimento ed ingrasso fino all'invio alla macellazione; gli Allevamenti a Ciclo chiuso sono sia Allevamenti di Origine sia Allevamenti di Provenienza

**Allevamento di Origine (Scrofaia):**

Allevamento in cui i suini nascono e vengono tatuati con il tatuaggio di origine

**Allevamento di Provenienza:**

Allevamento che conclude l'attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l'invio alla macellazione

**Allevamento Intermedio:**

Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

<b>Allevamento promiscuo:</b>	Allevamento in cui sono allevati suini destinati alla DOP e suini (non solo verri e scrofe) non destinati a tal fine
<b>Anno:</b>	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre)
<b>AM:</b>	Attestato per la Macellazione: dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta e quantifica che i suini che invia alla macellazione sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
<b>AT:</b>	Attestato di Trasferimento: dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta e quantifica che i suini che trasferisce ad altro Allevamento sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
<b>Autocontrollo:</b>	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
<b>Autorità di vigilanza:</b>	MIPAAF e Regione Toscana
<b>BDN:</b>	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
<b>BDR:</b>	Banca Dati Riproduttori; archivio di talune sequenze genomiche identificative dei verri in uso nel circuito delle DOP e delle IGP
<b>BDV:</b>	Banca Dati Vigilanza
<b>Certificazione di Conformità:</b>	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.
<b>Classificazione delle carcasse:</b>	l'attività di classificazione delle carcasse suine deve avvenire nel rispetto della normativa nazionale e unionale, in ottemperanza a quanto previsto dai disciplinari di produzione per l'appartenenza alla specifica classificazione. Ai fini della DOP sono considerate conformi, nel rispetto di quanto definito all'Art. 2 del Disciplinare, solo carcasse di suino pesante (classificate con la lettera H)
<b>Co. Ce.:</b>	Comitato di Certificazione di IFCQ
<b>Codice identificativo Allevamento:</b>	il codice di identificazione dell'Allevamento è costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l'insediamento e da una numerazione progressiva, che può essere anche alfanumerica. Il codice è diverso per ogni singolo insediamento produttivo anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (Partita Iva/CUAA). Inoltre, qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e/o diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL)
<b>Consorzio di Tutela:</b>	Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
<b>Contrassegno di conformità:</b>	elemento identificativo apposto a fuoco al termine della stagionatura dei prosciutti che presentano tutti i requisiti prescritti dal Disciplinare



<b>Controllo:</b>	attività con cui IFCQ accerta il rispetto delle prescrizioni definite nel PDC. Tale verifica si distingue in: <ul style="list-style-type: none"><li>- controllo ispettivo: visita effettuata da un incaricato di IFCQ presso un Operatore;</li><li>- 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;</li><li>- controllo analitico: analisi chimica, chimico-fisica e/o genetica di un campione prelevato</li></ul>
-------------------	---



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

<b>Controllo ordinario:</b>	controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC
<b>Controllo supplementare:</b>	controllo eseguito per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o quando previsto dallo Schema dei controlli
<b>DDT</b>	Documento di Trasporto o documento equivalente
<b>Disciplinare:</b>	normativa comunitaria che definisce i requisiti del Prosciutto Toscano DOP
<b>DM:</b>	Dichiarazione del Macello: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della DOP
<b>DO:</b>	Documento di Omologazione con il quale il Prosciuttificio attesta la conformità delle cosce fresche sulle quali appone il sigillo di omologazione
<b>DOP:</b>	Denominazione di Origine Protetta
<b>DPNF:</b>	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)
<b>DS:</b>	Dichiarazione Specifica: documento con il quale il Laboratorio di Sezionamento (interno o esterno al Macello) attesta, all'atto del trasferimento, che le carcasse/mezzene/cosce fresche consegnate ad un altro Laboratorio di Sezionamento o le cosce fresche consegnate al Prosciuttificio, sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
<b>GDA:</b>	Giunta di Appello: organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
<b>IG:</b>	Indicazione Geografica
<b>Laboratorio di Affettamento:</b>	Operatore che esegue esclusivamente l'attività di affettamento del prodotto finito
<b>Lettera-Mese:</b>	lettera che identifica il mese di nascita del suino
<b>LGI</b>	Libro Genealogico Italiano
<b>Lotto:</b>	"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotta, realizzata, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche..." Il lotto è determinato dall'Operatore ed è apposto sotto la propria responsabilità. Nel PDC, nel rispetto della definizione citata, il lotto potrà essere distinto in base alla fase di processo specifica in: <ul style="list-style-type: none"><li>- <u>Lotto di macellazione</u>: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad un singolo AM;</li><li>- <u>Lotto cosce fresche</u>: insieme di cosce fresche fornite da un LS ad un Prosciuttificio con una o più DS;</li><li>- <u>Lotto lavorazione cosce</u>: insieme di cosce in trasformazione presso il Prosciuttificio nello stesso momento;</li><li>- <u>Lotto mensile</u>: insieme di prosciutti omologati da un Prosciuttificio nell'arco temporale di un mese;</li><li>- <u>Lotto di affettamento</u>: insieme di confezioni di prosciutto affettato ottenute nella medesima giornata dallo stabilimento di affettamento utilizzando lo stesso lotto di prosciutti disossati destinati all'affettamento e la stessa veste grafica</li></ul>
<b>LS:</b>	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 <b>LS "interno"</b> ; qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da un altro sito produttivo, opera come <b>LS "esterno"</b> . Pertanto, un LS, quando effettua attività di sezionamento/rifilatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come "LS esterno", mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come "LS interno" o come "LS esterno" a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal Macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo. Quando un LS opera come "esterno" appone sulle cosce il TIS in aggiunta al TIM precedentemente apposto dal Macello; nel caso in cui un sezionatore operi





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

<b>Macello:</b>	come LS "interno", sulle cosce deve essere apposto il TIM (dal Macello o dal relativo LS), ma non il TIS Operatore che svolge l'attività di macellazione dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
<b>MCR:</b>	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
<b>Non conformità (NC):</b>	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC
<b>Non conformità lievi (NCL):</b>	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
<b>Non conformità gravi (NCG):</b>	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
<b>OA:</b>	dichiarazione con cui il Laboratorio di Affettamento documenta e registra le Operazioni di Affettamento ai fini della DOP
<b>OdC:</b>	Organismo di Controllo
<b>Operatore:</b>	soggetto inserito nel circuito tutelato della DOP per le specifiche attività svolte
<b>PA:</b>	dichiarazione con cui il Laboratorio di Affettamento documenta e registra le operazioni di disosso del Prodotto da destinare all'Affettamento ai fini della DOP
<b>PDC:</b>	Piano di Controllo
<b>Portale "Toscano":</b>	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Prosciuttifici e dai Laboratori di Affettamento e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
<b>PPI:</b>	capacità produttiva dichiarata dal Prosciuttificio quale quantitativo di prosciutti potenzialmente da produrre nel corso di un anno
<b>Prodotto finito:</b>	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con il Contrassegno di conformità della denominazione "Prosciutto Toscano"
<b>Prosciuttificio:</b>	Operatore che svolge l'attività di trasformazione delle cosce suine fresche per l'ottenimento del prodotto finito; può anche effettuare attività di disosso ai fini dell'affettamento
<b>Punzoni:</b>	piastre in dotazione alla Scrofaia per l'apposizione del tatuaggio di origine. I punzoni sono costituiti da un sistema ad aghi multipli a piastra unica (non a composizione variabile) e vengono utilizzati dalla Scrofaia per apporre sulle cosce dei suinetti il tatuaggio di origine, costituito da un codice alfanumerico disposto su due righe identificativo dell'Allevamento di Origine (composto dalle due lettere della sigla della provincia in cui è ubicata la Scrofaia e da un codice a tre caratteri, numerico o alfanumerico) e dalla lettera identificativa del mese di nascita dei suinetti; ciascun carattere è costituito da più "puntini", ciascuno impresso mediante aghi multipli
<b>Reclamo:</b>	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito al servizio fornito dall'OdC o segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
<b>Resa reale di macellazione:</b>	rapporto percentuale, espresso con due cifre decimali, fra il peso medio morto freddo delle carcasse macellate e il peso medio vivo dell'intera partita avviata alla macellazione ai fini della DOP (attestata con un singolo AM); il peso medio vivo è calcolato sulla base del peso vivo della partita riscontrato dal Macello
<b>Richiedente:</b>	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata della DOP
<b>Riconoscimento:</b>	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata della DOP



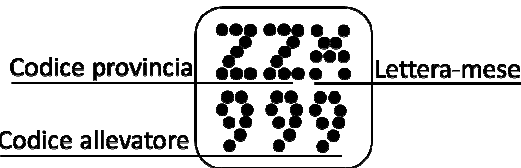
IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

# PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

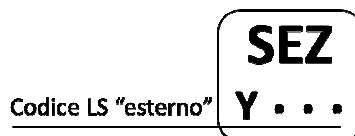
- Ricorso:** istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta di Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
- RIFT:** Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da Allevamenti, Macelli e Laboratori di sezionamento ai fini dell'identificazione e tracciabilità della materia prima
- RM:** Rendiconto Macellazione: documento che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con il relativo AM
- RR:** Rendiconto Regolarizzazione: documento che attesta gli esiti di regolarizzazione della partita di suini di peso non conforme accertato all'arrivo in Macello; viene emesso per ogni partita regolarizzata certificata con AM
- Scrofa:** suino di sesso femminile che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione
- Sigillo di omologazione:** piastrina metallica identificativa apposta, prima dell'inizio della lavorazione, così come definito all'Art. 4 del Disciplinare, sulla coscia introdotta in Prosciuttificio ai fini della DOP
- 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 entrano a far parte del circuito della filiera tutelata
- Tatuaggio di origine:** tatuaggio indelebile dell'Allevamento di origine; il tatuaggio di origine, come indicato nei DM 23 agosto 1994 e 25 agosto 1994, deve essere costituito da un codice alfanumerico identificativo della Scrofaia e dalla lettera-mese che indica il mese di nascita del suino



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



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



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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

<b>Verro:</b>	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la riproduzione
<b>Verro ruffiano:</b>	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore, ma non utilizzato per la riproduzione (c.d. “copertura”)
<b>VIS:</b>	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell’Operatore; qualora possibile, nell’ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS
<b>VRP:</b>	Valutatore Risultato Prove: incaricato dell’OdC che, valutati i risultati dei controlli analitici riscontrati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio di analisi, emette un Rapporto relativo alla valutazione della conformità del/i campione/i esaminato/i. La delibera in merito alla certificazione è di competenza del Co. Ce.

## 5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli Operatori della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione della DOP Prosciutto Toscano devono essere ubicati in un territorio delimitato nel rispetto di quanto prescritto all’Art. 2 del Disciplinare e 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 mediante posta elettronica, a IFCQ, compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

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

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

## 5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP PROSCIUTTO TOSCANO

La procedura di riconoscimento si articola nelle seguenti fasi:

a) **Verifica documentale:**

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

- che l'insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato così come definito all'Art. 2 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 gli Allevamenti:**

- che, in base a quanto prescritto all'Art. 2 del Disciplinare della DOP Prosciutto Toscano, la metodologia di allevamento seguita sia conforme ai requisiti disciplinati per la DOP Prosciutto di Parma e la DOP Prosciutto di San Daniele. IFCQ verifica, in particolare: che le strutture e le attrezzature siano idonee a garantire agli animali condizioni di benessere e, in relazione alla tipologia di alimentazione somministrata, garantiscano idonei requisiti di resistenza alla corrosione; che i ricoveri siano ben coibentati e ben areati, in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e il contenimento dei gas nocivi; che i pavimenti siano caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici e antisdrucchiolevoli;
- che, se presenti nelle Scrofaie riproduttori suini e/o materiale genetico, siano attinenti alle razze prescritte agli Art. 2 e 3 del Disciplinare e, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, alla "*Lista degli altri tipi genetici*" pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
- che se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla DOP e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa a suini, alimentazione ed eventuali dosi di seme utilizzati deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla DOP devono essere separati da quelli non destinati alla filiera tutelata; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini della DOP, la separazione fra filiera DOP e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;

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

 <p><b>IFCQ</b> IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p align="center"><b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b></p>	<p align="center">PC – PTO Rev. 1</p> <p align="center">20 giugno 2022 © IFCQ</p>
---	---	---

verso un Laboratorio di Sezionamento e/o delle partite di cosce in uscita destinate al distretto della DOP;

- **per i Prosciuttifici:**

- che siano presenti locali e attrezzature idonei a garantire il metodo di ottenimento del prodotto prescritto agli 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), tale da assicurare la loro tracciabilità e la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;
- che vi sia corrispondenza tra la capacità produttiva dichiarata (PPI) e quella installata (esercizio potenziale di impianti e di attrezzature);

- **per i Laboratori di Affettamento:**

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

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

c) **Riconoscimento:**

IFCQ valuta gli esiti della verifica ispettiva iniziale e, qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, il Co. Ce. procede con la valutazione dell'istruttoria.

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

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

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **alle Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato di Trasferimento (di seguito solo AT) secondo le istruzioni in Allegato n. 7. Alle Scrofaie sono inviati anche i punzoni; le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'Allegato n. 2; tutte le forniture devono essere autorizzate da IFCQ e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante;
- **agli Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato per la Macellazione (di seguito solo AM) secondo le istruzioni in Allegato n. 8;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1


20 giugno 2022  
© IFCQ

- **agli Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'AM e, se richiesto, dell'AT e vengono consegnati i punzoni; per tali Allevamenti, essendo sia Scrofaie sia Allevamenti di Provenienza, valgono le prescrizioni definite nei due punti elenco precedenti;
- **ai Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione tramite la Dichiarazione del Macello (DM), del Rendiconto Regularizzazione (RR) e del Rendiconto Macellazione (RM), da compilare rispettivamente secondo le istruzioni in Allegato n. 9, n. 19 e n. 21, e si provvede anche a consegnare il Timbro Indelebile del Macello (di seguito solo TIM). Esigenze di assegnazione di ulteriori TIM devono essere segnalate per iscritto a IFCQ. Qualora la richiesta sia motivata con l'esigenza di sostituire TIM usurati, la relativa consegna è associata alla loro restituzione. Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente il medesimo riconoscimento sanitario dell'ASL);
- **ai Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (DS) e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) in base alle istruzioni definite rispettivamente in Allegato n. 10 e Allegato n. 20. Ai LS "esterni" si provvede anche a consegnare il TIS; esigenze di assegnazione di ulteriori TIS devono essere segnalate per iscritto a IFCQ; qualora la richiesta sia motivata con l'esigenza di sostituire TIS usurati, la relativa consegna è associata alla loro restituzione;
- **ai Prosciuttifici** sono inviate le credenziali di accesso al Portale "Toscano", per la compilazione del Registro del produttore, del Documento di Omologazione (DO), della Richiesta di trasferimento, della Dichiarazione del Prosciuttificio e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) seguendo le indicazioni rispettivamente in Allegato n. 11, n. 12, n. 13, n. 14 e n. 20; ai Prosciuttifici, inoltre, IFCQ consegna la prima fornitura di sigilli metallici da apporre sulla cotenna delle cosce fresche da omologare ai fini della DOP;
- **ai Laboratori di Affettamento** sono inviate le credenziali di accesso al Portale "Toscano" 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. 22 e n. 23.

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

### 5.2.1 Validità del riconoscimento

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

 <p><b>IFCQ</b>  <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p align="center"><b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b></p>	<p align="center">PC – PTO  Rev. 1</p> <p align="center">20 giugno 2022  © IFCQ</p>
---	---	---

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

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

Per il mantenimento del riconoscimento ai fini della DOP, l'Operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ, possibilmente in via preventiva e comunque entro 10 giorni lavorativi dal loro accadimento, all'indirizzo di posta elettronica [toscanodop@ifcq.it](mailto:toscanodop@ifcq.it), tutte le modifiche sostanziali che incidono sullo stato di conformità del prodotto, sul processo produttivo e sulla tracciabilità delle produzioni oltre a quelle che riguardano la titolarità degli obblighi e dei diritti [(es.: variazioni societarie, della proprietà o dell'anagrafica aziendale, del codice ASL, dell'assetto strutturale e/o produttivo, della capacità produttiva dichiarata (PPI)].

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

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

### **5.2.3 Subentro nel riconoscimento**

Nei casi di subentro di un nuovo Operatore per la medesima attività, qualora dalla richiesta di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il mero trasferimento soggettivo del complesso aziendale iscritto alla DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito il riconoscimento dell'Operatore subentrato negli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito del solo controllo documentale (senza quindi la verifica ispettiva iniziale) e della conseguente delibera del Co. Ce. La pratica non verrà 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.

### **5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI**

L'Operatore che intende recedere dalla DOP (per chiusura o cessione della Ditta, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP o altra diversa motivazione) è tenuto a dare corrispondente

 <p><b>IFCQ</b>  <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p><b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b></p>	<p>PC – PTO  Rev. 1</p> <p>20 giugno 2022  © IFCQ</p>
---	---	---

comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica [toscanodop@ifcq.it](mailto:toscanodop@ifcq.it). Il Prosciuttificio e il Laboratorio di Affettamento, se iscritti al Consorzio di tutela riconosciuto, sono tenuti a dare comunicazione scritta di recesso anche al Consorzio stesso.

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

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

### **5.3.1 Procedura per la gestione di posizioni non più attive**

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

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

L'Operatore "cancellato" dagli elenchi anagrafici:

- non può utilizzare ai fini della DOP suini vivi tatuati e/o macellati, cosce fresche e/o sigillate e/o in stagionatura, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- 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.

