



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO
SALAME BRIANZA DOP**

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

SALAME BRIANZA Denominazione d'Origine Protetta

Redatto

AUT: *Alessio Lodolo*

RSDF: *Ivan Contardo*

RSCA: *Martino Leonarduzzi*

RSCM: *Giovanni Kegozzi*

RSCH: *Gabriele Belloni*

Approvato

AU: *Ludovico Picotti*



INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
4.	ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI	6
5.	ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	10
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	10
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP SALAME BRIANZA	10
5.2.1	Validità del riconoscimento	13
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	13
5.2.3	Sospensione volontaria dell'attività ai fini della DOP da parte del Produttore o dell'Affettatore	13
5.2.4	Subentro nel riconoscimento	14
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	14
5.3.1	Procedura per la gestione di posizioni non più attive	15
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	16
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI	17
7.1	ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO	17
7.1.1	Genetica	18
7.1.2	Tatuaggio di origine	20
7.1.3	Alimentazione	21
7.1.4	Trasferimento dei suini tra Allevamenti (AT)	21
7.1.5	Invio dei suini alla macellazione (AM)	22
7.1.6	Allevamenti con attività promiscua	22
7.2	ADEMPIMENTI DEL MACELLO	23
7.3	ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	27
7.4	ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE	28
7.5	ADEMPIMENTI DELL'AFFETTATORE	31
8.	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI	32
8.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO	33
8.1.1	CONTROLLI sull'alimentazione somministrata	34
8.1.2	CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua	34
8.1.3	CONTROLLI sulla genetica	35
8.1.4	CONTROLLI sulla movimentazione dei suini	36
8.1.5	CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine	36
8.1.6	CONTROLLI sugli AT	37
8.1.7	CONTROLLI sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i "cicli chiusi")	38
8.1.8	CONTROLLI di consegne promiscue	38
8.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO	38
8.2.1	CONTROLLI degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati	39
8.2.2	CONTROLLI sull'attività di macellazione	41
8.2.3	CONTROLLI di consegne a un Laboratorio di Sezionamento "esterno"	41
8.2.4	CONTROLLI sulla genetica	42
8.3	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	42
8.4	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE	43
8.4.1	CONTROLLO della materia prima carnea in entrata e delle successive fasi di lavorazione	44
8.4.2	CONTROLLO del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito la DOP	45
8.4.2.1	CONTROLLO dell'aspetto esterno	46
8.4.2.2	CONTROLLO di consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore	46
8.4.2.3	CONTROLLO delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche	47



8.4.2.4	NUMERO DI LOTTI DA CAMPIONARE negli anni successivi al primo anno di applicazione del PDC o nell'anno di ripresa dell'attività ai fini della DOP dopo uno o più anni di sospensione	48
8.4.2.5	CONTROLLO dell'attività di porzionamento	49
8.5	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'AFFETTATORE	50
9.	ESCLUSIONE DALLA DOP DI PRODOTTO AUTOCERTIFICATO DAL PRODUTTORE, MA NON CERTIFICATO DA IFCQ	51
10.	DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE	52
11.	DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	52
12.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	52
12.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE	53
12.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ	53
12.2.1	Non conformità grave per prodotto già commercializzato	54
13.	RECLAMI E RICORSI	55
13.1	RECLAMI	55
13.2	RICORSI	55
14.	RISERVATEZZA	55
15.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	55

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 (di seguito solo IFCQ), quale Organismo di controllo autorizzato per la DOP Salame Brianza ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – SB 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) 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 Salame Brianza. Il Disciplinare è scaricabile dal sito internet del MASAF.

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 MASAF.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare, mediante l'attività ispettiva, di prova e di valutazione, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Denominazione di Origine Protetta Salame Brianza e trova applicazione, per le specifiche attività,



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

presso tutti gli Operatori inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP: Allevamenti, Macelli, Laboratori di Sezionamento, Produttori e Affettatori, così come definiti al paragrafo 4.

IFCQ per la sua attività si avvale di sistemi informatici interoperabili anche 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
- **Regolamento (CE) n. 1107/1996** del 12 giugno 1996 con cui l'Unione Europea ha provveduto alla registrazione della denominazione di origine protetta "Salame Brianza"
- **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"
- **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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Regolamento (CE) n. 1249/2008** della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini ed alla comunicazione dei prezzi delle medesime
- **Decreto MIPAAF dell'8 maggio 2009**, relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine
- **Legge 4 giugno 2010, n. 96, articolo 27**, recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale ai regolamenti CE n. 1234/2007 e n. 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine
- **D. Lgs n. 200 del 26 ottobre 2010**: Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012**: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Disciplinare di produzione** della denominazione di origine protetta "Salame Brianza" pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, Serie gen. n. 232 del 03 ottobre 2013 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)
- **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"
- **D.M. del 24 ottobre 2018** "Norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine, la rilevazione dei prezzi e la commercializzazione delle carni di bovini di età inferiore a dodici mesi"
- **Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019** su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019 (prot. 0012390): modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei



disciplinari delle DOP e delle IGP

- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Decreto MIPAAF del 10 giugno 2021** su G.U. Serie gen. n. 148 del 23 giugno 2021 (prot. 0268840): modifica del decreto 5 dicembre 2019 dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Nota MIPAAF del 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
- **Decreto legge n. 173 dell'11 novembre 2022** su G.U. Serie gen. n. 264 dell'11 novembre 2022: Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri (all'Art. 3: "Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali assume la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste")
- **Nota MASAF (DG VICO I) del 25 novembre 2022** (prot. 0604964): modifica denominazione Ministero
- **Nota MASAF (dipartimento ICQRF) del 20 marzo 2023** (prot. 0166361): etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

AA.CC:	Autorità Competenti
Affettatore:	Operatore che esegue l'attività di affettamento del prodotto finito, identificandolo, se conforme, con la DOP; l'Affettatore può, inoltre, effettuare attività di porzionamento di prodotto finito ai fini della DOP
Allevamento:	Operatore in cui si svolge l'attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
Allevamento a Ciclo chiuso:	Allevamento in cui i suini nascono e vengono allevati nelle successive fasi di accrescimento ed ingrasso fino all'invio alla macellazione; gli Allevamenti a Ciclo chiuso sono sia Allevamenti di Origine sia Allevamenti di Provenienza
Allevamento di Origine (Scrofaia):	Allevamento in cui i suini nascono e vengono tatuati con il tatuaggio di origine
Allevamento di Provenienza:	Allevamento che conclude l'attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l'invio alla macellazione
Allevamento Intermedio:	Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini
Allevamento promiscuo:	Allevamento in cui sono allevati suini destinati alla DOP e suini (non solo verri e scrofe) non destinati a tal fine
Anno:	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre)
AM:	Attestato per la Macellazione: dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta e quantifica che i suini che invia alla macellazione sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
AT:	Attestato di Trasferimento: dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta e quantifica che i suini che trasferisce ad altro Allevamento sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera della DOP Salame Brianza, per le attività svolte presso i propri siti produttivi
Autorità di vigilanza:	MASAF e Regioni Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte
BDN:	Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica del Ministero della salute; le informazioni registrate in BDN hanno valore ufficiale ai fini della tracciabilità e rintracciabilità dei suini
BDR:	Banca Dati Riproduttori, archivio di talune sequenze genomiche identificative dei verri in uso nel circuito delle DOP e delle IGP
BDV:	Banca Dati Vigilanza
Certificazione di Conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione del Salame Brianza è conforme a quanto prescritto dai relativi Disciplinare e PDC approvati dalle AA. CC.
Classificazione delle carcasse:	l'attività di classificazione delle carcasse suine deve avvenire nel rispetto della normativa nazionale e unionale, in ottemperanza a quanto previsto dai disciplinari di produzione. Ai fini della DOP sono considerate conformi, con riferimento a quanto indicato nell'Art. 2 del Disciplinare, le carcasse di suino pesante (classificate con la lettera H)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

Co. Ce:	Comitato di Certificazione di IFCQ
Codice identificativo Allevamento:	il codice di identificazione dell'Allevamento è costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l'insediamento e da una numerazione progressiva, che può essere anche alfanumerica. Il codice è diverso per ogni singolo insediamento produttivo anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (Partita Iva/CUAA). Inoltre, qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e/o diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL)
Consorzio di Tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
Controllo:	attività con cui IFCQ accerta il rispetto delle prescrizioni definite nel PDC. Tale verifica si distingue in: <ul style="list-style-type: none">- controllo ispettivo: verifica effettuata da un incaricato di IFCQ presso un Operatore;- controllo documentale: verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, effettuato anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli;- controllo analitico: analisi chimica, chimico-fisica, microbiologica o genetica di un campione prelevato
Controllo ordinario:	controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC
Controllo supplementare:	controllo eseguito per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o dopo la ripresa dell'attività ai fini della DOP nei casi indicati al paragrafo 5.2.3 del PDC in seguito a sospensione volontaria da parte del Produttore o dell'Affettatore o quando previsto dallo Schema dei controlli
DDT:	Documento di Trasporto o documento equivalente
Dichiarazione del Produttore:	documento con il quale il Produttore dichiara che il prodotto, ottenuto nella completa osservanza del processo produttivo previsto dal Disciplinare, ha terminato il periodo minimo di stagionatura e asciugamento prescritto, non presenta pregiudizi di tipo igienico-sanitario, tecnologico e qualitativo e ha conseguito il complesso delle caratteristiche proprie del prodotto indicate nel Disciplinare
Disciplinare:	normativa comunitaria che definisce i requisiti della DOP Salame Brianza
DM:	Dichiarazione del Macello: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della DOP
DOP:	Denominazione di Origine Protetta
DPNF:	Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata: documento con cui, relativamente ad ogni DS ricevuta, il Laboratorio di Sezionamento o il Produttore attesta la materia prima (carcasse/mezzene/tagli per il Laboratorio di Sezionamento e tagli per il Produttore) che non ha avviato alla DOP (resa al fornitore e/o trattenuta non a fini DOP)
DS:	Dichiarazione Specifica: documento con il quale il Laboratorio di Sezionamento (interno o esterno al Macello) attesta, all'atto del trasferimento, che le/i carcasse/mezzene/tagli consegnate/i ad un altro Laboratorio di Sezionamento o i tagli consegnati al Produttore sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
GDA:	Giunta d'Appello: organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
IG:	Indicazione Geografica
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
Lettera-Mese:	lettera che identifica il mese di nascita del suino
LGI:	Libro Genealogico Italiano
Lotto:	"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotta, realizzata, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche...". Il lotto è determinato dall'Operatore ed è apposto sotto la propria responsabilità. Nel PDC il lotto può essere distinto in base alla fase di processo specifica in: <ul style="list-style-type: none">- <u>Lotto di macellazione</u>: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad un singolo AM;- <u>Lotto di produzione</u>: insieme di salumi elaborati ai fini della DOP dal Produttore nella medesima giornata in riferimento alla singola Scheda di produzione;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

