



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA”
Denominazione di 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	12
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	13
5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	14
5.3.1 Procedura di recesso volontario	14
5.3.2 Procedura per la gestione di posizioni non più attive	14
5.3.3 Prescrizioni per il soggetto “cancellato” dagli elenchi anagrafici	15
6. ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	15
7. REQUISITI DI CONFORMITA’ OSSERVATI DAGLI OPERATORI	17
7.1 ADEMPIMENTI DELL’ALLEVAMENTO	17
7.1.1 Genetica	17
7.1.2 Tatuaggio di origine	19
7.1.3 Alimentazione	20
7.1.4 Trasferimento dei suini tra Allevamenti (AT)	20
7.1.5 Invio dei suini alla macellazione (AM)	21
7.1.6 Allevamenti con attività promiscua	21
7.2 ADEMPIMENTI DEL MACELLO	22
7.3 ADEMPIMENTI DEL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	24
7.4 ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE	26
7.5 ADEMPIMENTI DELL’AFFETTATORE	28
8. CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEGLI OPERATORI	29
8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L’ALLEVAMENTO	31
8.1.1 CONTROLLI sull’alimentazione somministrata	31
8.1.2 CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua	32
8.1.3 CONTROLLI sulla genetica	32
8.1.4 CONTROLLI sulla movimentazione dei suini	34
8.1.5 CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine	34
8.1.6 CONTROLLI sugli AT	35
8.1.7 CONTROLLI sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i “cicli chiusi”)	35
8.1.8 CONTROLLI di consegne promiscue	36
8.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO	36
8.2.1 CONTROLLI degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati	36
8.2.2 CONTROLLI delle registrazioni sul RIFT	37
8.2.3 CONTROLLI sulla genetica	38
8.3 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	38
8.4 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE	39
8.4.1 CONTROLLO della carne fresca in entrata e delle successive fasi di lavorazione	40
8.4.2 CONTROLLO del prodotto stagionato a cui il Produttore ha attribuito la DOP	41
8.4.2.1 CONTROLLO dell’aspetto esterno	42
8.4.2.2 CONTROLLO di consistenza, aspetto al taglio, colore, odore e sapore	43
8.4.2.3 CONTROLLO delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche	43



8.4.2.4 NUMERO DI LOTTI DI INSACCO DA CAMPIONARE negli anni successivi a quello di applicazione del “livello di campionamento di base”	44
8.4.2.5 CONTROLLO dell'attività di porzionamento	45
8.5 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'AFFETTATORE	46
9. ESCLUSIONE DALLA DOP DI PRODOTTO AUTOCERTIFICATO DAL PRODUTTORE	48
10. DOCUMENTO RIEPILOGATIVO DI CERTIFICAZIONE	48
11. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	48
12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	48
12.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE IN AUTOCONTROLLO DALL'OPERATORE	49
12.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' ACCERTATE DA IFCQ	49
12.2.1 Non conformità grave per prodotto già commercializzato	50
13. IMPIEGO DI DISPOSITIVI IDENTIFICATIVI VALIDATI DALL'ODC	50
14. RECLAMI E RICORSI	51
14.1 RECLAMI	51
14.2 RICORSI	51
15. RISERVATEZZA	51
16. ELENCO DEGLI ALLEGATI	51

1. PREMESSA

IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (di seguito solo IFCQ), quale Organismo di controllo (OdC) 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.

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

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

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

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare, mediante l’attività ispettiva, di prova e di valutazione, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Denominazione di Origine Protetta “Salame Brianza” e trova applicazione, per le specifiche attività, 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 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** recante disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all’articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell’Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l’Art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari
- **Decisione della Commissione Europea 2001/468/CE** dell’8 giugno 2001, relativa alla autorizzazione dei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **D. Lgs. n. 53 del 20 febbraio 2004:** Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull’igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004:** “Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari”
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 (e s.m.i.) recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all’organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Decreto ministeriale del 21 dicembre 2005** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell’incarico a svolgere le funzioni di cui all’articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi
- **D. Lgs. n. 114 dell’8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006:** “Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare”
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296:** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – Art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull’attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell’ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all’Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta 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
- **Regolamento (CE) n. 767/2009** del Parlamento europeo e del Consiglio del 13 luglio 2009 (e s. m. i.) sull’immissione sul mercato e sull’uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/71/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione (GU L 229 del 1° settembre 2009)