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

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

## **6. ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI**

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

I sistemi informatici (RIFT e Portale "Toscano") fungono anche da archivio dati e saranno 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 (definito all'Art. 5 del Disciplinare) è affidato ad IFCQ che ne cura l'applicazione e lo custodisce sotto la propria responsabilità in modo che ad esso possa avere accesso solo il personale incaricato, nei limiti del proprio specifico mandato.



## **7. REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI**

### **7.1 ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO**

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

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

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

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

#### **7.1.1 Genetica**

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

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

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

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

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

La Scrofaia deve:

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

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

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

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 sopra descritto.

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

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

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

### 7.1.2 Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

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

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

- deve registrare nel RIFT, entro i primi 7 giorni di ogni mese, il numero dei suini sui quali è stato apposto il tatuaggio di origine nel mese precedente, suddivisi per “lettera-mese”;
- a seguito di richiesta di IFCQ, deve comunicare mediante posta elettronica (ad es. all'indirizzo [allevamenti@portalerift.it](mailto:allevamenti@portalerift.it)) con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo, la data prevista per l'esecuzione delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine con l'indicazione dei possibili orari (es: dalle ore 6 alle ore 12); l'eventuale variazione dovrà essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo; IFCQ non accetterà variazioni segnalate con anticipi inferiori alle 24 ore rispetto all'esecuzione delle operazioni aziendali, procedendo nel caso all'addebito della corrispondente tariffa;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- deve conservare e utilizzare i punzoni esclusivamente presso la sede dell'insediamento produttivo 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 e autorizzata per iscritto da IFCQ;
- deve restituire i punzoni usurati o inutilizzabili a IFCQ che provvede alla loro distruzione;
- NON deve apporre il tatuaggio di origine sui suinetti privi dei requisiti prescritti ai fini della DOP.

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

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

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

### 7.1.3 Alimentazione

L'Allevamento deve:

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

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

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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

#### 7.1.4 Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)

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

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

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

#### 7.1.5 Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento che invia alla macellazione suini deve:

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

lettera-mese	mese di nascita	mese di macellazione
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



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 compiuti.

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

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

### **7.1.6 Allevamenti con attività promiscua**

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

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

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

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

## **7.2 ADEMPIMENTI DEL MACELLO**

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

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

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

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





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

Resa reale di macellazione =  $\frac{\text{peso medio morto freddo carcasse}}{\text{peso medio vivo partita}} \times 100$

5. calcola come segue il peso medio morto freddo delle carcasse ritenute conformi ai fini della regolarizzazione:

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

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

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

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

In applicazione della Procedura di regolarizzazione, il Macello deve:

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- verificare a livello documentale la/le “lettera/e-mese” registrata/e sull’AM in modo tale da rispettare il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione;
- verificare che le razze/tipi genetici registrate/i in AM siano conformi alle prescrizioni definite al paragrafo 7.1.1;
- assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall’automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
- assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
- escludere dalla macellazione ai fini della DOP verri e scrofe;
- verificare direttamente in sede di macellazione che la “lettera-mese” tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare (la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio e la data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5); in caso contrario esclude dalla macellazione ai fini della DOP i suini non conformi;
- registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della DOP e il numero dei suini esclusi dalla macellazione ai fini della DOP per età non conforme;
- verificare la visibilità dei tatuaggi apposti sulle cosce dalla Scrofaia; la visibilità deve consentire la leggibilità:
  - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
  - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
  - ✓ della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ


- escludere dalla macellazione ai fini della DOP i suini, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Macello stesso riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- escludere dalla lavorazione ai fini della DOP le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Macello stesso riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- annullare in modo indelebile e inamovibile il tatuaggio di origine su tutti i suini in entrata a qualsiasi titolo non avviati alla macellazione ai fini della DOP, con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm);
- registrare nella DM, in riferimento al singolo lotto di macellazione, per ogni tatuaggio, il numero di suini macellati conformi ai fini della DOP e il numero di eventuali suini distolti dalla DOP con specificate le singole causali di inidoneità indicate in Allegato n. 9.

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

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

Il TIM, così come definito dai DM 23 agosto 1994 e 25 agosto 1994, deve essere apposto sulla cotenna delle cosce ritenute conformi o in corrispondenza della coscia delle carcasse/mezzene ritenute conformi. Tutte le carcasse/mezzene/cosce conformi inviate a un LS "esterno" devono essere provviste del TIM. L'apposizione del TIM è un adempimento del Macello. Per i Macelli che trasferiscono carcasse/mezzene/cosce al proprio LS "interno", l'apposizione del TIM può essere effettuata in sede di rifilatura sulle cosce ritenute conformi. Al Macello è raccomandato di apporre il TIM in posizione adeguata in modo da evitarne l'asportazione durante le operazioni di rifilatura che, così come specificato all'Art. 4 del Disciplinare, prevedono un taglio a V della corona della coscia.

Il solo Macello che ai fini della DOP NON effettua macellazioni con cadenza settimanale e quindi macella a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tale attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire all'OdC un'adeguata esecuzione degli adempimenti. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari

 <b>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b>  <b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b>	PC – PTO Rev. 1  20 giugno 2022 © IFCQ
--	--	--

(es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

### 7.3 ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

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

- verificare, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e dal relativo DDT integrato con l’indicazione “*Carcasse/mezzene/cosce idonee ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il LS richiede entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza della documentazione, il ricevente non può destinare il prodotto ai fini della DOP;
- per ogni DS ricevuta, compilare, esclusivamente nel caso di LS “esterno”, per documentare la materia prima (carcasse/mezzene/cosce) non avviata alla DOP (resa al fornitore o trattenuta non ai fini della DOP), la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 20, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione della materia prima nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS; la registrazione deve essere effettuata anche in assenza di materia prima resa al fornitore o trattenuta non ai fini della DOP;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce sulle quali, sulla cotenna all’altezza della coscia, sia stato apposto il TIM identificativo del Macello (fatto salvo quanto previsto al paragrafo 7.2 per l’apposizione del TIM presso i Macelli provvisti di LS “interno”);
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce marcate, sulla cotenna all’altezza della coscia, in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, con il codice che identifica il lotto di macellazione;
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce classificate con la lettera H che identifica il suino pesante (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- utilizzare carcasse/mezzene/cosce aventi un tatuaggio di origine riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, apposto nella posizione definita nei Disciplinari della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele, leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro) e con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le carcasse/mezzene/cosce devono essere stati macellati a un’età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare). La visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:
  - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
  - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
  - della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

Il LS, completate le verifiche sopracitate, deve:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- sezionare e rifilare la singola coscia per consegnarla al Prosciuttificio nel rispetto delle caratteristiche prescritte all'Art. 4 del Disciplinare;
- nel caso di LS "esterni", apporre il TIS o, in caso di non applicazione del TIM da parte del Macello, per i LS "interni", apporre il TIM sulla cotenna delle cosce ritenute conformi e quindi prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 18; all'Operatore è raccomandato di apporre il TIM/TIS in posizione adeguata in modo da evitarne l'asportazione durante le operazioni di rifilatura che, così come specificato all'Art. 4 del Disciplinare, prevedono un taglio a V della corona della coscia;
- conservare le cosce destinate alla DOP per almeno 24 ore ad una temperatura compresa tra -2 e +2°C;
- consegnare al Prosciuttificio solo cosce ottenute da suini nati e/o allevati e/o macellati nel territorio delimitato così come definito all'Art. 2 del Disciplinare;
- consegnare al Prosciuttificio solo cosce rifilate prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 18; la consegna deve essere effettuata non prima di 24 ore e non dopo 120 ore dalla macellazione; le tempistiche di consegna, infatti, devono essere congrue con le prescrizioni del metodo di elaborazione indicate all'Art. 4 del Disciplinare, con particolare riferimento alla durata della refrigerazione delle cosce (almeno 24 ore dopo la macellazione) e all'inizio della salatura delle stesse (entro 120 ore dalla macellazione);
- registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) seguendo le istruzioni in Allegato n. 10. Al momento della consegna delle cosce ai fini della DOP la DS deve risultare compilata. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione il LS attesta la conformità delle cosce in consegna ai fini della DOP. Il LS deve integrare ogni DDT che accompagna la consegna al Prosciuttificio con l'indicazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente e con l'indicazione di numero e peso complessivo delle cosce in consegna. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Prosciuttificio deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità del prodotto o di assenza del documento, il Prosciuttificio ricevente NON può destinare le cosce in entrata ai fini della DOP;
- escludere dalla DOP e rimuovere/annullare il TIM dalle carcasse/mezzene/cosce e, se presente, anche il TIS dalle cosce, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il LS stesso riscontri il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti.