- Lotto di affettamento: insieme di confezioni di prodotto affettato identificate con la DOP ottenute in una giornata utilizzando la stessa veste grafica; nella stessa giornata possono essere ottenuti più lotti di affettamento

LS:	Laboratorio di Sezionamento: Operatore che conduce l'attività di sezionamento di carcasse/mezzene suine e/o di rifilatura dei tagli di carne suina. Qualora il Laboratorio di Sezionamento effettui lavorazioni di materia prima proveniente dalla macellazione di suini operata nel Macello compreso nel medesimo insediamento produttivo, opera come LS "interno" ; qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da un altro sito produttivo, opera come LS "esterno" . Pertanto, un LS, quando effettua attività di sezionamento/rifilatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come LS "esterno", mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come LS "interno" o come LS "esterno" a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal Macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo
Macello:	Operatore che svolge l'attività di macellazione dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare
MASAF:	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già <u>MIPAAF</u>)
MCR:	Misura di Controllo Rinforzato: attività di controllo supplementare 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
Non conformità (NC):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC
Non conformità lievi (NCL):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che, tranne per i casi definiti nello Schema dei controlli per cui è prevista una soglia di accettabilità, non pregiudicano la tracciabilità e la conformità del prodotto
Non conformità gravi (NCG):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che pregiudicano la tracciabilità e/o la conformità del prodotto
OdC:	Organismo di Controllo
Operatore:	soggetto inserito nel circuito tutelato della DOP per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare e idoneo ad essere identificato con la DOP Salame Brianza
Produttore:	Operatore che elabora la materia prima per l'ottenimento del prodotto finito; il Produttore può, inoltre, effettuare attività di porzionamento di prodotto finito ai fini della DOP
Punzoni:	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 della Scrofaia e da un codice a tre caratteri, numerico o alfanumerico) e dalla lettera identificativa del mese di nascita dei suinetti; ogni carattere è costituito da più "puntini", ciascuno impresso mediante aghi multipli
Rapporto di valutazione prova:	rapporto che il Valutatore Risultato Prove (VRP) dell'OdC compila dopo aver valutato l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici di uno o più campioni effettuati dal laboratorio di analisi; tale documento, relativo alla soprascriptificata valutazione, viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo
Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito al servizio fornito dall'OdC o segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
Registro di confezionamento:	documento nel quale il Produttore registra ogni operazione di confezionamento di prodotto porzionato o affettato destinato alla DOP
Resa reale di macellazione:	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

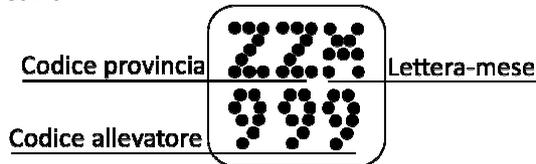


IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

Richiedente:	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
Riconoscimento:	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata della DOP
Ricorso:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata della DOP
RIFT:	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
RM:	Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da Allevamenti, Macelli e Laboratori di Sezionamento ai fini dell'identificazione e della tracciabilità della materia prima
RR:	Rendiconto Macellazione: documento che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con il relativo AM
Scheda di produzione:	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 scheda identificativa e descrittiva dei lotti di produzione in cui il Produttore documenta: - le materie prime (inclusi eventuali ingredienti, additivi e colture di avviamento alla fermentazione ad uso facoltativo) impiegate per la preparazione dell'impasto; - l'attività di insacco, specificando il diametro del salame fresco
Scrofa:	suino di sesso femminile che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione
Stato di taratura:	suino di sesso maschile che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione
Suini tatuati:	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
Tatuaggio di origine:	suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata tatuaggio indelebile dell'Allevamento di origine costituito da un codice alfanumerico identificativo della Scrofaia e dalla lettera-mese che indica il mese di nascita del suino
	
Tracciabilità:	suino che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata tatuaggio indelebile dell'Allevamento di origine costituito da un codice alfanumerico identificativo della Scrofaia e dalla lettera-mese che indica il mese di nascita del suino
Verro:	processo che ricostruisce la storia del prodotto "da monte a valle" della filiera, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione. È la tracciabilità che permette la Rintracciabilità , processo che collega tutte le informazioni registrate per risalire "da valle a monte" alla storia del prodotto e alle relative responsabilità lungo la filiera
Verro ruffiano:	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la riproduzione
VIS:	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")
VRP:	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell'Operatore; qualora possibile, nell'ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS Valutatore Risultato Prove: incaricato dell'OdC che valuta l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici effettuati dal laboratorio di analisi (indicati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio). Il VRP emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo. La delibera di eventuali non conformità riscontrate e della certificazione del prodotto finito è di competenza del Co. Ce.



5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli Operatori della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione della DOP Salame Brianza 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 a IFCQ, mediante posta elettronica, 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 a carico del Richiedente stesso. La richiesta deve essere inviata, 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 Produttore;
- Allegato n. 6 per l'Affettatore.

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 Salame Brianza, anche ad altre IG, IFCQ, ricevuta l'istanza, inoltra la predetta richiesta a tutti gli altri OdC interessati.

5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL CIRCUITO DELLA PRODUZIONE TUTELATA DELLA DOP SALAME BRIANZA

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 nel rispetto di quanto prescritto agli Art. 2 e 5 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 siano adottate per i suini pratiche e tecniche adeguate a garantire il rispetto del benessere animale. In particolare, IFCQ verifica che strutture e attrezzature siano resistenti alla corrosione, che i ricoveri siano ben coibentati e aerati (in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e il contenimento dei gas nocivi) e che i pavimenti siano caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, termici e antisdrucchiolevoli;
- che se presenti nelle Scrofaie riproduttori suini e/o materiale genetico, appartengano alle razze disciplinate per la DOP Prosciutto di Parma e per la DOP Prosciutto di San Daniele e, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (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 MASAF;
- che se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla DOP e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa a suini, alimentazione ed eventuali dosi di seme utilizzati deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla DOP devono essere separati da quelli non destinati alla filiera tutelata; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini della DOP, la separazione fra filiera DOP e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;

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

• **per i Produttori:**

- che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento e idonei a garantire il metodo di elaborazione e la stagionatura prescritti rispettivamente all'Art. 4 e all'Art. 5 del Disciplinare;
- che sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità della materia prima (carne) in entrata, degli impasti elaborati e dei salami insaccati, stagionati e identificati con la DOP in uscita e la possibilità di effettuare periodici bilanci di massa;

• **per gli Affettatori:**

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

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



c) **Riconoscimento:**

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

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

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

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **alle Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato di Trasferimento (di seguito solo AT) secondo le istruzioni in Allegato n. 7. Alle Scrofaie sono inviati anche i punzoni; le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'Allegato n. 2; tutte le forniture devono essere autorizzate da IFCQ e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante;
- **agli Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato per la Macellazione (di seguito solo AM) secondo le istruzioni in Allegato n. 8;
- **agli Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'AM e, se richiesto, dell'AT e vengono consegnati i punzoni; per tali Allevamenti, essendo sia Scrofaie sia Allevamenti di Provenienza, valgono le prescrizioni definite nei due punti elenco precedenti;
- **ai Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione tramite la Dichiarazione del Macello (DM), del Rendiconto Regularizzazione (RR) e del Rendiconto Macellazione (RM), da compilare rispettivamente secondo le istruzioni in Allegato n. 9, n. 17 e n. 19. Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente che il riconoscimento sanitario dell'ASL è il medesimo);
- **ai Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (DS) e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) in base alle istruzioni definite rispettivamente in Allegato n. 10 e Allegato n. 18;
- **ai Produttori** sono inviate le credenziali di accesso al sistema informatico messo a disposizione da IFCQ per la registrazione della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) da effettuare in base alle istruzioni in Allegato n. 18.

Inoltre, qualora IFCQ a Produttori e Affettatori metta a disposizione apposito portale per documentare l'attività legata alla DOP (di confezionamento del prodotto finito per Produttori e Affettatori e di produzione e autocertificazione dei salami solo per i Produttori):

- **ai Produttori** sono inviate le credenziali di accesso a tale sistema informatico per la compilazione della Scheda di produzione, della Dichiarazione del Produttore e del Registro



di confezionamento da effettuare rispettivamente in base alle istruzioni in Allegato n. 11, n. 12 e n. 13;

- **agli Affettatori** sono inviate le credenziali di accesso a tale sistema informatico per la compilazione, seguendo le indicazioni in Allegato n. 13, del Registro di confezionamento.

Nel caso in cui Produttori e Affettatori non abbiano a disposizione tale portale fornito dall'OdC, la compilazione della specifica documentazione prescritta deve essere effettuata dagli Operatori su supporto informatico o in formato cartaceo.

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

5.2.1 Validità del riconoscimento

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

La validità dei controlli e degli attestati di conformità è correlata all'autorizzazione ministeriale rilasciata a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità della DOP Salame Brianza.

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

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

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

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

5.2.3 Sospensione volontaria dell'attività ai fini della DOP da parte del Produttore o dell'Affettatore

Il Produttore o l'Affettatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del PDC deve darne comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

IFCQ ne prende atto comunicando la sospensione della propria attività di controllo ordinario presso l'Operatore interessato.