- **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
- **Intesa di filiera per il settore suinicolo (Mantova, 8 luglio 2013)**
- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE m. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Regolamento (UE) 1012/2016** dell'8 giugno 2016 relativo alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) n. 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 92/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- **Regolamento Delegato (UE) 1182/2017** della Commissione del 20 aprile 2017 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **D. Lgs. n. 52 dell'11 maggio 2018:** “Disciplina della riproduzione animale”
- **D.M. del 24 ottobre 2018** su G.U. n. 298 del 24 dicembre 2018: norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine, la rilevazione dei prezzi e la commercializzazione delle carni di bovini di età inferiore a dodici mesi
- **Manuale “Procedure operative e controllo dell'attività di classificazione delle carcasse suine”** validato dal gruppo di lavoro costituito ai sensi dell'articolo 19 del DM 8 maggio 2009 presso la Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali di mercato
- **Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019** su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019 (prot. 0012390): modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Decreto MIPAAF del 10 giugno 2021** su G.U. Serie gen. n. 148 del 23 giugno 2021 (prot. 0268840): modifica del decreto 5 dicembre 2019 dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle DOP e delle IGP
- **Nota MIPAAF del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 17 febbraio 2022** (prot. 0075809): aggiornamento Linee guida filiera suinicola
- **Regolamento (UE) 2024/1143** del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012



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

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

AA.CC.:	Autorità Competenti
Affettatore:	Operatore che esegue l'attività di affettamento e confezionamento 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 che svolge l'attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini
Allevamento a Ciclo chiuso:	Allevamento in cui i suini nascono e vengono allevati nelle successive fasi di accrescimento ed ingrasso fino all'invio alla macellazione; gli Allevamenti a Ciclo chiuso sono sia Allevamenti di Origine sia Allevamenti di Provenienza
Allevamento di Origine (Scrofaia):	Allevamento in cui i suini nascono e vengono tatuati con il tatuaggio di origine
Allevamento di Provenienza:	Allevamento che conclude l'attività di accrescimento e ingrasso dei suini per l'invio alla macellazione
Allevamento Intermedio:	Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini
Allevamento promiscuo:	Allevamento in cui sono allevati suini destinati alla produzione tutelata e suini (non solo verri e scrofe) non destinati a tal fine
AM:	Attestato per la Macellazione: dichiarazione con la quale l’Allevamento di Provenienza attesta il numero di suini che invia alla macellazione e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Anno:	anno civile (periodo di 12 mesi compreso fra il 1° gennaio e il 31 dicembre). Nel PDC, per anno, se non specificato “solare”, si intende l’anno civile
Anno solare:	periodo che decorre da un qualsiasi giorno dell’anno e termina il corrispondente giorno dell’anno successivo
AT:	Attestato di Trasferimento: dichiarazione con la quale l’Allevamento attesta il numero di suini che trasferisce ad altro Allevamento e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera della DOP “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 (in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019)
BDV:	Banca Dati Vigilanza: sistema informativo che raccoglie le informazioni relative: <ul style="list-style-type: none">- all’attività di controllo svolta dagli Organismi di Controllo a carico dei soggetti che operano nell’ambito delle produzioni tutelate;- all’attività di vigilanza da parte delle Autorità competenti
Certificazione di Conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione di “Salame Brianza” DOP è conforme a quanto prescritto dai relativi Disciplinare e PDC approvati dalle AA. CC. l’attività di classificazione delle carcasse suine deve avvenire nel rispetto della specifica normativa nazionale e unionale. Ai fini della DOP sono considerate conformi, con riferimento a quanto indicato all’Art. 2 del Disciplinare, solo le carcasse di suino pesante (classificate con la lettera H)
Co. Ce.:	Comitato di Certificazione di IFCQ
Codice identificativo Allevamento:	il codice di identificazione dell’Allevamento è costituito dalla sigla della provincia in cui si trova l’insediamento e da una numerazione progressiva che può essere anche alfanumerica. Il codice è diverso per ogni insediamento produttivo anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (Partita Iva/CUAA). Inoltre, qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e/o diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (ad es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall’ASL). Per la Scrofaia, il codice identificativo dell’Allevamento è il c.d. “codice di origine”