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

#### **7.4 ADEMPIMENTI DEL PROSCIUTTIFICIO**

Il Prosciuttificio deve:

- sigillare 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 singola consegna di cosce fresche in entrata:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- che la consegna provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all’Art. 2 del Disciplinare;
  - che la macellazione dei suini sia avvenuta in un Macello riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte all’Art. 2 del Disciplinare;
  - che la consegna sia stata effettuata non prima di 24 ore e non dopo 120 ore dalla macellazione, in coerenza con le prescrizioni del metodo di elaborazione indicate all’Art. 4 del Disciplinare, con particolare riferimento alla durata della refrigerazione delle cosce (almeno 24 ore dopo la macellazione) e all’inizio della loro salatura (entro 120 ore dalla macellazione);
  - che sia/siano stata/e compilata/e correttamente nel RIFT la/le relativa/e DS coordinata/e con DDT integrato/i con l’indicazione “*Cosce idonee ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente e completo/i di numero e peso complessivo delle cosce in consegna; in presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Prosciuttificio deve richiedere al LS entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta; nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare tracciabilità e certificabilità del prodotto o di assenza della documentazione, il Prosciuttificio deve escludere le cosce dalla DOP;
  - che nella/e DS siano registrati codici di origine e codici di provenienza che attestano suini nati e allevati nell’areale prescritto all’Art. 2 del Disciplinare;
- verificare direttamente sulla singola coscia fresca ricevuta dal LS, l’assenza delle inidoneità elencate in Allegato n. 18, controllando, oltre agli aspetti di carattere qualitativo, che sulla coscia siano presenti:
    - ben visibile il TIM del Macello e, nel caso la consegna provenga da un LS “esterno”, anche il TIS;
    - ben visibile l’esito di classificazione della carcassa, con particolare riferimento alla lettera identificativa del peso (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro); ai fini della DOP sono conformi solo le cosce ottenute da carcasse di suino pesante (classificate con la lettera H);
    - il tatuaggio, nel rispetto dei criteri minimi di visibilità, riconducibile all’uso di punzoni ufficiali, o i simboli previsti per l’attuazione delle procedure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini. La visibilità del tatuaggio deve consentire la leggibilità:
      - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
      - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
      - ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

    - una marcatura apposta in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione del singolo AM (partita di suini macellata nella giornata);
  - verificare in base alla/e DS e al controllo fisico della consegna:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- che le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati nell'areale definito dall'Art. 2 del Disciplinare;
- che la "lettera-mese" tatuata sulle cosce qualifichi il loro ottenimento da suini macellati a un'età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare; la verifica avviene mediante il confronto tra la "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) e la data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- che su ogni coscia siano presenti TIM, eventuale TIS (se la consegna è stata effettuata da un LS "esterno"), tatuaggio di origine e lotto di macellazione coerentemente con quanto indicato nella relativa DS.

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

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

Il Prosciuttificio, completate le verifiche sopracitate, deve:

- apporre, sulle cosce valutate idonee per la DOP, il sigillo metallico così come definito e nei tempi prescritti all'Art. 4 del Disciplinare. Il sigillo di omologazione deve indicare la data (espressa con il mese in numeri romani, e l'anno, indicato con le ultime due cifre in numeri arabi) di inizio lavorazione (data della salatura). Limitatamente agli errori materiali nell'apposizione del sigillo, 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;
- eseguire la rifilatura delle cosce nel rispetto di quanto specificato all'Art. 4 del Disciplinare;
- destinare alla DOP le cosce fresche rifilate con peso conforme a quanto prescritto all'Art. 4 del Disciplinare;
- registrare il Documento di Omologazione (DO), seguendo le istruzioni in Allegato n. 12, nel Portale "Toscano" entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello in cui ha effettuato la salatura;
- registrare nel Portale "Toscano", per ogni DS ricevuta, la DPNF, in base alle istruzioni in Allegato n. 20, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione delle cosce nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS; il documento deve essere prodotto anche nel caso in cui tutte le cosce della DS siano state omologate dal Prosciuttificio (in assenza, quindi, di cosce della DS non avviate alla DOP);
- movimentare e/o stoccare le cosce in modo tale che risultino sempre identificabili e distinguibili all'interno dei locali; ogni attrezzatura deve essere corredata da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente le cosce avviate alla lavorazione DOP;
- garantire che l'elaborazione e la stagionatura del prodotto siano coerenti nel metodo e nei tempi prescritti rispettivamente agli Art. 4 e 5 del Disciplinare; inoltre, per quanto riguarda in particolare la salatura, l'Operatore deve impiegare la miscela prescritta agli Art. 3 e 4 del Disciplinare;





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- osservare le eventuali prescrizioni stabilite da taluni Paesi extra UE sotto la verifica della competente Autorità Sanitaria;
- acquisire e conservare idonea documentazione del fornitore in merito:
  - alle caratteristiche degli ingredienti impiegati, così come specificato all'Art. 3 del Disciplinare, nella miscela utilizzata per la salatura;
  - alla composizione dell'impasto utilizzato, nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 4 del Disciplinare, per la sugnatura;
- escludere dalle fasi di ottenimento e rimuovere il sigillo di omologazione e, se presente, il contrassegno della DOP, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando il Prosciuttificio stesso riscontri delle inidoneità. Se il Prosciuttificio intende declassare prodotto conforme alla DOP deve effettuare le operazioni di rimozione del sigillo e, se presente, del contrassegno nel rispetto di quanto definito al paragrafo 11.

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 può trasferire prosciutti non ancora contrassegnati col marchio di certificazione della DOP ad un altro Prosciuttificio riconosciuto. Il trasferimento può avvenire solo previa autorizzazione da parte di IFCQ e si articola nelle seguenti tre fasi gestite nel Portale "Toscano":

- richiesta, in base alle istruzioni in Allegato n. 13, 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.

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 dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere comunicate tramite posta elettronica con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

### 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 del/i lotto/i in consegna;
  - il numero e il peso dei prosciutti con osso e dei prosciutti disossati distinti per mese di stagionatura e per Prosciuttificio in cui sono stati marchiati ai fini della DOP;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1


20 giugno 2022  
© IFCQ

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 al punto 5.1 dell'Art. 5 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 la porzione di cotenna riportante il contrassegno stesso sia perfettamente aderente al prosciutto;
- registrare nel Portale "Toscano" la dichiarazione del Prodotto destinato all'Affettamento (PA), nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 22, 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;
- eseguire le operazioni di affettamento ai fini della DOP disgiuntamente da quelle del prodotto generico o diversamente qualificato, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni;
- eseguire il confezionamento in confezioni ad atmosfera modificata o sottovuoto o con altri sistemi eventualmente omologati alla luce dell'evoluzione tecnologica; non può utilizzare confezioni danneggiate al punto da compromettere la corretta conservazione del prodotto;
- utilizzare confezioni la cui etichetta sia conforme a quanto prescritto al paragrafo 12;
- assicurare che la singola confezione sia identificata in modo univoco da apposito codice da cui si possono ottenere le informazioni di tracciabilità;
- escludere dalla linea di affettamento il prodotto e rimuovere il contrassegno della DOP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando riscontra, per il prodotto affettato o da affettare, il mancato rispetto dei requisiti tecnico-qualitativi prescritti;
- registrare nel Portale "Toscano", per ogni lotto affettato, la dichiarazione delle Operazioni di Affettamento (OA), nel rispetto delle indicazioni prescritte in Allegato n. 23, entro il giorno lavorativo successivo a quello a cui le operazioni si riferiscono.

Il Laboratorio di Affettamento, inoltre, deve:

- comunicare ad IFCQ, tramite posta elettronica all'indirizzo [toscanodop@ifcq.it](mailto: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 (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.

 <p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p><b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b></p>	<p>PC – PTO Rev. 1</p> <p>20 giugno 2022 © IFCQ</p>
--	---	---

## 8. CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli della DOP Prosciutto Toscano.

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

- i dati anagrafici e il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli Allevamenti e presso i Macelli;
- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l'insediamento produttivo, delle dotazioni consegnate o l'autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità. In particolare, gli Allevamenti devono separare i suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine. Per quanto riguarda gli altri Operatori, il prodotto da destinare alla filiera tutelata deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto generico non destinato al circuito tutelato; inoltre, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione per il circuito tutelato deve avvenire disgiuntamente dal prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della DOP (bilanci di massa).

I controlli sono distinti in:

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

I controlli sono finalizzati ad accertare:

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nel RIFT e nel Portale “Toscano”.

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

Nello Schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli Operatori della filiera in relazione alle attività svolte ai fini della DOP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento all’Operatore, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da IFCQ ai fini dei riscontri di conformità al Disciplinare della DOP 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 calcolata (per es. percentuale di non conformità) alcun tipo di arrotondamento all’unità. A titolo esemplificativo consideriamo il caso in cui è stata definita una “soglia” di non conformità del 3%. Se riscontrata per esempio una percentuale di non conformità del 3,03%, tale percentuale, per valutare il superamento o meno della “soglia”, non può essere arrotondata all’unità, e quindi al 3%, per cui è da considerare superiore alla “soglia” del 3% ( $3,03 > 3$ , che equivale a scrivere  $3,03 > 3,00$ ).