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

L'eventuale ripresa dell'attività da parte di un Operatore sospeso deve essere comunicata in via preventiva e per iscritto a IFCQ all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it, comprensiva delle modifiche eventualmente sopraggiunte durante il periodo di sospensione. In tal caso, se il periodo di sospensione è durato almeno 12 mesi e/o se l'Operatore ha comunicato modifiche sostanziali (così come definite al paragrafo 5.2.2) sopraggiunte durante la sospensione, IFCQ effettua presso l'Operatore stesso una VIS. Tale attività di controllo deve essere svolta dall'OdC entro 10 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione in cui l'Operatore dichiara l'intenzione di riprendere l'attività ai fini della DOP.

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

5.2.4 Subentro nel riconoscimento

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

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente alla DOP, IFCQ si riserva la facoltà di effettuare una visita ispettiva a riscontro della conformità aziendale. Nel caso di conferma della conformità aziendale a seguito di tale visita e nel caso in cui IFCQ ritenga di avere sufficienti evidenze documentali a conferma della conformità dell'Operatore senza la necessità di una visita ispettiva, l'azienda può essere riconosciuta nel relativo elenco anagrafico previa valutazione finale della pratica da parte del Co. Ce.

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 motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it.

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



L'Operatore che intende uscire dal Sistema dei controlli deve restituire all'OdC tutte le dotazioni date in concessione al medesimo ai fini della DOP. Qualora l'Operatore non provveda alla restituzione delle dotazioni entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta di recesso, IFCQ invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito ulteriori 10 giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese e cancellandolo 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 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 revoca; 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, carne fresca, salami insaccati e/o in stagionatura e/o confezionati ed identificati con la DOP, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;
- deve sospendere immediatamente l'utilizzo delle vesti grafiche, della carta intestata e di tutti i documenti e le pubblicazioni in cui compaiono i riferimenti alla DOP Salame Brianza;
- 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 DOP 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 ... (omissis n.d.r.) 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 MASAF;
- a registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenze oggettive che i suini e/o il prodotto non conformi siano stati esclusi dalla DOP;
- a conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini della DOP (cartellini forniti da mangimifici, razioni alimentari, DDT, documentazione relativa agli ingredienti utilizzati, ecc.) 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 ed utilizzare le dotazioni ricevute ai fini della DOP esclusivamente presso il proprio insediamento produttivo riconosciuto, fatte salve diverse eventuali autorizzazioni dell'OdC;
- a denunciare immediatamente alle AA. CC. lo smarrimento o il furto delle dotazioni ricevute ai fini della DOP e ad inviare a IFCQ la corrispondente documentazione;
- a comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA. CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- ad utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche messe a disposizione dall'OdC mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- a verificare che il soggetto che fornisce loro suini, carcasse/mezzene, tagli di carne fresca da impiegare per la DOP e/o prodotto finito da porzionare e/o affettare ai fini della DOP sia inserito negli specifici elenchi presenti nei sistemi informatici messi a disposizione da IFCQ; nel caso in cui il fornitore non sia un soggetto riconosciuto, i suini e/o il prodotto non possono essere destinati alla DOP;
- a fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

I sistemi informatici messi a disposizione degli Operatori da parte di IFCQ fungono anche da archivio dati e sono consultabili, con modalità distinte, dagli Operatori stessi e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore. In caso di malfunzionamento di tali 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.

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 [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'Allevamento è raccomandato di seguire le fasi e le tecniche di allevamento così come descritte nel 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 MASAF.

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:

- 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 MASAF;
- per i quali l'iter di valutazione abbia dato esito di non conformità.

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

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

La Scrofaia deve:

- acquisire e conservare:



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

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

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

L'utilizzo di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto. I verri autoprodotti non possono essere utilizzati come "ruffiani" ai fini della DOP salvo quelli sterilizzati mediante vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione. Anche in questo caso si specifica che l'impiego di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto. Le prescrizioni indicate per i verri "ruffiani" sono applicabili per tutti i verri presenti in Allevamento la cui attività non è destinata alla riproduzione.

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, entro 30 giorni dalla data di nascita, il tatuaggio di origine comprensivo, così come definito al paragrafo 4, di codice di origine della Scrofaia e “lettera-mese”, che deve indicare il mese di nascita dell'animale in base alla tabella di seguito riportata;

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) con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo, la data prevista per l'esecuzione delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine con l'indicazione dei possibili orari (ad es. dalle ore 6 alle ore 12); l'eventuale variazione dovrà essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo; IFCQ non accetterà variazioni segnalate con anticipi inferiori alle 24 ore rispetto all'esecuzione delle operazioni aziendali, procedendo nel caso all'addebito della corrispondente tariffa;
- deve conservare e utilizzare i punzoni esclusivamente presso la sede dell'insediamento produttivo a cui si riferisce il codice di identificazione; relativamente alla conservazione dei punzoni può essere ammessa eventuale deroga alla prescrizione; tale deroga deve essere motivatamente richiesta 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. 15 e n. 14.



7.1.3 Alimentazione

L'Allevamento deve:

- impiegare per i suini gli alimenti definiti all'Art. 2 del Disciplinare 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 di 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.

7.1.4 Trasferimento dei suini tra Allevamenti (AT)

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

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

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



7.1.5 Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento che invia alla macellazione suini deve:

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

Ai fini della corretta valutazione dell'età dei suini al momento della macellazione si specifica che, a titolo esemplificativo, i suini nati nel mese di gennaio (lettera-mese T) a ottobre dello stesso anno hanno 9 mesi compiuti.

Lettera-mese	Mese di nascita del suino	Mese in cui il suino ha 9 mesi compiuti
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

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

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

7.1.6 Allevamenti con attività promiscua

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

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

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



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

7.2 ADEMPIMENTI DEL MACELLO

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

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

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

- verificare che sia accompagnata da un AM registrato nel RIFT conformemente alle indicazioni in Allegato n. 8 e da un DDT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- verificare, nel caso di ricevimento di una consegna costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della DOP, che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nell'AM e nel DDT;
- verificare che, nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nell'AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati ai fini della DOP:
 - 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 peso dei suini sia compreso nei valori disciplinati;
 - registrare nel RIFT il peso accertato della partita;
 - conservare le evidenze documentali di riscontro della pesatura riportando su di esse il numero del relativo AM e/o del relativo lotto di macellazione.

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

1. in fase di macellazione della partita, esclude un numero di carcasse a scelta (almeno una carcassa);
2. pesa le carcasse distolte ai fini della regolarizzazione (peso morto freddo delle carcasse distolte);
3. calcola il peso medio morto freddo delle carcasse ottenute dai suini macellati della partita:

$$\text{Peso medio morto freddo carcasse} = \frac{\text{Peso morto freddo totalità carcasse}}{\text{n° carcasse}}$$

4. calcola nel seguente modo la resa reale di macellazione al termine delle operazioni di macellazione della partita:

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

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

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

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

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

L'applicazione della procedura di regolarizzazione prevede l'identificazione e la segregazione di carcasse/mezzene/tagli destinate/i 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. È fatto divieto al Macello di inviare a LS esterni, prima del riscontro della conformità del peso medio vivo ricostruito, le/i carcasse/mezzene/tagli segregate/i. 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/i carcasse/mezzene/tagli 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 annullamento, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullamento del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm); tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle 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 mediante il Rendiconto Regolarizzazione (RR), in base alle indicazioni in Allegato n.17, l'attività di regolarizzazione della partita 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:

- 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/i 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; 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 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;
- controllare la corrispondenza dei tatuaggi riscontrati in sede di macellazione 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 annullamento, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullamento del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e



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

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

Nel caso in cui il Macello/LS “interno” effettui una consegna di carcasse/mezzene/tagli 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/dei carcasse/mezzene/tagli 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/tagli idonee/i ai fini della produzione DOP” o altra dicitura equivalente.

Il Macello che ai fini della DOP NON effettua macellazioni con cadenza settimanale, e quindi macella a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l’esecuzione di tale attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire all’OdC un’adeguata esecuzione degli adempimenti. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (ad 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 che la macellazione dei suini da cui è stata ottenuta la materia prima sia stata effettuata presso un soggetto (Macello) riconosciuto;
- verificare, nel caso di LS “esterno”, che il LS fornitore sia un soggetto riconosciuto;
- verificare, nel caso di LS “esterno”, che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata nel rispetto di quanto indicato in Allegato n. 10 e dal relativo DDT integrato con l’indicazione “*Carcasse/mezzene/tagli idonee/i ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente; in particolare, per quanto riguarda la DS, l’Operatore deve verificare la conformità dei codici di origine, della relativa lettera-mese e dei codici degli Allevamenti di Provenienza registrati (i suini da cui è stata ottenuta la materia prima devono essere nati e allevati nell’areale indicato nel Disciplinare e macellati a un’età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare). 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;
- in caso di ricevimento di carcasse/mezzene/tagli provviste/i dell’esito di classificazione delle carcasse e/o del tatuaggio di origine e/o del lotto di macellazione, verificare:
 - che presentino un esito di classificazione con la lettera H (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
 - che abbiano un tatuaggio di origine, apposto sulle cosce:
 - riconducibile all’uso di punzoni ufficiali;
 - con una lettera-mese conforme;
 - che consenta, considerando eventualmente anche il lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all’Allevamento di Origine;fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza di apposito timbro, 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 e della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;
 - che sia presente sulla cotenna, all’altezza della coscia, il codice che identifica il lotto di macellazione apposto in modo chiaro e indelebile;
- in caso di ricevimento di carcasse/mezzene/tagli su cui non è presente il lotto di macellazione, verificare che la materia prima sia chiaramente identificata ai fini della DOP tramite altri sistemi di rintracciabilità (ad es. supporti/cartellini/etichette) che consentano di risalire al lotto di macellazione e al Macello fornitore.

In caso di ricevimento di cosce (legate a carcasse/mezzene o separate dalle stesse), su di esse devono essere presenti e leggibili il tatuaggio di origine, l’esito di classificazione delle carcasse e il lotto di macellazione. Tale prescrizione non è obbligatoria solo se le cosce ricevute sono scotennate al punto da compromettere la visibilità di quanto sopra indicato.