Consorzio di Tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
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 del processo produttivo effettuata da un incaricato di IFCQ presso un Operatore;controllo documentale: verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, effettuato anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli;controllo analitico: analisi chimica, chimico-fisica, microbiologica o genetica di un campione prelevato
Controllo ordinario:	controllo di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC e con la frequenza annuale ivi prescritta; tale controllo deve essere eseguito senza preavviso, fatti salvi i casi in cui il preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione dei controlli stessi, conformemente al comma 4, Art. 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017
Controllo supplementare:	controllo eseguito da IFCQ con o senza preavviso per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o ad altri ulteriori modifiche nel rispetto di quanto prescritto dal paragrafo 5.2.2 o quando previsto dallo Schema dei controlli. Il controllo supplementare può essere effettuato, oltre che per approfondimenti/verifiche in seguito al riscontro di anomalie, anche per fugare eventuali dubbi emersi dal controllo dei dati registrati sul RIFT e/o dalla documentazione di accompagnamento delle merci e/o dai rapporti di verifica e/o da segnalazione di terzi. Per l'esecuzione dei controlli supplementari sono previsti specifici costi a carico dell'Operatore, in aggiunta a quelli ordinari, definiti nel Sistema tariffario
DDT:	Documento di trasporto o documento equivalente
Dichiarazione del Produttore:	documento con cui il Produttore dichiara, relativamente ad un singolo lotto di insacco, che il prodotto, ottenuto nella completa osservanza del processo produttivo previsto dal Disciplinare, non presenta pregiudizi di tipo tecnologico, qualitativo ed igienico-sanitario e ha conseguito il complesso delle caratteristiche proprie del prodotto finito 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 produzione tutelata
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 carnea che non ha avviato alla DOP (resa al fornitore e/o trattenuta non ai fini della DOP)
DS:	Dichiarazione Specifica: documento con il quale il Laboratorio di Sezionamento attesta, all'atto del trasferimento, che la materia prima carnea consegnata ad altro Laboratorio di Sezionamento o al Produttore è conforme ai requisiti prescritti dal Disciplinare
GDA:	Giunta d'Appello: organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli Operatori
Giorni lavorativi:	tutti i giorni dell'anno ad esclusione dei sabati, delle domeniche e dei giorni di festività nazionale
IG:	Indicazione Geografica
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
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">Lotto di macellazione: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad un singolo AM; nel caso in cui i suini di un AM vengano macellati in due giornate diverse, il Macello può attribuire alla partita macellata due lotti di macellazione distinti, ognuno riferito alla singola giornata di macellazione;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

- Lotto di produzione: impasto elaborato ai fini della DOP dal Produttore nella medesima giornata in riferimento alla singola Scheda di produzione; da ogni lotto di produzione possono essere ottenuti uno o più lotti di insacco; un lotto di produzione può essere insaccato in giornate diverse;
- Lotto di insacco: insieme di “salami” ottenuti da un lotto di produzione insaccati tutti nella medesima giornata; per ogni lotto di insacco il Produttore deve compilare una o più “Dichiarazioni del Produttore” per l’attribuzione della DOP;
- Lotto di confezionamento: 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 confezionamento

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:

MASAF:

MCR:

Operatore che svolge l’attività di macellazione dei suini

Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già **MIPAAF**)

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 grave (NCG):

mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che pregiudicano la tracciabilità e/o la conformità del prodotto

Non conformità lieve (NCL):

mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC che, tranne per i casi definiti nello Schema dei controlli per cui è prevista una soglia di accettabilità, non pregiudicano la tracciabilità e la conformità del prodotto

OdC:

Organismo di Controllo

Operatore:

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

PDC:

Piano di Controllo

Peso della carcassa:

peso determinato ai fini della classificazione (espresso con due decimali), così come definito da Decisione 2001/468/CE e recepito nel documento “Intesa di filiera per il settore suinicolò” dell’8 luglio 2013

Portale della DOP:

sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Produttori e dagli Affettatori e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso

Presentazione della carcassa:

ai fini delle operazioni di classificazione, la carcassa viene presentata nel rispetto di quanto specificato da “Intesa di filiera per il settore suinicolò” (Mantova, 8 luglio 2013)

prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare e idoneo ad essere identificato con la DOP “Salame Brianza”

Prodotto finito:

Operatore che elabora la materia prima per l’ottenimento del prodotto finito; il Produttore può, inoltre, effettuare attività di porzionamento e confezionamento ai fini della DOP