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

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

## **8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L’ALLEVAMENTO**

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

- almeno una presso il **100%** delle Scrofaie (inclusi i “cicli chiusi”):
- almeno una presso il **33%+2%** degli Allevamenti Intermedi e di Provenienza (esclusi i “cicli chiusi”). La percentuale indirizza l’attività affinché questi Allevamenti vengano di norma controllati almeno una volta nel triennio, senza escludere l’eventualità di poter essere controllati anche più di una volta nello stesso arco temporale. Si specifica che nel caso di



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

riconoscimento di un nuovo Operatore, l'OdC deve effettuare il primo controllo ordinario entro i tre anni successivi a quello del riconoscimento (se un Allevamento viene riconosciuto nell'anno "X", il primo controllo ordinario deve essere effettuato entro il 31 dicembre dell'anno "X+3").

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

### 8.1.1 CONTROLLI sull'alimentazione somministrata

IFCQ ogni anno, presso **almeno il 25%** di tutti gli Allevamenti riconosciuti (ad esclusione delle Scrofaie non abilitate nel RIFT all'emissione di AM e quindi non abilitate ad avviare suini alla macellazione) al 31 dicembre dell'anno precedente, verifica che siano impiegati, come prescritto all'Art. 2 del Disciplinare della DOP Prosciutto Toscano, gli alimenti definiti nei Disciplinari di produzione della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa ai seguenti documenti previsti al paragrafo 7.1.3:


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

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

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

### 8.1.2 CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua

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

 <p><b>IFCQ</b> IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p align="center"><b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b></p>	<p align="center">PC – PTO Rev. 1</p> <p align="center">20 giugno 2022 © IFCQ</p>
---	---	---

### 8.1.3 CONTROLLI sulla genetica

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

- la presenza dei certificati zootecnici di ogni verro fisicamente presente in Allevamento a fini riproduttivi per la DOP;
- la presenza della documentazione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla DOP, con cui il fornitore attesta l’origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o la matricola del verro da cui è stato prelevato il seme in consegna;
- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l’Allevamento che mediante accesso al RIFT; in particolare IFCQ controlla coerenza, completezza e rispetto della tempistica prescritta nel PDC (primi 7 giorni successivi al semestre di riferimento, inteso come primo o secondo semestre dell’anno) delle registrazioni nel RIFT relative:
  - all’elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e alla data di entrata in attività degli stessi;
  - al numero delle scrofe presenti e all’informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
  - al numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, al tipo genetico del verro a cui corrispondono, alla ragione/denominazione sociale del fornitore e al numero e alla data del DDT di fornitura;
- la registrazione del tipo genetico sugli AT e/o AM rilasciati con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e conforme alla DOP; in particolare IFCQ verifica conformità e correttezza d’impiego delle linee genetiche utilizzate ai fini della DOP per i verri riproduttori e/o il materiale genetico e/o la relativa progenie riconducibile agli stessi in base a quanto specificato al paragrafo 7.1.1.

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

- la corrispondenza, per tutti i verri presenti in Allevamento e utilizzati per la DOP, tra gli identificativi applicati sul singolo verro e quelli registrati nel corrispondente certificato zootecnico acquisito verificando che i verri stessi siano di un tipo genetico conforme ai fini della DOP; generalmente l’identificativo del riproduttore nato:
  - ✓ in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell’allevamento di nascita (espresso con 10 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (espresso con 8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
  - ✓ all’estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zootecnico;

il controllo viene eseguito solo in presenza e con l’ausilio/collaborazione del personale dell’Allevamento per il contenimento degli animali e, comunque, in condizioni di sicurezza per le persone presenti;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- che il tatuaggio di origine non sia stato apposto ai fini della DOP su suini derivanti da razze o tipi genetici non conformi o su animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.

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

IFCQ effettua ogni anno, **presso almeno il 5% delle Scrofaie** (inclusi i "cicli chiusi") riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e **presso almeno il 5% di tutti gli altri Allevamenti** anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, **il prelievo di materiale biologico** sui suini destinati alla DOP per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche. Il prelevamento deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale e delle condizioni di sicurezza del personale. Il prelievo può essere effettuato eventualmente, oltre che per i suini destinati alla DOP, anche per i relativi verri destinati alla riproduzione. Tale attività è subordinata all'implementazione nella BDR, in applicazione del Decreto di cui sopra e successive modifiche, dei dati relativi ai profili genetici dei riproduttori oggetto di comparazione genetica.


#### **8.1.4 CONTROLLI sulla movimentazione dei suini**

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

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

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

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

 <b>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</b>	<b>PIANO DI CONTROLLO</b>  <b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b>	PC – PTO Rev. 1  20 giugno 2022 © IFCQ
--	--	--

### 8.1.5 CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine

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

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

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

- venga eseguita con i punzoni dati in dotazione e secondo le modalità definite nei Disciplinari di produzione della DOP Prosciutto di Parma e della DOP Prosciutto di San Daniele;
- venga effettuata utilizzando punzoni con la “lettera-mese” corrispondente al mese di effettiva nascita dei suini, confrontandola con la tabella di cui al paragrafo 7.1.2;
- riporti il codice identificativo della Scrofaia in cui si stanno eseguendo le operazioni;
- venga effettuata entro i 30 giorni successivi alla data di nascita.

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

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

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

### 8.1.6 CONTROLLI sugli AT

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

- la correttezza delle registrazioni degli AT (il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l’Allevamento che mediante accesso al RIFT);





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

#### **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;
  - il tipo genetico nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 17 e che lo stesso sia inserito, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, nella *“Lista degli altri tipi genetici”* pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
  - il tatuaggio di origine, verificando la congruità della lettera-mese con il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione; il controllo viene effettuato in base alla “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) registrata in AM e alla data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM, integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o altra dicitura equivalente;
- la congruità fra la disponibilità dei suini in Allevamento (in base al numero di suini nati presso l'Allevamento e/o ricevuti da altri Allevamenti e di suini ceduti per la macellazione), i dati del RIFT (incluse le registrazioni di AT e AM) e la documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata;
- che non siano stati certificati verri e scrofe.



### 8.1.8 CONTROLLI DI CONSEGNE PROMISCUE

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

## 8.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO

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

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

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

### 8.2.1 CONTROLLI sugli AM in entrata e i corrispondenti requisiti attestati

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

- gli AM siano stati correttamente compilati coordinati ognuno con un DDT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- le registrazioni negli AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, controlla che siano registrati:
  - il numero dei suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
  - il tipo genetico nel rispetto delle indicazioni in Allegato n. 17 e che lo stesso sia inserito, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche, nella "Lista degli altri tipi genetici" pubblicata in apposita sezione del sito internet del MIPAAF;
  - il tatuaggio di origine, controllando che la relativa lettera-mese attesti un'età del suino alla data di macellazione conforme a quanto prescritto nel Disciplinare; il controllo viene effettuato in base alla "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) registrata in AM e alla data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- nel DDT sia stato registrato il numero dei suini consegnati al Macello ai fini della DOP;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla DOP:
  - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati ai fini della DOP (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente) e il numero di suini consegnati non a tal fine;
  - il numero di suini destinati alla DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
- sia stata effettuata la pesatura ed in particolare che:
  - il requisito del peso delle partite di suini sia conforme al Disciplinare;
  - il peso vivo accertato sia stato registrato nel RIFT;
  - siano conservate le evidenze documentali di ogni singola pesatura e su di esse sia riportato il numero del relativo AM e/o del relativo lotto di macellazione;
  - nel caso in cui il peso della partita di suini NON sia risultato conforme, se macellata ai fini della DOP, la partita sia stata "regolarizzata" nel rispetto di quanto definito al paragrafo 7.2;
  - nel caso in cui il peso della partita di suini NON sia risultato conforme, se non "regolarizzata", la partita sia stata esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
- per ogni partita regolarizzata:
  - sia stata registrata nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, l'attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 19);
  - sia documentata l'esclusione dalla DOP di tutta la partita nel caso in cui il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla DOP, calcolato così come specificato al paragrafo 7.2, non dovesse risultare compreso nei limiti previsti;
  - il Macello abbia registrato nella DM il numero dei suini macellati esclusi dalla DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
- siano stati registrati nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, i dati di macellazione come da Allegato n. 9 e n. 21 (in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione, oltre che del numero, anche dei tatuaggi, comprensivi di lettera-mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione);
- nel caso le procedure di regolarizzazione non siano state adottate (per malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse), il Macello abbia comunicato all'OdC e all'Allevamento la non avvenuta regolarizzazione della/e partita/e attestata/e in AM.