Il LS, completate le verifiche sopracitate ed effettuata l’attività di sezionamento, deve:

- garantire ai fini della tracciabilità (ad es. tramite supporti/cartellini/etichette) che la movimentazione e lo stoccaggio di ogni taglio ottenuto avvengano in modo che il prodotto risulti sempre identificabile e distinguibile ai fini della DOP presso l’Operatore; per ogni taglio



deve essere possibile risalire chiaramente al lotto di macellazione e al Macello fornitore; tali prescrizioni riguardano anche la materia prima inviata a fini DOP al Produttore o ad altro LS;

- escludere il prodotto dalla lavorazione ai fini della DOP quando ne riscontri l'inidoneità e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ;
- per ogni DS ricevuta, compilare, esclusivamente nel caso di LS "esterno", per documentare la materia prima (carcasse/mezzene/tagli) non avviata alla DOP (resa al fornitore o trattenuta non ai fini della DOP), la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 18, 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;
- consegnare al Produttore ai fini della DOP i tagli indicati all'Art. 3 del Disciplinare; per quanto riguarda in particolare le spalle non mondate, il LS può consegnare al Produttore esclusivamente quelle con un peso conforme a quanto prescritto agli Art. 2 e 4 del Disciplinare;
- consegnare al Produttore ai fini della DOP solo tagli ottenuti da suini nati, allevati e macellati nel territorio delimitato così come definito dall'Art. 2 del Disciplinare;
- registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) seguendo le istruzioni in Allegato n. 10. Al momento della consegna dei tagli 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 dei tagli in consegna ai fini della DOP. Il LS deve integrare ogni DDT che accompagna la consegna al Produttore con la corretta denominazione dei tagli, con l'indicazione di peso e, ove possibile in relazione alla tipologia dei tagli anatomici, numero dei tagli e con l'indicazione "*Materia prima idonea ai fini della produzione DOP*" o altra dicitura equivalente; nella descrizione dei tagli è ammesso l'utilizzo di termini diversi da quelli indicati nel Disciplinare, purché riconducibili ai tagli consentiti. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Produttore 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 Produttore ricevente NON può destinare la materia prima in entrata ai fini della DOP.

Il LS, qualora svolga attività ai fini DOP a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tali attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire all'OdC un'adeguata esecuzione degli adempimenti. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (ad 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 PRODUTTORE

Il Produttore, per ogni consegna di tagli di carne in entrata ai fini della DOP, deve:

- verificare che la macellazione dei suini da cui sono stati ottenuti i tagli sia avvenuta presso un soggetto (Macello) ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare e riconosciuto;
- verificare che la consegna provenga da un soggetto (LS) ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare e riconosciuto;
- verificare che le registrazioni nella/e DS relative alle partite di suini utilizzate attestino un'età dei suini alla macellazione conforme a quanto prescritto nel Disciplinare;



- verificare che nella/e DS siano registrati codici di origine e codici di provenienza che attestano suini nati e allevati presso soggetti ubicati nell'areale prescritto all'Art. 2 del Disciplinare;
- verificare che sia/siano stata/e compilata/e correttamente nel RIFT la/le relativa/e DS coordinata/e con DDT integrato/i con:
 - la corretta denominazione dei tagli e la registrazione del corrispondente peso e, ove possibile in relazione alla tipologia dei tagli, numero (nella descrizione dei tagli è ammesso l'utilizzo di termini diversi da quelli indicati nel Disciplinare purché riconducibili ai tagli consentiti);
 - la dicitura "*Materia prima idonea ai fini della produzione DOP*" o altra dicitura equivalente; in presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Produttore 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 Produttore deve escludere il prodotto dalla DOP;
- verificare, sia controllando visivamente la materia prima sia dalle registrazioni nella/e DS, che i tagli anatomici ricevuti siano delle tipologie indicate all'Art. 3 del Disciplinare; in caso di ricevimento di spalle suine non mondate il Produttore deve verificare a livello fisico-ispettivo, controllando la materia prima, il rispetto del requisito di peso indicato per tale tipologia di taglio agli Art. 2 e 4 del Disciplinare;
- accertarsi che la materia prima carnea sia chiaramente identificata e riconducibile al lotto di macellazione e al LS fornitore;
- escludere la carne dalla DOP quando riscontra delle inidoneità e in tutti i casi in cui venga disposto dall'OdC.

Ricevuta e selezionata ai fini della DOP la materia prima carnea, il Produttore deve:

- registrare nel sistema informatico messo a disposizione dall'OdC, per ogni DS ricevuta, la DPNF, in base alle istruzioni in Allegato n. 18, 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; il documento deve essere prodotto anche nel caso in cui tutta la materia prima della DS sia stata avviata alla lavorazione ai fini della DOP (in assenza, quindi, di materia prima indicata nella DS non avviata alla DOP);
- seguire il metodo di elaborazione prescritto all'Art. 4 del Disciplinare; per quanto riguarda la macinatura, il diametro dei fori degli stampi del tritacarne deve essere documentato mediante la stampigliatura apposta dal fabbricante sullo stampo ovvero da apposita dichiarazione del fabbricante medesimo conservata agli atti dal Produttore stesso;
- utilizzare per la preparazione dell'impasto le materie prime, inclusi eventuali ingredienti, additivi e colture di avviamento alla fermentazione ad uso facoltativo, nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 3 del Disciplinare; per quanto riguarda, in particolare, l'uso di nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio e aglio, il Produttore deve rispettare le dosi ivi prescritte;
- acquisire e conservare idonea documentazione rilasciata dal fornitore (ad es. schede tecniche) e/o tenere adeguate registrazioni in autocontrollo relativamente all'approvvigionamento degli ingredienti e di eventuali additivi e colture di avviamento alla fermentazione utilizzati per la preparazione dell'impasto e dello spago eventualmente utilizzato per il salame;
- stoccare/movimentare la carne e il prodotto elaborato ottenuto ai fini della DOP in modo che risultino, ai fini della tracciabilità, sempre identificabili e distinguibili all'interno dei locali; in particolare, le attrezzature devono essere corredate da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente la carne e il prodotto da impiegare per la produzione DOP;



- effettuare la stagionatura sulla base di quanto prescritto all'Art. 5 del Disciplinare rispettando i tempi minimi di stagionatura e asciugamento ivi indicati (considerando assieme complessivamente le due fasi);
- rilevare in autocontrollo la temperatura delle operazioni di asciugamento e dei locali in cui vengono stagionati i salami, conservando le relative registrazioni, in modo tale da dare evidenza del rispetto delle prescrizioni indicate agli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
- compilare, per ogni impasto insaccato ai fini della DOP, la Scheda di produzione, nel rispetto di quanto indicato in Allegato n. 11, entro il 2° giorno lavorativo successivo alla data di insacco;
- inviare a IFCQ copia della Scheda di produzione entro il 5° giorno lavorativo successivo alla data di compilazione del documento;
- compilare prima dell'eventuale trasferimento ad altro Operatore e prima della commercializzazione, per ogni lotto di prodotto stagionato per il quale documenta un conforme metodo di produzione e a cui attribuisce la DOP, la Dichiarazione del Produttore nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 12;
- inviare a IFCQ copia della Dichiarazione del Produttore entro il 5° giorno lavorativo successivo alla data di compilazione del documento;
- escludere dalla DOP il prodotto quando riscontra delle inidoneità e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ, conservando evidenze oggettive di tale esclusione.

Il Produttore deve rispettare il programma di lavorazione (relativo alla preparazione del prodotto dalla macinatura fino all'insacco) inviato a IFCQ contestualmente alla procedura di riconoscimento; tale programma può successivamente essere modificato; le modifiche devono essere notificate a IFCQ tramite posta elettronica entro le ore 12:00 del giorno lavorativo precedente.

Il Produttore che trasferisce Salame Brianza DOP ad un altro Produttore per le successive operazioni di porzionamento o ad un Affettatore per attività di porzionamento e/o affettamento, deve:

- movimentare il prodotto con un DDT integrato dalle seguenti registrazioni:
 - dicitura "*Salame Brianza DOP*" o dicitura equivalente;
 - numero e peso totale dei salami in consegna;
 - numero della Dichiarazione del Produttore e codice di identificazione del Produttore stesso che l'ha compilata;
- identificare le attrezzature e/o i contenitori utilizzati per la fornitura con diciture che richiamino la DOP.

Nel caso tale trasferimento riguardi un Produttore e un Affettatore presenti nel medesimo stabilimento di produzione, la movimentazione, pur essendo un'operazione "interna" all'azienda, deve comunque essere documentata (è sufficiente una registrazione che renda chiaramente tracciabile la movimentazione).

Il Produttore che provvede a porzionare Salame Brianza DOP, per immettere al consumo il prodotto confezionato, deve:

- porzionare per la produzione tutelata esclusivamente prodotto a cui è stata attribuita la DOP (dal medesimo Produttore o da altro Produttore mediante la Dichiarazione del Produttore) chiaramente identificato ai fini della DOP;
- se ha ricevuto il prodotto da un altro soggetto, verificare che il fornitore sia riconosciuto nel Sistema dei controlli della DOP e che la consegna sia stata accompagnata da un DDT correttamente compilato nel rispetto delle prescrizioni sopraspecificate; in caso di compilazione



errata o incompleta tale da pregiudicare la tracciabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può porzionare il prodotto ai fini della DOP;

- rimuovere dal prodotto la designazione DOP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando egli stesso riscontra delle inidoneità (per es. nel caso di riscontro di caratteristiche organolettiche non conformi al Disciplinare), conservando evidenze oggettive dell'esclusione del prodotto dalla DOP;
- confezionare il prodotto porzionato destinato alla DOP con vesti grafiche conformi a quanto prescritto al paragrafo 11;
- annotare nel Registro di confezionamento, in base a quanto prescritto in Allegato n. 13, le operazioni di porzionamento e confezionamento; le registrazioni devono essere eseguite entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni di confezionamento;
- inviare a IFCQ, entro il 5° giorno lavorativo del mese successivo a quello di esecuzione delle operazioni di confezionamento, copia delle registrazioni effettuate nel Registro di confezionamento relative a tali operazioni.