Produttore:

dotazioni impiegate dall’Allevamento di Origine; sono costituite da un sistema multiago in dotazione alla Scrofaia fornito dall’OdC per l’apposizione del tatuaggio di origine. I punzoni sono predisposti e impiegati secondo precise coordinate su piastre così come specificato all’Art. 2 del Disciplinare

Punzoni:



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 sopraspecificata valutazione, viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo
Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito al servizio fornito dall'OdC o segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito a materia prima/prodotto ricevuta/o dall'Operatore stesso
Registro di confezionamento:	documento nel quale il Produttore o l'Affettatore registrano le operazioni di confezionamento di prodotto porzionato o, nel caso del solo Affettatore, di prodotto affettato destinato alla DOP
Richiedente:	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel circuito della produzione tutelata della DOP
Riconoscimento:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un soggetto nel circuito della produzione tutelata della DOP
Ricorso:	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
RIFT:	Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da Allevamenti, Macelli e Laboratori di Sezionamento ai fini dell'identificazione e della tracciabilità della materia prima
RM:	Rendiconto Macellazione: documento che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con il relativo AM
Scheda di produzione:	scheda identificativa del singolo lotto di produzione in cui il Produttore documenta: <ul style="list-style-type: none">• le materie prime (inclusi eventuali ingredienti, additivi e colture micrliche 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:	condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza
Suini tatuati:	suini che, mediante l'apposizione del tatuaggio di origine, entrano a far parte del circuito della filiera tutelata
Tatuaggio di origine:	il tatuaggio di origine è costituito dalla sigla della Provincia in cui è situato l'Allevamento di Origine, da una lettera che indica il mese di nascita dell'animale e dal codice numerico o alfanumerico di identificazione dell'Allevamento di Origine. Lettere e cifre sono riprodotte con caratteri maiuscoli mediante punzoni multiago disposti secondo precise coordinate su piastre di dimensioni 30 mm per 30 mm. In alternativa o in aggiunta al tatuaggio di origine, a garanzia della tracciabilità dei suini e delle relative cosce, è consentito, come specificato all'Art. 2 del Disciplinare, l'utilizzo di un dispositivo identificativo validato dall'OdC
Tracciabilità:	processo che documenta ogni singola fase della filiera, dal ricevimento delle materie prime alla consegna del prodotto finito (“da monte a valle”). È la tracciabilità che permette la rintracciabilità , processo che collega tutte le informazioni di tracciabilità registrate percorrendo e ricostruendo i vari anelli della filiera, oltre che “da monte a valle”, anche in senso inverso “da valle a monte”, risalendo così la filiera, ricostruendo la storia del prodotto ed individuando le responsabilità dei soggetti coinvolti nella filiera stessa
Verro:	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la riproduzione
Verro ruffiano:	suino di sesso maschile, che ha raggiunto la pubertà, utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore, ma non per la riproduzione
VIS:	singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri aggiuntivi, rispetto all'attività di controllo ordinaria, a carico dell'Operatore; qualora possibile, nell'ambito della stessa visita ispettiva possono essere svolte più VIS
VRP:	Valutatore Risultato Prove: incaricato dell'OdC che valuta l'esito, rispetto ai requisiti disciplinati, dei controlli analitici effettuati dal laboratorio di analisi (indicati nel Rapporto di prova compilato dal laboratorio). Il VRP emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

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 la richiesta di riconoscimento, direttamente o tramite il Consorzio di tutela in forza di specifica delega, in cui deve essere specificato che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze (rapporti economici compresi) sono comunque a carico del singolo Richiedente, inviandola all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1 per il riconoscimento in qualità di Allevamento; tale Allegato è integrato, per la Scrofaia, dalla richiesta di assegnazione punzoni in Allegato n. 2;
- Allegato n. 3 per il riconoscimento con ruolo di Macello e Laboratorio di Sezionamento;
- Allegato n. 4 per il riconoscimento con il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento “esterno”;
- Allegato n. 5 per il riconoscimento in qualità di Produttore;
- Allegato n. 6 per il riconoscimento in qualità di Affettatore.

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

Qualora il soggetto che richiede il riconoscimento in qualità di Allevamento o di Macello (e relativo Laboratorio di Sezionamento annesso allo stabilimento di macellazione) presenti con un'unica istanza di riconoscimento la richiesta di adesione, oltre che alla DOP “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 di un soggetto ai fini della DOP si articola nelle seguenti fasi:

a) **Verifica documentale:**

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

- che l'insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato così come indicato, in funzione delle specifiche attività ai fini della DOP, agli Art. 2, 4 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, al Richiedente sarà inviata dall'OdC una richiesta di integrazione.