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- ✓ il numero dei suini consegnati ai fini della DOP, integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o altra dicitura equivalente;
- ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della DOP;
- il numero di suini ai fini della DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
- i suini consegnati NON ai fini della DOP siano identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
- la consegna e il trasporto dei suini siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini destinati alla DOP e quelli non consegnati ai fini della DOP;
- il Macello adotti procedure operative tali da garantire che le successive operazioni di pesatura producano riscontri riferiti esclusivamente ai suini destinati ad essere macellati ai fini della DOP;
- nel caso la consegna NON consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla DOP da quelli non destinati a tal fine, l'intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
- la partita venga pesata e che il riscontro confermi un peso conforme al Disciplinare; in caso di peso della partita NON conforme IFCQ verifica che il Macello:
  - la regolarizzi secondo la procedura prescritta al paragrafo 7.2;
  - annulli in modo indelebile e inamovibile sulle carcasse distolte il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullo, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura *“NO DOP”* (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm);
  - in applicazione della procedura di regolarizzazione prescritta dal PDC, segreghi le carcasse/mezzene/cosce non escluse in sede di regolarizzazione fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica del relativo peso medio vivo ricostruito;
  - provveda ad escludere dalla DOP l'intera partita qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse non scartate dalla DOP in sede di regolarizzazione non sia compreso nei limiti previsti;
  - registri nella DM il numero dei suini macellati esclusi dalla DOP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
  - registri nel RIFT l'attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 19);
  - se non regolarizza la partita, provveda alla sua esclusione dalla macellazione ai fini della DOP;
- siano rispettati i criteri minimi di visibilità del tatuaggio; la visibilità deve consentire la leggibilità:
  - ✓ di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
  - ✓ di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
  - ✓ della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- la “lettera-mese” tatuata qualifichi un suino di età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare; la verifica avviene mediante il confronto tra la “lettera-mese” del tatuaggio (mese di nascita) e la data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;
- il tatuaggio apposto consenta di ricondurlo all’uso dei punzoni ufficiali;
- vi sia corrispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nel relativo AM; in caso di tatuaggi non conformi (non oggetto di “regolarizzazione” delle operazioni di timbratura dei suini) IFCQ identifica la singola coscia non idonea mediante l’apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo di un proprio incaricato. L’apposizione del timbro implica l’esclusione definitiva della coscia dalla lavorazione ai fini della DOP;
- sia presente sulla cotenna delle cosce da destinare alla DOP una marcatura chiara, ben leggibile e indelebile, apposta mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione del singolo AM.

### 8.2.2 CONTROLLI sull’attività di macellazione

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

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

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

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

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

### 8.2.4 CONTROLLI sulla genetica

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

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

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

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

- siano classificate con la lettera H identificativa del suino pesante (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- siano munite del TIM e, nel caso di verifica presso un LS “esterno”, del TIS;
- siano 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;
- siano munite di tatuaggio di origine riconducibile all'uso di punzoni ufficiali, leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro) e con una lettera-mese conforme (i suini da cui sono state ottenute le carcasse/mezzene/cosce devono essere stati macellati a un'età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare);
- siano rifilate nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 4 del Disciplinare e siano prive delle inidoneità elencate in Allegato n. 18;
- siano conservate esclusivamente mediante refrigerazione nel rispetto delle prescrizioni indicate all'Art. 4 del Disciplinare.

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

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

IFCQ effettua ogni anno la verifica tecnico-qualitativa di un numero di cosce proposte dal singolo LS ai fini della DOP pari ad almeno il 10% del numero di cosce registrate dal medesimo LS in DS nell'anno precedente e destinate al Prosciuttificio a fini DOP.

L'OdC deve controllare annualmente presso il LS un numero di cosce pari ad almeno il 50% di tale soglia minima di controllo (pari, pertanto, ad almeno il 5% del numero di cosce registrate in DS nell'anno precedente e destinate al Prosciuttificio a fini DOP). La restante parte delle cosce viene controllata, prima dell'omologazione, presso il Prosciuttificio. Per il LS che ha registrato in DS ai fini della DOP nell'anno precedente un numero di cosce destinate ai Prosciuttifici pari o inferiore al 5% del numero totale di cosce proposte a fini DOP all'intero distretto del Prosciutto Toscano da tutti i LS, non è prevista una soglia minima di controllo presso il LS stesso. L'OdC, presso tale LS, deve comunque effettuare nell'arco dell'anno almeno 2 visite ispettive per la verifica tecnico-qualitativa delle cosce proposte a fini DOP. Al fine di rispettare, presso il LS, il numero dei controlli tecnico-qualitativi delle cosce sopraindicato, l'OdC si riserva la possibilità di contattare il LS per ricevere informazioni sulle giornate in cui effettua la lavorazione delle cosce da destinare alla DOP.

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

### 8.4 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PROSCIUTTIFICIO

#### 8.4.1 CONTROLLI dell'idoneità delle cosce fresche

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

L'attività di controllo delle cosce in entrata presso il Prosciuttificio viene eseguita in base alle seguenti modalità e procedure.

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- siano rispettate le tempistiche di consegna delle cosce, in base a quanto prescritto al paragrafo 7.3.

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

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

IFCQ verifica che sulle cosce siano presenti:

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

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

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

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

- le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati e da materia prima sezionata nell'areale definito dal all'Art. 2 del Disciplinare;
- la lettera-mese tatuata sulle cosce qualifichi il loro ottenimento da suini macellati a un'età conforme a quanto indicato nel Disciplinare; la verifica viene effettuata mediante il confronto tra la lettera-mese del tatuaggio (mese di nascita) riscontrato sulle cosce e la data di macellazione registrata nella/e DS, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;
- sulla coscia siano presenti il tatuaggio, il TIM, il lotto di macellazione e, nel caso di LS “esterno”, anche il TIS indicati nella relativa DS.

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





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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 complessivamente con le 2 verifiche supplementari, l'OdC formalizza un'ulteriore MCR a carico del LS che prevede l'esecuzione, con le medesime modalità, di altre 2 VIS e così via fino al riscontro di una percentuale di inidoneità non superiore al 7%.

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

IFCQ, almeno una volta al trimestre<sup>1</sup>, su una partita omologata che non ha terminato la fase di riposo, scelta casualmente e non sottoposta precedentemente a verifica ispettiva alla consegna, controlla **a livello documentale** che:

- la macellazione dei suini sia avvenuta in un Macello riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare;
- la consegna in entrata provenga da un LS riconosciuto e ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare e sia accompagnata:
  - dalla/e DS compilata/e correttamente e conformemente alle prescrizioni del PDC;
  - da uno o più DDT integrato con l'indicazione "Cosce idonee ai fini della produzione DOP" o altre diciture equivalenti e con la registrazione del numero e del peso complessivo delle cosce in consegna;
- gli identificativi anagrafici di DS e relativi DDT coincidano;
- il numero di cosce registrato nelle DS sia congruo con quello indicato nei relativi DDT;
- i codici di origine e quelli di provenienza indicati nella/e DS siano riconducibili ad Allevamenti ubicati nell'areale prescritto all'Art. 2 del Disciplinare;
- siano state rispettate le tempistiche di consegna delle cosce, in base a quanto prescritto al paragrafo 7.4;
- sia stata correttamente registrata nel Portale "Toscano" la DPNF;
- la data del sigillo di omologazione delle cosce registrata a Portale sia compresa fra il giorno successivo e i 5 giorni successivi alla data di macellazione dei relativi suini.

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

**Con controllo fisico ispettivo** IFCQ, inoltre, verifica che le cosce della partita non presentino le inidoneità tecnico-qualitative elencate in Allegato n. 18 e in particolare verifica che sulle cosce siano presenti:

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

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

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

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

- le cosce siano state ottenute da suini nati, allevati e macellati nell’areale definito all’Art. 2 del Disciplinare;
- la lettera-mese tatuata sulle cosce qualifichi il loro ottenimento da suini macellati a un’età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare; la verifica viene effettuata mediante il confronto tra la lettera-mese del tatuaggio (mese di nascita) riscontrato sulle cosce e la data di macellazione registrata nella/e DS, utilizzando la tabella di cui al punto 7.1.5;
- sulla coscia siano presenti il tatuaggio, il TIM, il lotto di macellazione e, nel caso la coscia sia stata consegnata da un LS “esterno”, il TIS indicati nella relativa DS.

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

Per la singola coscia giudicata non idonea, l’incaricato di IFCQ dispone l’esclusione dalla lavorazione ai fini della DOP mediante la rimozione seduta stante del sigillo di omologazione.

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

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

- 10 cosce per partite pari o inferiori a 500 cosce,



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

- 15 cosce per partite comprese tra 501 e 1.000 cosce,
- 20 cosce per partite oltre le 1.000 cosce.

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

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

### 8.4.3 CONTROLLO del metodo di ottenimento

IFCQ almeno una volta all'anno controlla presso ogni Prosciuttificio le fasi in cui è articolato il metodo di ottenimento prescritto all'Art. 4, relativo all'elaborazione, e all'Art. 5, per quanto riguarda la stagionatura, del Disciplinare. Nell'arco dell'anno l'OdC controlla ognuna delle fasi del metodo di ottenimento.