7.5 ADEMPIMENTI DELL'AFFETTATORE

L'Operatore che provvede ad eseguire operazioni di porzionamento e/o affettamento di Salame Brianza DOP deve:

- rispettare il programma di affettamento inviato a IFCQ contestualmente alla procedura di riconoscimento; tale programma può successivamente essere modificato; le modifiche devono essere notificate a IFCQ tramite posta elettronica entro le ore 12:00 del giorno lavorativo precedente;
- porzionare/affettare per la DOP esclusivamente prodotto autocertificato da un Produttore e chiaramente identificato ai fini della DOP;
- verificare che il prodotto da porzionare/affettare provenga da un soggetto riconosciuto e che la consegna sia stata accompagnata da un DDT correttamente compilato nel rispetto delle prescrizioni specificate, per il trasferimento di prodotto a cui è stata attribuita la DOP, nel precedente paragrafo 7.4; in caso di compilazione errata o incompleta tale da pregiudicare la tracciabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può porzionare o affettare il prodotto ai fini della DOP; nel caso in cui l'Affettatore riceva il prodotto da un Produttore presente nel medesimo stabilimento, la movimentazione, pur essendo un'operazione "interna" all'azienda, deve comunque essere documentata (è sufficiente una registrazione che renda chiaramente tracciabile la movimentazione);
- rimuovere dal prodotto la designazione DOP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando egli stesso riscontra delle inidoneità (per es. nel caso di riscontro di caratteristiche organolettiche non conformi al Disciplinare), conservando evidenze oggettive dell'esclusione del prodotto dalla DOP;
- confezionare il prodotto porzionato destinato alla DOP con vesti grafiche conformi a quanto prescritto al paragrafo 11;
- annotare nel Registro di confezionamento, in base a quanto prescritto in Allegato n. 13, le operazioni di porzionamento/affettamento e del relativo confezionamento; le registrazioni devono essere eseguite entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni di confezionamento;
- inviare a IFCQ, entro il 5° giorno lavorativo del mese successivo a quello di esecuzione delle operazioni di confezionamento, copia delle registrazioni effettuate nel Registro di confezionamento relative a tali operazioni.



L’Affettatore che trasferisce Salame Brianza DOP ad un altro Operatore per attività di porzionamento e/o affettamento deve accompagnare la consegna con un DDT correttamente compilato nel rispetto delle prescrizioni specificate, per il trasferimento di prodotto a cui è stata attribuita la DOP, nel precedente paragrafo 7.4 e identificare le attrezzature e/o i contenitori utilizzati per la fornitura con diciture che richiama la DOP.

8. CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata della DOP Salame Brianza.

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 DOP deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto generico non destinato al circuito tutelato; inoltre, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione per la DOP deve avvenire disgiuntamente dal prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della DOP (bilanci di massa).

I controlli sono distinti in:

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

I controlli sono finalizzati ad accertare:

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

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

Per accertare l’efficacia dell’autocontrollo degli Operatori nella catena di fornitura, per alcuni requisiti il controllo sull’Operatore avviene anche presso i destinatari riconosciuti. Al termine di ogni controllo ispettivo il personale incaricato da IFCQ redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli effettuati. Il verbale di controllo viene firmato dall’incaricato dell’OdC che



ha effettuato la visita ispettiva e dalla controparte che ha presenziato alla verifica. I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da IFCQ per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente. I controlli a carico degli Operatori vengono effettuati anche presso la sede di IFCQ mediante l'utilizzo di banche dati e della documentazione inserita dagli Operatori nei sistemi informatici messi a disposizione da IFCQ o inviata dagli stessi all'OdC.

Nel caso di riscontro di non conformità a carico del Macello relative a presenza, leggibilità e conformità del tatuaggio, dell'esito di classificazione delle carcasse 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 Salame Brianza. 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, microbiologiche 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 ministeriali, metodi accreditati. I risultati analitici, acquisiti dall'OdC, sono esaminati dal Valutatore Risultato Prove (VRP) il quale, dopo aver verificato l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, della prova analitica, emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo.

8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO

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

- almeno una presso il **100%** delle Scrofaie (inclusi i "cicli chiusi");



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

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% degli 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 l’alimentazione impiegata sia conforme a quanto prescritto all’Art. 2 del Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa ai seguenti documenti previsti al paragrafo 7.1.3 del PDC:

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

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

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

8.1.2 CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua

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



8.1.3 CONTROLLI sulla genetica

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

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

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



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

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

8.1.4 CONTROLLI sulla movimentazione dei suini

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

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

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

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

8.1.5 CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine

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

- su almeno 30 suini, in una Scrofaia con un numero di suini da tatuare in giornata pari o inferiore a 500 suini,



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

- 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;
- 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 eseguito indifferentemente sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT);
- che sia stato emesso un DDT per ogni AT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- il peso medio dei suini trasferiti previa visione, ove possibile in presenza di registrazioni dei pesi, della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, ecc.) per valutarne la congruità in rapporto all'età;
- che il tipo genetico sia registrato in AT secondo le istruzioni in Allegato n. 16 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 MASAF;
- 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, ecc.). 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 secondo le istruzioni in Allegato n. 16 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 MASAF;
 - il tatuaggio di origine, verificando la congruità della lettera-mese con il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM, integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o altra dicitura equivalente;
- la congruità fra la disponibilità dei suini in Allevamento (in base al numero di suini nati presso l'Allevamento e/o ricevuti da altri Allevamenti e di suini ceduti per la macellazione), i dati del RIFT (incluse le registrazioni di AT e AM) e la documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, ecc.). 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 un'attività di macellazione a fini DOP nell'anno precedente pari



- almeno 2 o inferiore a n. 50.000 suini;
presso il Macello con un'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 un'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 degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

IFCQ sulle partite macellate in almeno 2 giornate precedenti controlla a campione che:

- gli AM siano stati correttamente compilati coordinati ognuno con un DDT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- 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 secondo le istruzioni in Allegato n. 16 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 MASAF;
 - il tatuaggio di origine, controllando che la relativa lettera-mese attesti un'età del suino, alla data di macellazione, conforme a quanto prescritto nel Disciplinare;
- nel DDT sia stato registrato il numero dei suini consegnati al Macello ai fini della DOP;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla DOP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati ai fini della DOP (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente) e il numero di suini consegnati non a tal fine;
 - il numero di suini destinati alla DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
- sia stata effettuata la pesatura ed in particolare che:
 - il requisito del peso delle partite di suini sia conforme a quanto prescritto nel 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 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 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. 17);
- 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. 19 (in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione, oltre che del numero, anche dei tatuaggi, comprensivi di lettera-mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione);
- nel caso le procedure di regolarizzazione non siano state adottate (per malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse), il Macello abbia comunicato all'OdC e all'Allevamento la non avvenuta regolarizzazione della/e partita/e attestata/e in AM.

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

- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla DOP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - il numero dei suini consegnati ai fini della DOP, integrato con l'indicazione *"Suini idonei ai fini della produzione DOP"* o altra dicitura equivalente;
 - il numero dei suini consegnati NON ai fini della DOP;
 - il numero di suini ai fini della DOP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
 - i suini consegnati NON ai fini della DOP siano identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - la consegna e il trasporto dei suini siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini destinati alla DOP e quelli non consegnati ai fini della DOP;
 - il Macello adotti procedure operative tali da garantire che le successive operazioni di pesatura producano riscontri riferiti esclusivamente ai suini destinati ad essere macellati ai fini della DOP;
 - nel caso la consegna NON consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla DOP da quelli non destinati a tal fine, l'intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
- la partita venga pesata e che il riscontro confermi un peso conforme al Disciplinary; 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 annullamento, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullamento del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm);
 - in applicazione della procedura di regolarizzazione prescritta dal PDC, segreghi le/i carcasse/mezzene/tagli non escluse/i 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. 17);
 - se non regolarizza la partita, provveda alla sua esclusione dalla macellazione ai fini della DOP;
- siano rispettati i criteri minimi di visibilità del tatuaggio; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;
- i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopradescritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;
- la "lettera-mese" tatuata qualifichi un suino di età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare;
 - il tatuaggio apposto consenta di ricondurlo all'uso dei punzoni ufficiali;
 - vi sia corrispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nel relativo AM; in caso di tatuaggi non conformi (non oggetto di "regolarizzazione" delle operazioni di timbratura dei suini) IFCQ identifica la carcassa/mezzena non idonea mediante l'apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo di un proprio incaricato. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della carcassa/mezzena dalla lavorazione ai fini della DOP;
 - sia presente sulla cotenna della carcassa/mezzena 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 2 precedenti giornate, che il bilancio di massa relativo:

- 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/tagli 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/tagli idonee/i alla produzione DOP*" o con altra dicitura equivalente.



8.2.4 CONTROLLI sulla genetica

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

8.3 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

IFCQ effettua ogni anno, presso i LS che nell'anno precedente hanno registrato nelle DS materia prima consegnata ai Produttori ai fini della DOP Salame Brianza, 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 2 settimane intere e consecutive effettua una **verifica documentale** a campione controllando che:

- la macellazione dei suini da cui è stata ottenuta la materia prima sia avvenuta presso un soggetto (Macello) riconosciuto;
- nel caso di LS "esterno", il LS fornitore della materia prima sia un soggetto riconosciuto;
- nel caso di LS "esterno", le DS e i relativi DDT in entrata 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.

Per quanto riguarda in particolare il controllo delle DS, IFCQ verifica la conformità dei codici di origine, della relativa lettera-mese e dei codici degli Allevamenti di Provenienza registrati (i suini da cui è stata ottenuta la materia prima devono essere nati e allevati nell'areale indicato nel Disciplinare e macellati a un'età conforme a quanto prescritto nel Disciplinare).

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/tagli in entrata e quantitativo di carcasse/mezzene/tagli in uscita.

Se durante la visita ispettiva sono in corso attività di sezionamento ai fini della DOP e/o è presente materia prima già sezionata ai fini della DOP, IFCQ effettua un **controllo fisico-ispettivo** verificando:

- per carcasse/mezzene/tagli provviste/i dell'esito di classificazione delle carcasse e/o del tatuaggio di origine e/o del lotto di macellazione:
 - che presentino un esito di classificazione con la lettera H (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
 - che abbiano un tatuaggio di origine, presente sulle cosce:
 - riconducibile all'uso di punzoni ufficiali;
 - con una lettera-mese conforme;



- che consenta, considerando eventualmente anche il lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;

fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza di apposito timbro, 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 e della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;

- che sia presente sulla cotenna, all'altezza della coscia, il codice che identifica il lotto di macellazione apposto in modo chiaro e indelebile;
- in caso di controllo di carcasse/mezzene/tagli su cui non è presente il lotto di macellazione, che la materia prima sia chiaramente identificata ai fini della DOP tramite altri sistemi di rintracciabilità (ad es. supporti/cartellini/etichette) che consentano di risalire al lotto di macellazione e al Macello fornitore.

In caso di controllo di cosce (legate a carcasse/mezzene o separate dalle stesse), IFCQ verifica che su di esse siano presenti e leggibili il tatuaggio di origine, l'esito di classificazione delle carcasse e il lotto di macellazione (tale prescrizione non è obbligatoria solo se le cosce prese in esame sono scotennate al punto da compromettere la visibilità di quanto sopraindicato). L'OdC, inoltre, verifica che i tagli ottenuti ai fini della DOP corrispondano esclusivamente alle tipologie elencate all'Art. 3 del Disciplinare.

Il controllo fisico-ispettivo viene integrato prendendo in esame la specifica documentazione prevista.

8.4 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE

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

- almeno una (1) presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto pari o inferiore a 20.000 kg;
- almeno 3 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto compresa tra 20.001 e 50.000 kg;
- almeno 4 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto compresa tra 50.001 e 100.000 kg;
- almeno 6 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto superiore a 100.000 kg.

Il peso complessivo di prodotto insaccato ai fini della DOP da un Produttore nell'arco di un anno viene calcolato sulla base delle registrazioni delle Schede di produzione compilate dall'Operatore. Il numero delle visite ispettive, per il primo anno di attività ai fini della DOP o per l'anno di ripresa di tale attività dopo uno o più anni di sospensione, viene determinato sulla base di un'autodichiarazione inviata dal Produttore all'OdC, in cui l'Operatore indica la quantità stimata di prodotto che prevede di insaccare ai fini della DOP nel corso di un'annualità (solo per il primo anno di attività ai fini della DOP, per la determinazione del numero di visite ispettive viene considerata l'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 5, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento). Qualora il quantitativo insaccato ai fini della DOP nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero di visite ispettive da effettuare viene coerentemente rivisto.



8.4.1 CONTROLLO della materia prima carnea in entrata e delle successive fasi di lavorazione

IFCQ almeno una volta all'anno presso ogni Produttore, con riferimento ad almeno un lotto in fase di asciugamento o di stagionatura (non ancora autocertificato) o ad un lotto ancora presente in azienda (in quanto non ancora commercializzato o commercializzato solo parzialmente) a cui il Produttore ha attribuito la DOP mediante la Dichiarazione del Produttore, controlla **a livello documentale** che:

- siano/siano stati rispettati il metodo di elaborazione e la fase di stagionatura prescritti rispettivamente agli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
- la materia prima carnea sia stata ottenuta dalla macellazione di suini effettuata presso un soggetto (Macello) ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare e riconosciuto;
- la materia prima carnea provenga da un soggetto (LS) ubicato in una delle regioni prescritte all'Art. 2 del Disciplinare e riconosciuto;
- la consegna della materia prima carnea sia accompagnata da DS correttamente compilata/e coordinata/e con DDT integrato/i con:
 - la corretta denominazione dei tagli e la registrazione del corrispondente peso e, ove possibile in relazione alla tipologia dei tagli, numero (nella descrizione dei tagli è ammesso l'utilizzo di termini diversi da quelli indicati nel Disciplinare, purché riconducibili ai tagli consentiti);
 - la dicitura "*Materia prima idonea ai fini della produzione DOP*" o altra dicitura equivalente;
- l'Odc verifica la coerenza dei dati indicati nella/e DS con quelli del/dei relativo/i DDT;
- le registrazioni relative ai suini da cui è stata ottenuta la materia prima utilizzata ai fini della DOP attestino un'età dei suini alla macellazione conforme a quanto prescritto dal Disciplinare;
- nella/e DS siano registrati codici di origine e codici di provenienza che attestano suini nati e allevati presso soggetti ubicati nell'areale prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- nella/e DS siano registrati tagli anatomici delle tipologie indicate all'Art. 3 del Disciplinare;
- per ogni DS ricevuta sia stata correttamente registrata entro i termini prescritti la DPNF nel sistema informatico messo a disposizione da IFCQ;
- siano state correttamente compilate, entro i tempi previsti, la Scheda di produzione e, se il lotto è già stato autocertificato, la Dichiarazione del Produttore e non vi sia evidenza del mancato invio a IFCQ di copia di tali documenti entro i termini prescritti;
- l'Operatore abbia conservato, ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità prescritti agli Art. 3 e 4 del Disciplinare, idonea documentazione rilasciata dal fornitore (ad es. schede tecniche) o adeguate registrazioni effettuate in autocontrollo relativamente all'approvvigionamento degli ingredienti e di eventuali additivi e colture di avviamento alla fermentazione utilizzati per la preparazione dell'impasto e dello spago eventualmente utilizzato per la legatura dei salami;
- l'Operatore abbia rilevato in autocontrollo la temperatura delle operazioni di asciugamento e, se il prodotto è in fase di stagionatura o ha completato la stagionatura, dei locali in cui viene/è stata condotta tale fase, conservando le relative registrazioni, in modo tale da dare evidenza del rispetto delle prescrizioni indicate agli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
- non vi siano evidenze del mancato rispetto del programma di lavorazione inviato all'Odc relativamente alle fasi di macinatura, impastatura e insacco;
- in caso di esclusione di prodotto dalla DOP, siano state effettuate adeguate registrazioni circa la quantità e le motivazioni del suo distoglimento dal circuito tutelato.

Se durante la visita ispettiva in cui vengono effettuati i controlli documentali sopracitati sono in



corso operazioni di introduzione di materia prima carnea e/o di mondatura e/o macinatura e/o impastatura e/o insacco e/o legatura e/o è presente prodotto in fase di asciugamento e/o stagionatura, IFCQ:

- verifica, se prese in esame le fasi di macinatura e/o impastatura e/o insacco, che sia rispettato il programma di lavorazione inviato all'OdC;
- effettua un controllo fisico-ispettivo:
 - verificando che la carne o il prodotto elaborato ai fini della DOP risultino, ai fini della tracciabilità, sempre identificabili e distinguibili all'interno dei locali; in particolare, le attrezzature devono essere corredate da una codifica di identificazione che consenta di individuare facilmente e chiaramente la carne e il prodotto da destinare alla DOP;
 - di almeno una di tali fasi di lavorazione verificandone la conformità a quanto prescritto nel Disciplinare (in relazione alla fase di lavorazione presa in esame devono essere rispettati gli Art. 3, 4 e 5 del Disciplinare relativi rispettivamente a uso di materie prime, metodo di elaborazione e fase di stagionatura) e al paragrafo 7.4 del PDC. Inoltre, per quanto riguarda l'introduzione di materia prima carnea, IFCQ verifica che i tagli non presentino pregiudizi di conformità legati a tatuaggio e/o esito di classificazione delle carcasse e/o lotto di macellazione. Il controllo fisico-ispettivo viene integrato prendendo in esame la specifica documentazione prevista.

Il controllo fisico-ispettivo sopraspecificato può essere effettuato da IFCQ durante qualsiasi visita ispettiva.

Inoltre, se durante la visita ispettiva sono presenti in stabilimento tagli da destinare alla DOP relativi a consegne di carne fresca già introdotte, IFCQ può verificare che tale materia prima sia chiaramente identificabile e distinguibile all'interno dei locali e sia gestita e stoccata separatamente da prodotto non destinato alla DOP.

Per la verifica di eventuali operazioni di porzionamento e confezionamento effettuate presso il Produttore si rimanda a quanto specificato rispettivamente ai paragrafi 8.4.2.5 e 11.

8.4.2 CONTROLLO del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito la DOP

IFCQ, per l'attività di controllo ordinario del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito la DOP, controlla nell'anno di entrata in vigore del PDC il seguente numero di lotti da destinare alle analisi di laboratorio ("livello di campionamento di base"):

- almeno 2 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto pari o inferiore a 20.000 kg;
- almeno 4 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto compresa tra 20.001 e 50.000 kg;
- almeno 6 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto compresa tra 50.001 e 100.000 kg;
- almeno 8 presso il Produttore che nell'anno precedente ha insaccato ai fini della DOP una quantità di prodotto superiore a 100.000 kg.

Per il primo anno di attività ai fini della DOP di un nuovo soggetto riconosciuto o per l'anno di ripresa di tale attività dopo uno o più anni di sospensione, non avendo il Produttore insaccato per la DOP nell'anno precedente, il numero di lotti da controllare viene determinato in base ad un'autodichiarazione aziendale inviata dall'Operatore a IFCQ, in cui l'azienda indica la



quantità stimata in kg che prevede di insaccare ai fini della DOP nel corso di un'annualità (solo per il primo anno di attività ai fini della DOP, per la determinazione del numero di lotti da controllare viene considerata l'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 5, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento). Qualora il quantitativo insaccato ai fini della DOP nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero dei lotti da controllare viene coerentemente rideterminato.

IFCQ per ogni lotto preso in esame controlla preliminarmente che la Dichiarazione del Produttore sia stata compilata correttamente. Effettuata tale verifica documentale, l'OdC sottopone il lotto ai controlli di seguito specificati dal paragrafo 8.4.2.1 al paragrafo 8.4.2.3. Tale attività di verifica viene eseguita prima che il lotto sia sottoposto ad eventuale attività di porzionamento e prima che sia iniziata la sua commercializzazione. I controlli di cui ai paragrafi 8.4.2.1 e 8.4.2.2 e l'attività di prelievo di cui al paragrafo 8.4.2.3 vengono effettuati presso il Produttore stesso che ha attribuito la DOP ai salami.