### 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 in base a quanto prescritto al paragrafo 7.4.


## 8.5 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI AFFETTAMENTO

IFCQ ogni anno effettua presso ogni Laboratorio di Affettamento il seguente numero di visite ispettive:

- almeno 3 per una produzione affettata inferiore o uguale a 50.000 confezioni all'anno;
- almeno 7 per una produzione affettata compresa tra 50.001 e 100.000 confezioni all'anno;
- almeno 12 per una produzione affettata compresa tra 100.001 e 250.000 confezioni all'anno;
- almeno 22 per una produzione affettata compresa tra 250.001 e 500.000 confezioni all'anno;
- almeno 32 per una produzione affettata superiore a 500.000 confezioni all'anno.

Il numero delle visite da effettuare annualmente viene stabilito, per ogni Laboratorio di Affettamento, sulla base del numero di confezioni prodotte ai fini della DOP nell'anno precedente. 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, 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 essere eseguiti a livello documentale per prodotto già affettato e stoccato presso i locali aziendali o già commercializzato.

 <p><b>IFCQ</b> IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p align="center"><b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b></p>	<p align="center">PC – PTO Rev. 1</p> <p align="center">20 giugno 2022 © IFCQ</p>
---	---	---

IFCQ, per ogni consegna presa in esame, verifica:

- **a livello documentale** che:

- il programma di lavorazione comunicato all'OdC sia rispettato;
- la consegna di prosciutti disossati in entrata sia accompagnata da un DDT integrato dalle seguenti registrazioni:
  - la dicitura “**Prosciutto Toscano DOP**” o dicitura equivalente;
  - l'identificazione del lotto in consegna;
  - il numero e il peso dei prosciutti disossati consegnati, distinti per Prosciuttificio in cui sono stati marchiati a fini DOP e per mese di stagionatura;

nel caso in cui il disosso sia avvenuto nel medesimo sito produttivo in cui sono state eseguite o si svolgono 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 stati disossati o vengano disossati ad una stagionatura non inferiore al periodo minimo prescritto, in funzione del peso, all'Art. 5 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;
  - vi sia corrispondenza di numero e peso dei prosciutti disossati in lavorazione o già “lavorati” con i dati registrati nella documentazione ricevuta dal disosso;
  - vi sia coerenza tra numero e peso dei prosciutti disossati in lavorazione o già “lavorati” con numero e peso delle confezioni ottenute e distolte;
- **con controllo fisico ispettivo** durante le operazioni di affettamento, che:
    - vi sia coerenza fra la stagionatura indicata sui documenti forniti 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 perfettamente aderente al prosciutto da affettare;
    - i prosciutti disossati destinati alla DOP vengano affettati separatamente, mediante separazione spaziale e/o temporale delle operazioni, da quelli non DOP;
    - il prodotto da affettare e affettato conservi i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento all'assenza di cause di inidoneità di tipo tecnico-qualitativo;
    - il confezionamento venga eseguito nel rispetto delle disposizioni specificate al paragrafo 7.5 utilizzando confezioni con un'etichetta conforme alle prescrizioni definite al paragrafo 12;
    - 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 della conformità delle etichette e della presenza del codice identificativo di tracciabilità può essere eseguito anche su consegne già sottoposte ad affettamento in precedenza, se ancora presenti presso l'Operatore le relative confezioni di affettato.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

Ad ogni visita ispettiva, 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.

## **9. REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PROSCIUTTO STAGIONATO**

Il prosciutto, ottenuto conformemente agli Art. 4 e 5 del Disciplinare, al termine della stagionatura deve presentare tutte le caratteristiche prescritte all'Art. 6 del Disciplinare.

IFCQ ogni anno per ogni Prosciuttificio, per la produzione che ha completato la stagionatura nel rispetto delle fasi di processo prescritte agli Art. 4 e 5 del Disciplinare, esegue le operazioni di prelevamento di campioni al fine di accertare l'osservanza dei parametri analitici prescritti all'Art. 6 del Disciplinare.

Il numero dei campioni da prelevare annualmente per ogni Prosciuttificio è in funzione della quantità dei prosciutti omologata nell'anno precedente. Il campionamento consiste nel prelievo casuale relativo ad un prosciutto. Durante la visita ispettiva è possibile effettuare il campionamento di differenti lotti di produzione.

Il numero di campioni da prelevare è pari a:

- 1 per produzione omologata inferiore o uguale a 2.000 prosciutti/anno;
- 2 per produzione omologata compresa tra 2.001 e 3.000 prosciutti/anno;
- 3 per produzione omologata compresa tra 3.001 e 5.000 prosciutti/anno;
- 5 per produzione omologata compresa tra 5.001 e 10.000 prosciutti/anno;
- 8 per produzione omologata compresa tra 10.001 e 25.000 prosciutti/anno;
- 13 per produzione omologata compresa tra 25.001 a 50.000 prosciutti/anno;
- 20 per produzione omologata compresa tra 50.001 e 80.000 prosciutti/anno;
- 32 per produzione omologata superiore a 80.000 prosciutti/anno.

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 prosciutti che prevede di certificare ai fini della DOP nel corso di un'annualità; qualora il quantitativo sigillato ai fini della DOP 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 prescritte all'Art. 6 del Disciplinare. L'OdC verifica, inoltre, che i campioni non abbiano infiltrazioni nel tessuto muscolare dovute a difetti di disidratazione o alla persistenza di ematomi originali o ad un inadeguato svuotamento dell'arteria femorale e che il grasso non presenti scarsa consistenza, collosità, luminescenza, tracce di colore giallo/arancione o giallo/limone. IFCQ valuta anche lo spessore del grasso, misurato a livello della porzione periferica nella parte esterna del prosciutto (la c.d. "punta"); tale spessore non deve essere inferiore a un (1) cm; il prosciutto con uno spessore di grasso inferiore al limite minimo prescritto è il cosiddetto "magrone".

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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

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

- ✓ dispone l'esclusione dalla DOP di tali prosciutti mediante l'asportazione del sigillo metallico 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 aziendale (singola partita registrata nel Portale "Toscano" con un DO); nel caso in cui anche questo prosciutto risulti non conforme, seleziona, sempre nell'ambito dello stesso lotto, un altro prosciutto e, se anche questo non è conforme, un ulteriore prosciutto al fine di riscontrare un prosciutto conforme da destinare alla verifica dei parametri analitici. Il controllo per ogni lotto campionato, in applicazione di tale procedura, può essere effettuato fino ad un massimo di quattro prosciutti; al riscontro del quarto prosciutto non conforme IFCQ dispone l'esclusione dalla DOP dell'intera partita. Se, invece, relativamente ad un determinato lotto campionato, applicando tale procedura, viene riscontrata dall'incaricato di IFCQ la non conformità di tre prosciutti, IFCQ, nel caso di esiti conformi dei parametri analitici e di successiva autocertificazione del lotto da parte del Prosciuttificio, effettuerà, in applicazione di MCR, per il lotto stesso, prima delle operazioni di apposizione del contrassegno, un controllo fisico ispettivo di carattere organolettico-qualitativo di tutti i prosciutti autocertificati del lotto mediante "puntatura", percussione e palpazione della cotenna e verifica visiva diretta. Tale controllo verrà effettuato secondo le modalità successivamente definite nel presente paragrafo relative alle verifiche da effettuare su prodotto stagionato autocertificato.

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

- registrare nel Portale "Toscano", per la produzione mensile che ha conseguito tutte le caratteristiche prescritte, la Dichiarazione del Prosciuttificio seguendo le istruzioni in Allegato n. 14;
- presentare ad IFCQ i prosciutti chiaramente distinti in base al mese di inizio della lavorazione ed in base alle classi di peso, qualora quest'ultima distinzione si renda necessaria per la verifica delle correlazioni tra pezzatura e stagionatura minima.