8.4.2.1 CONTROLLO dell'aspetto esterno

IFCQ verifica, per ciascun lotto preso in esame a cui è stata attribuita la DOP mediante la "Dichiarazione del Produttore", che l'aspetto esterno dei salami sia conforme a quanto prescritto all'Art. 6 del Disciplinare. Il controllo viene effettuato su un campione scelto casualmente pari a:

- 15 unità per lotti pari o inferiori a 500 unità,
- 18 unità per lotti compresi tra 501 e 1.000 unità,
- 21 unità per lotti superiori a 1.000 unità,

disponendo, per tutte le unità giudicate inidonee, l'esclusione dalla DOP.

In caso di riscontro per il lotto esaminato:

- di un numero di unità inidonee inferiore ad un terzo delle unità controllate (e quindi inferiore a 5 su 15, 6 su 18 o 7 su 21), IFCQ sottopone tale lotto, come specificato nel successivo paragrafo 8.4.2.2, alla verifica del rispetto dei requisiti indicati nel Disciplinare relativi a consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore;
- di un numero di unità inidonee pari o superiore ad un terzo delle unità controllate (e quindi pari ad almeno a 5 su 15, 6 su 18 o 7 su 21), IFCQ dispone l'esclusione del lotto dalla DOP (devono essere escluse tutte le unità del lotto, tranne quelle valutate conformi) ed effettua, in applicazione della procedura soprascriptificata, il controllo dell'aspetto esterno di un altro lotto e, in caso di ulteriore esito non conforme pari o superiore ad un terzo delle unità controllate, di un altro ancora e così via, fino al riscontro di un lotto con un numero di salami conformi per l'aspetto esterno superiore ai due terzi di quelli controllati. Tale lotto viene quindi sottoposto alla verifica del rispetto dei requisiti disciplinati relativi a consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore dei salami.

8.4.2.2 CONTROLLO di consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore

Il lotto per il quale più dei due terzi delle unità prese in esame è risultata conforme al controllo dell'aspetto esterno di cui al precedente paragrafo 8.4.2.1 viene sottoposto da IFCQ alla valutazione del rispetto dei requisiti di consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore definiti per i salami all'Art. 6 del Disciplinare. Il controllo viene effettuato su un campione pari a 6 unità (scelte casualmente fra quelle risultate conformi alle verifiche di cui al precedente paragrafo



8.4.2.1) disponendo l'esclusione dalla DOP di quelle risultate inadeguate per consistenza e/o aspetto al taglio e/o colore e/o odore e/o sapore. Se il numero di tali unità non conformi è:

- inferiore ad un terzo di quelle prese in esame (e quindi su 6 salami meno di 2 sono risultati non conformi per consistenza e/o aspetto al taglio e/o colore e/o odore e/o sapore), l'incaricato di IFCQ sottopone tale lotto, nel rispetto di quanto specificato al successivo paragrafo 8.4.2.3, alle operazioni di prelievo finalizzate al controllo delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche;
- pari ad almeno un terzo di quelle prese in esame (e quindi su 6 salami almeno 2 sono risultati non conformi per consistenza e/o aspetto al taglio e/o colore e/o odore e/o sapore), l'incaricato di IFCQ dispone l'esclusione del lotto dalla DOP (devono essere escluse tutte le unità del lotto tranne quella/e risultata/e conforme/i per consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore). In tal caso l'incaricato di IFCQ, previa verifica dell'aspetto esterno in applicazione della procedura di cui al paragrafo 8.4.2.1, effettua il controllo di consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore di un altro lotto e, in caso di esito non conforme per almeno un terzo delle unità controllate (e quindi per almeno 2 salami su 6), di un altro ancora e così via, fino al riscontro di un lotto con almeno 5 salami risultati conformi. Tale lotto viene quindi sottoposto alla verifica del rispetto dei requisiti chimici, chimico-fisici e microbiologici disciplinati.

8.4.2.3 CONTROLLO delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche

Il lotto di cui almeno 5 salami sono risultati conformi, in base ai controlli di cui ai precedenti paragrafi 8.4.2.1 e 8.4.2.2, a tutte le caratteristiche organolettiche indicate all'Art. 6 del Disciplinare, viene sottoposto alle operazioni di prelievo finalizzate alla verifica analitica del rispetto delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche definite per i salami all'Art. 6 del Disciplinare. Il prelievo deve essere eseguito in base alla seguente procedura operativa: per ciascun lotto da analizzare vengono individuate e identificate dall'incaricato di IFCQ cinque aliquote di prodotto (porzioni di salame risultato conforme ai controlli organolettici di cui ai paragrafi 8.4.2.1 e 8.4.2.2), ciascuna del peso minimo di 200 g; di tali aliquote, una viene lasciata presso l'Operatore e quattro sono prelevate dallo stesso incaricato (due per essere consegnate al laboratorio di analisi, una per le analisi chimiche e chimico-fisiche ed una per quelle microbiologiche, e due per essere conservate a cura dell'OdC per le relative eventuali controanalisi). Le aliquote prelevate devono essere confezionate sottovuoto e conservate ad una temperatura compresa tra 0°C e +10°C.

Nel caso di esito delle analisi di laboratorio:

- rispondente ai requisiti disciplinati, il lotto può essere certificato ai fini della DOP;
- non rispondente ai requisiti disciplinati, anche in sede di eventuali controanalisi richieste dal Produttore interessato, il lotto è oggetto delle misure che lo escludono dalla DOP. In tal caso IFCQ notifica, nel rispetto di quanto specificato al paragrafo 12.2, un provvedimento di non conformità all'Operatore interessato. Nel caso il prodotto oggetto di tale non conformità (grave) sia già stato commercializzato, si applicano le prescrizioni definite al paragrafo 12.2.1.



8.4.2.4 NUMERO DI LOTTI DA CAMPIONARE negli anni successivi al primo anno di applicazione del PDC o nell'anno di ripresa dell'attività ai fini della DOP dopo uno o più anni di sospensione

Relativamente a ciascun Produttore, il numero di lotti da campionare, per la verifica delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche, negli anni successivi a quello di applicazione del “livello di campionamento di base” varia in relazione all'esito dei controlli analitici di laboratorio dei campioni prelevati. Così come specificato all'inizio del paragrafo 8.4.2 del PDC, Il “livello di campionamento di base” si applica ad un Produttore nel primo anno di applicazione del PDC (anno di entrata in vigore del PDC o primo anno in cui il PDC viene applicato ad un nuovo soggetto riconosciuto) o nell'anno in cui l'Operatore riprende l'attività ai fini della DOP dopo uno o più anni di sospensione.

Ciascun prelevamento viene effettuato previa valutazione della Dichiarazione del Produttore relativa al lotto da campionare e previo controllo fisico-ispettivo dei salami nel rispetto delle procedure specificate ai paragrafi 8.4.2.1 e 8.4.2.2.

Nelle tabelle di seguito riportate per indicare il numero dei lotti da sottoporre a prelevamento nell'arco di un anno, per “produzione (quantità insaccata) in kg/anno” si intende la quantità complessiva di prodotto insaccato ai fini della DOP dal Produttore nell'anno precedente quantificata sulle base delle registrazioni nelle Schede di produzione compilate dall'Operatore.

Nel caso di esito delle analisi di laboratorio rispondente ai requisiti disciplinati per tutti i lotti campionati nell'anno di applicazione del “livello di campionamento di base”, nell'anno successivo IFCQ effettua il campionamento del numero minimo di lotti riportato nella seguente tabella.

Numero minimo di lotti da campionare	Produzione (quantità insaccata) in kg/anno
2	inferiore o uguale a 20.000 kg/anno
2	compresa tra 20.001 e 50.000 kg/anno
3	compresa tra 50.001 e 100.000 kg/anno
4	superiore a 100.000 kg/anno

Se dei lotti prelevati in tale anno:

- almeno uno presenta un esito analitico non rispondente ai valori disciplinati, nell'anno successivo viene ripristinato il “livello di campionamento di base”;
- nessuno presenta un esito analitico non rispondente ai requisiti disciplinati, IFCQ effettua nell'anno successivo il campionamento del numero minimo di lotti di seguito riportato.

Numero minimo di lotti da campionare	Produzione (quantità insaccata) in kg/anno
1	inferiore o uguale a 20.000 kg/anno
2	compresa tra 20.001 e 50.000 kg/anno
2	compresa tra 50.001 e 100.000 kg/anno
3	superiore a 100.000 kg/anno

Il numero minimo di campionamenti nell'arco di un anno riportato nella precedente tabella permane fino al riscontro di esiti analitici non rispondenti ai requisiti disciplinati che comporta per l'anno successivo il ripristino del “livello di campionamento di base”.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

Nel caso di esiti analitici di laboratorio non rispondenti ai requisiti disciplinati per almeno un lotto campionato nell'anno di applicazione del "livello di campionamento di base", IFCQ incrementa nell'anno successivo il numero minimo dei lotti da sottoporre ad analisi, così come indicato nella seguente tabella.

Numero minimo di lotti da campionare	Produzione (quantità insaccata) in kg/anno
4	inferiore o uguale a 20.000 kg/anno
6	compresa tra 20.001 e 50.000 kg/anno
8	compresa tra 50.001 e 100.000 kg/anno
10	superiore a 100.000 kg/anno

Se l'esito delle analisi di laboratorio di tutti i lotti campionati in tale anno risponde ai requisiti disciplinati viene ripristinato il "livello di campionamento di base". Nel caso, invece, di riscontro analitico non rispondente ai valori disciplinati per almeno un lotto campionato, IFCQ incrementa ulteriormente nell'anno successivo il numero minimo dei lotti da sottoporre ad analisi così come di seguito riportato.

Numero minimo di lotti da campionare	Produzione (quantità insaccata) in kg/anno
5	inferiore o uguale a 20.000 kg/anno
7	compresa tra 20.001 e 50.000 kg/anno
9	compresa tra 50.001 e 100.000 kg/anno
11	superiore a 100.000 kg/anno

Tale numero minimo di lotti da sottoporre ad analisi permane fino al riscontro di nessun lotto con esito analitico di laboratorio non rispondente ai requisiti disciplinati fra quelli campionati nell'arco di un anno; tale circostanza comporta il ripristino, per l'anno successivo, del "livello di campionamento di base".

Ai fini della determinazione del livello di campionamento viene considerata la data di prelevamento dei campioni (il livello di campionamento da applicare nell'arco di un anno viene determinato, infatti, in base all'esito delle analisi dei campioni prelevati nell'anno precedente).

IFCQ comunica ai Produttori per ogni anno il numero di campioni che devono essere sottoposti alle analisi di laboratorio.

8.4.2.5 CONTROLLO dell'attività di porzionamento

IFCQ, presso ogni Produttore che effettua attività di porzionamento, esegue ogni anno, in regime di controllo ordinario, sulla base della quantità porzionata ai fini della DOP nell'anno precedente, il seguente numero di controlli:

- almeno 1 presso il Produttore che nell'anno precedente ha porzionato ai fini della DOP una quantità pari o inferiore a 20.000 kg;
- almeno 3 presso il Produttore che nell'anno precedente ha porzionato ai fini della DOP una quantità compresa tra 20.001 e 50.000 kg;
- almeno 4 presso il Produttore che nell'anno precedente ha porzionato ai fini della DOP una quantità compresa tra 50.001 e 100.000 kg;
- almeno 6 presso il Produttore che nell'anno precedente ha porzionato ai fini della DOP una quantità superiore a 100.000 kg.



Per il primo anno di attività di un Produttore ai fini della DOP o per l'anno di ripresa di tale attività dopo uno o più anni di sospensione, il numero di controlli da effettuare viene determinato in base ad un'autodichiarazione aziendale inviata dall'Operatore a IFCQ, in cui l'azienda indica la quantità stimata in kg che prevede di porzionare ai fini della DOP nel corso di un'annualità; qualora il quantitativo porzionato ai fini della DOP nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero dei controlli viene coerentemente rideterminato.

Il controllo può essere effettuato durante le operazioni di porzionamento o su prodotto precedentemente porzionato e stoccato nei locali aziendali.

IFCQ, **a livello documentale** controlla:

- che al prodotto da porzionare o già porzionato sia stata attribuita la DOP mediante la Dichiarazione del Produttore (compilata dal medesimo Produttore presso cui IFCQ effettua il controllo dell'attività di porzionamento o da altro Produttore);
- in caso di consegna ricevuta da un altro soggetto, che il fornitore sia riconosciuto nel Sistema dei controlli della DOP e che la consegna sia accompagnata da un DDT correttamente compilato;
- che il Registro di confezionamento sia aggiornato e compilato in modo corretto;
- che siano rispettati i tempi prescritti per l'invio a IFCQ di copia delle registrazioni annotate nel Registro di confezionamento;
- la presenza di adeguate registrazioni circa la quantità e le motivazioni del distoglimento di prodotto dal circuito tutelato della DOP.

Con controllo fisico-ispettivo l'OdC verifica:

- che le attrezzature e/o i contenitori utilizzati per il prodotto da porzionare siano chiaramente identificati ai fini della DOP;
- che il prodotto da porzionare o porzionato abbia i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento al rispetto delle caratteristiche organolettiche disciplinate;
- che il prodotto destinato alla DOP sia confezionato con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 11.

8.5 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'AFFETTATORE

IFCQ presso ogni Affettatore effettua ogni anno, in regime di controllo ordinario, sulla base della "quantità affettata" ai fini della DOP nell'anno precedente, il seguente numero di controlli dell'attività di affettamento:

- almeno 1 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini della DOP una quantità pari o inferiore a 20.000 kg;
- almeno 3 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini della DOP una quantità compresa tra 20.001 e 50.000 kg;
- almeno 4 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini della DOP una quantità compresa tra 50.001 e 100.000 kg;
- almeno 6 presso l'Affettatore che nell'anno precedente ha affettato ai fini della DOP una quantità superiore a 100.000 kg.

Per "quantità affettata" ai fini della DOP si intende la quantità complessiva di prodotto ottenuto dall'attività di affettamento ai fini della DOP.

Il numero dei controlli, nel caso di primo anno di attività ai fini della DOP o di anno di ripresa di tale



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

attività dopo uno o più anni di sospensione, viene determinato sulla base di un'autodichiarazione inviata dall'Affettatore all'OdC, in cui l'Operatore indica la quantità stimata di affettato che prevede di ottenere ai fini della DOP nel corso di un'annualità (solo per il primo anno di attività ai fini della DOP, per la determinazione del numero di controlli dell'attività di affettamento viene considerata l'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 6, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento). Qualora la quantità affettata ai fini della DOP nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei controlli da effettuare viene coerentemente rivisto.

Durante le visite ispettive in cui vengono controllate le operazioni di affettamento IFCQ può prendere in esame anche l'eventuale attività di porzionamento eseguita dall'Affettatore.

Il controllo può essere effettuato durante le operazioni di porzionamento/affettamento o su prodotto precedentemente porzionato/affettato e stoccato nei locali aziendali.

IFCQ **a livello documentale** controlla:

- che al prodotto da porzionare/affettare o già porzionato/affettato sia stata attribuita la DOP mediante la Dichiarazione del Produttore;
- il rispetto del programma di affettamento comunicato a IFCQ;
- che il fornitore del prodotto porzionato/affettato e/o da porzionare/affettare sia un soggetto riconosciuto e che la consegna sia accompagnata da un DDT correttamente compilato; nel caso di ricevimento di prodotto da un Produttore ubicato nel medesimo stabilimento in cui è presente l'Affettatore, la movimentazione, pur essendo un'operazione "interna" all'azienda, deve comunque essere documentata (è sufficiente una registrazione che renda chiaramente tracciabile la movimentazione);
- che il Registro di confezionamento sia aggiornato e compilato in modo corretto;
- che siano rispettati i tempi prescritti per l'invio a IFCQ di copia delle registrazioni annotate nel Registro di confezionamento;
- la presenza di adeguate registrazioni circa la quantità e le motivazioni del distoglimento di prodotto dal circuito tutelato della DOP.

Con controllo fisico-ispettivo l'OdC verifica:

- che le attrezzature e/o i contenitori utilizzati per il prodotto da porzionare/affettare siano chiaramente identificati ai fini della DOP;
- che il prodotto da porzionare/affettare o in precedenza porzionato/affettato abbia i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento al rispetto delle caratteristiche organolettiche disciplinate;
- che il prodotto destinato alla DOP sia confezionato con vesti grafiche conformi, nel rispetto di quanto definito al paragrafo 11.

9. ESCLUSIONE DALLA DOP DI PRODOTTO AUTOCERTIFICATO DAL PRODUTTORE, MA NON CERTIFICATO DA IFCQ

Nel caso un Operatore escluda dalla produzione tutelata prodotto a cui è stata attribuita la DOP mediante la Dichiarazione del Produttore, ma non certificato da IFCQ, deve dare all'OdC formale comunicazione di tale esclusione indicando le motivazioni del declassamento e gli estremi identificativi del prodotto escluso (lotto, peso complessivo e numero identificativo della relativa Dichiarazione del Produttore). La comunicazione deve essere effettuata entro 20 giorni dall'esclusione dalla DOP. Dall'adempimento riguardante tale comunicazione l'Operatore è



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO SALAME BRIANZA DOP

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

assolto, in caso di esclusione dalla DOP relativa ad operazioni di affettamento e/o porzionamento, con l'invio a IFCQ, da effettuare così come prescritto ai paragrafi 7.4 e 7.5, di copia delle registrazioni dell'attività di confezionamento.

10. DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE

IFCQ, acquisita la produzione di uno o più mesi, eseguiti i controlli che ne hanno confermato l'idoneità rispetto alle prescrizioni del Disciplinare e del PDC, emette un documento riepilogativo che ne attesta la conformità specificando il numero di unità e il peso complessivo di Salame Brianza a cui è stata attribuita la DOP.

11. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

I Produttori e gli Affettatori devono utilizzare per la DOP vesti grafiche:

- conformi ai requisiti definiti nel Disciplinare;
- riportanti, secondo le indicazioni ministeriali, la dicitura *“Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente”*.

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

Presso ogni Produttore e Affettatore 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.

12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

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

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

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

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



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

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

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

12.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ

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

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



Sistema dei controlli della DOP, deve comunicare tempestivamente, e comunque entro 7 giorni dalla delibera, gli esiti dell'accertamento della non conformità agli eventuali altri OdC interessati.

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

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

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

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.

12.2.1 Non conformità grave per prodotto già commercializzato

Nel caso specifico di accertamento da parte dell'OdC di non conformità grave per prodotto già commercializzato, l'Operatore deve informare il cliente, entro 3 giorni lavorativi dal ricevimento del provvedimento di non conformità (con cui IFCQ dispone l'esclusione del prodotto dalla DOP), che il prodotto non ha i requisiti prescritti; l'Operatore deve dare evidenza a IFCQ della comunicazione al cliente e delle azioni intraprese in seguito all'informazione resa al cliente stesso (ritiro del prodotto dal cliente o solo declassamento del prodotto). Qualora l'Operatore non abbia informato il cliente entro i 3 giorni lavorativi prescritti, IFCQ formalizza a carico dello stesso un'ulteriore non conformità grave notificandone il relativo provvedimento. IFCQ segnala tale non conformità grave a ICQRF competente per territorio entro 3 giorni lavorativi dalla notifica del suddetto provvedimento di non conformità.



13. RECLAMI E RICORSI

13.1 RECLAMI

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

13.2 RICORSI

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

14. RISERVATEZZA

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

15. 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 Produttore
6	Richiesta di riconoscimento dell'Affettatore
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)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO
SALAME BRIANZA DOP**

PC – SB
Rev. 0

12 maggio 2023
© IFCQ

11	Istruzioni di compilazione, per il Produttore, della Scheda di produzione
12	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Produttore
13	Istruzioni di compilazione, per il Produttore o per l’Affettatore, del Registro di confezionamento
14	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
15	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
16	Dichiarazione del tipo genetico
17	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Regolarizzazione (RR)
18	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento o per il Produttore, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF)
19	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Macellazione (RM)