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

- effettua un conteggio materiale dei prosciutti appartenenti ad alcune delle partite autocertificate nella Dichiarazione del Prosciuttificio accertandosi che i dati riscontrati coincidano con le registrazioni relative al loro ingresso in Prosciuttificio ed in particolare con le registrazioni del DO;
- accerta mediante controllo fisico ispettivo su un campione scelto casualmente:
  - non inferiore a 10 unità per numero prosciutti proposti pari o inferiore a 250 unità;
  - non inferiore a 20 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 251 e 1.000 unità;
  - non inferiore a 30 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 1.001 e 5.000 unità;
  - non inferiore a 40 unità per numero prosciutti proposti superiore a 5.000 unità,



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

la presenza e la leggibilità del sigillo di omologazione e 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 verifica, inoltre, in base a visibilità di tatuaggi, classificazione carcasce, TIM ed eventuale TIS, controllati a campione:

- che il tatuaggio (comprensivo di lettera-mese) e l’esito di classificazione accertati sui prosciutti assicurino conformità ai requisiti prescritti di origine, età e classificazione;
  - la congruenza di tatuaggio (comprensivo di lettera-mese), TIM e, nel caso di consegna di LS “esterno”, TIS riscontrati sui prosciutti con i dati acquisiti con le DS;
- accerta, mediante pesatura, il rispetto dei requisiti finali del peso prescritti all’Art. 5 del Disciplinare su un campione scelto casualmente:
    - non inferiore a 5 unità per numero prosciutti proposti pari o inferiore a 250 unità;
    - non inferiore a 10 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 251 e 1.000 unità;
    - non inferiore a 15 unità per numero prosciutti proposti compreso fra 1.001 e 5.000 unità;
    - non inferiore a 20 unità per numero prosciutti proposti superiore a 5.000 unità;
  - 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 presentato dal Prosciuttificio, ai fini dell’apposizione del contrassegno, in ogni sessione di marchiatura; in particolare verifica che i prosciutti:
    1. abbiano la forma prescritta all’Art. 6 del Disciplinare;
    2. mediante la c.d. “puntatura”, non manifestino cattivi odori in corrispondenza dei punti di sondaggio (difetti di noce, di anchetta, di gambo e di vena) o un odore eccessivamente dolciastro (“dolcioni”) o cattivi odori (es.: irrancimento, inacidimento, pasture, ecc.) del grasso;
    3. mediante percussione della cotenna, non esprimano un rumore sordo e vuoto (difetti di battitura);
    4. mediante palpazione, evidenzino un tessuto muscolare eccessivamente tenero e non elastico (“molloni”) o un’eccessiva disidratazione superficiale (incrostazioni);
    5. mediante verifica visiva diretta 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 iniziale e di toelettatura;
      - una scarsa e/o disomogenea distribuzione del grasso di copertura sotto la cotenna;
      - in esito ad un calo peso anomalo, una morfologia disomogenea sul piano esteriore;
      - ematomi superiori ai 4 cm<sup>2</sup> e un reticolo venoso posteriore 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 idoneità, 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; l’incaricato sovrintende alle operazioni, controllandone l’esecuzione e redigendo apposito verbale.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© 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 pari o superiore a 10.001,

IFCQ effettuerà una o più VIS per il controllo di tutti i prosciutti che l'Azienda autocertificherà nei due mesi successivi a quello in cui è stata riscontrata l'anomalia. Si specifica che nel caso il 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 riscontro dell'anomalia, in due mesi diversi. Nel caso in cui in Prosciuttificio siano presenti, alla fine del mese di riscontro dell'anomalia, prosciutti autocertificati su cui non è ancora stato apposto il contrassegno di conformità, il controllo supplementare riguarderà anche tali prosciutti.

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

IFCQ, per l'apposizione del contrassegno:

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

IFCQ, eseguite le operazioni di controllo e verifica prescritte per l'apposizione del contrassegno, emette un documento riepilogativo in cui è specificato il numero dei prosciutti su cui è stato apposto il contrassegno e il numero di prosciutti distolti dalla DOP in quanto giudicati non conformi.

Tale documento, in seguito, viene sottoscritto dal Responsabile della Certificazione ai fini della certificazione di conformità e poi deliberato dal Co. Ce.

I prosciutti omologati che dopo 30 mesi dall'inizio della lavorazione (mese del sigillo di omologazione) non sono stati allontanati dagli ambiti produttivi del Prosciuttificio, devono essere





IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

esclusi dalla DOP mediante “asportazione” del sigillo e, se presente, del contrassegno. IFCQ riscontra la corretta rimozione di sigillo/contrassegno dai prosciutti mediante controllo supplementare.

## **10. PROSCIUTTO DISSOSSATO E CONFEZIONATO IN TRANCI**

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

Il prosciutto disossato munito del contrassegno può essere sezionato in tranci di forma e peso variabili, nel rispetto dei seguenti adempimenti:

- le operazioni di apposizione del contrassegno sui tranci avvengono unicamente presso i Prosciuttifici riconosciuti;
- ogni singolo trancio deve recare il contrassegno di conformità; allo scopo il Prosciuttificio richiede ad IFCQ l'apposizione del contrassegno; la richiesta può avvenire anche per le vie brevi ed in qualsiasi momento.

Il Prosciuttificio può richiedere a IFCQ di apporre anche più di un contrassegno sul prosciutto, indipendentemente dalla sua successiva elaborazione in tranci. Queste operazioni di apposizione plurima del contrassegno possono essere effettuate sia su prosciutti privi di contrassegno sia su prosciutti già muniti di contrassegno. Nel primo caso IFCQ annota l'avvenuta apposizione del contrassegno sull'apposito rapporto di controllo. Nel secondo caso IFCQ controlla la presenza dei contrassegni apposti in precedenza e ne autorizza l'ulteriore apposizione, annotando numero di prosciutti oggetto delle operazioni e numero di contrassegni “aggiuntivi” su apposito verbale.

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**

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

In tal caso un incaricato di IFCQ:

- effettua una verifica ispettiva sui prosciutti indicati dal Prosciuttificio a riscontro della sussistenza dei requisiti inibenti e pregiudizievoli secondo le casistiche e le procedure indicate dal PDC;

 <p><b>IFCQ</b> IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p align="center"><b>PIANO DI CONTROLLO</b></p> <p align="center"><b>PROSCIUTTO TOSCANO DOP</b></p>	<p align="center">PC – PTO Rev. 1</p> <p align="center">20 giugno 2022 © IFCQ</p>
---	---	---

- dispone affinché seduta stante a cura del Prosciuttificio venga asportato il sigillo di omologazione e, se presente, venga annullato il contrassegno di conformità in modo tale da renderlo illeggibile;
- redige apposito rapporto di rimozione sigillo/contrassegno.

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

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

Anche quando il Prosciuttificio intende declassare prosciutti conformi alla DOP omologati, ma privi del contrassegno di certificazione, deve comunicarlo a IFCQ. Se invece il Prosciuttificio intende declassare prosciutti conformi alla DOP certificati (muniti sia del sigillo di omologazione sia del contrassegno di conformità), è tenuto a chiedere al Consorzio di tutela l'autorizzazione alla smarchiatura che, ottenuta, deve essere inviata all'OdC. In entrambi i casi IFCQ invia un proprio incaricato che, verificate le operazioni di declassamento del prodotto (rimozione del sigillo e, se presente, del contrassegno) redige apposito verbale.

## **12. ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA**

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

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

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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' DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA**

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

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

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

### **13.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ**

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

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

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

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

caso in cui le controanalisi confermino l'esito non conforme, 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 dell'Operatore iscritto nel sistema, deve comunicare tempestivamente, e comunque entro 7 giorni dalla delibera, gli esiti dell'accertamento della non conformità agli eventuali altri OdC interessati.

Per **provvedimento** di non conformità si intende la disposizione con cui IFCQ definisce le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità. Nello specifico, il documento inviato all'Operatore a cui viene formalizzata la non conformità deve riportare:

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

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

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

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

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

## **14. RECLAMI e RICORSI**

### **14.1 RECLAMI**

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## PIANO DI CONTROLLO PROSCIUTTO TOSCANO DOP

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

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](http://www.ifcq.it).

### 14.2 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](http://www.ifcq.it)). Tale Regolamento è altresì pubblicato sul sito istituzionale di ACCREDIA. Nel Regolamento della Giunta sono indicati i costi del ricorso. Le decisioni della Giunta d'Appello in merito ai ricorsi sono vincolanti per IFCQ e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

### 15. 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 componente del Co. Ce.) possano venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli Operatori ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

### 16. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento dell'Allevamento
2	Richiesta di assegnazione dei punzoni
3	Richiesta di riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento
4	Richiesta di riconoscimento per il ruolo esclusivo di Laboratorio di sezionamento esterno
5	Richiesta di riconoscimento del Prosciuttificio
6	Richiesta di riconoscimento del Laboratorio di affettamento
7	Istruzioni di compilazione, per l'Allevamento di Origine o Intermedio, dell'Attestato di Trasferimento (AT)
8	Istruzioni di compilazione, per l'Allevamento di Provenienza, dell'Attestato per la Macellazione (AM)
9	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Macello (DM)
10	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento, della Dichiarazione Specifica (DS)
11	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, del Registro del produttore
12	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, del Documento di Omologazione
13	Istruzioni di compilazione, per il Prosciuttificio, della richiesta di trasferimento
14	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Prosciuttificio
15	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
16	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
17	Dichiarazione del tipo genetico
18	Requisiti di idoneità della coscia
19	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Regolarizzazione (RR)



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

**PIANO DI CONTROLLO**  
**PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

PC – PTO  
Rev. 1

20 giugno 2022  
© IFCQ

<b>20</b>	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento o per il Prosciuttificio, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF)
<b>21</b>	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Macellazione (RM)
<b>22</b>	Istruzioni di compilazione della dichiarazione del Prodotto destinato all’Affettamento (PA)
<b>23</b>	Istruzioni di compilazione della dichiarazione delle Operazioni di Affettamento (OA)