**b) Verifica ispettiva iniziale:**

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

- **per i soggetti che richiedono il riconoscimento in qualità di Allevamento:**
 - che, se presenti nelle Scrofaie riproduttori suini e/o materiale genetico, rispettino i requisiti genetici prescritti dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - che, se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla produzione tutelata e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa ai suini, all'alimentazione e ad eventuali dosi di seme utilizzati deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla filiera tutelata devono essere separati da quelli non destinati a tal fine; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini della DOP, la separazione fra filiera tutelata e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;
- **per i soggetti che richiedono il riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento (LS) o per il ruolo esclusivo di LS “esterno” o per quello di Produttore o di Affettatore:**
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento, nel rispetto, per il ruolo di Macello, del benessere animale, e idonei, per il ruolo di Produttore, a garantire il metodo di elaborazione e la stagionatura prescritti rispettivamente dagli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
 - che sia disponibile un sistema tale da assicurare la tracciabilità di suini/prodotto in ingresso e del prodotto in uscita consentendo la possibilità di effettuare bilanci di massa (in relazione a suini, carcasse/mezzene/tagli, impasti, prodotto finito, “Salame Brianza” da affettare e affettato).

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

c) Riconoscimento:

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

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

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



Con l'attribuzione del codice identificativo:

- alle **Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione dell'Attestato di Trasferimento (AT) secondo le istruzioni in Allegato n. 7. Alle Scrofaie sono inviati anche i punzoni; le Scrofaie possono in qualsiasi momento chiederne la fornitura di nuovi con l'Allegato n. 2; tutte le forniture devono essere autorizzate da IFCQ e nessuna richiesta deve essere rivolta direttamente al fabbricante;
- agli **Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione dell'Attestato per la Macellazione (AM) secondo le istruzioni in Allegato n. 8;
- agli **Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione dell'AM e, se richiesto, dell'AT e vengono consegnati i punzoni; per tali Allevamenti, essendo sia Scrofaie sia Allevamenti di Provenienza, valgono le prescrizioni definite nei due punti elenco precedenti;
- ai **Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione tramite la Dichiarazione del Macello (DM) e del Rendiconto Macellazione (RM), da compilare rispettivamente secondo le istruzioni in Allegato n. 11 e n. 12; con lo svolgimento dell'attività di macellazione e di quella di sezionamento presso lo stesso insediamento produttivo con l'assegnazione del medesimo riconoscimento sanitario dell'ASL per entrambe le attività, al soggetto interessato viene attribuito un unico codice di identificazione;
- ai **Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (DS) e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) in base alle istruzioni definite rispettivamente in Allegato n. 13 e n. 14;
- ai **Produttori** sono inviate le credenziali di accesso al Portale della DOP 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. 15, n. 16 e n. 17; ai Produttori sono anche inviate le credenziali per accedere al sistema informatico messo a disposizione dall'OdC per la compilazione, in base a quanto definito in Allegato n. 14, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF);
- agli **Affettatori** sono inviate le credenziali di accesso al Portale della DOP per la registrazione, in base alle indicazioni in Allegato n. 17, delle operazioni di affettamento e/o porzionamento nel Registro di confezionamento.

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”.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

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

Per il mantenimento del riconoscimento ai fini della DOP l'Operatore interessato deve formalmente comunicare a IFCQ, possibilmente in via preventiva e comunque entro 10 giorni lavorativi dal loro accadimento, all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it, tutte le modifiche sostanziali che incidono sullo stato di conformità del prodotto, sul processo produttivo e sulla tracciabilità delle produzioni oltre a quelle che riguardano la titolarità degli obblighi e dei diritti (ad 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) o raccomandata e sospendere immediatamente le attività ai fini della DOP.

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

Il Produttore o l'Affettatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del Sistema dei controlli della DOP deve darne comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it. IFCQ ne prende atto comunicando la sospensione della propria attività di controllo ordinario presso l'Operatore interessato.

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

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

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

5.2.4 Subentro nel riconoscimento

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

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

5.3.1 Procedura di recesso volontario

L'Operatore che intende recedere dalla DOP (per chiusura o cessione della Ditta, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP o altra diversa motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it.

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

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

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

5.3.2 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

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

- abbia cessato l'attività senza averne dato la prescritta comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante verifica documentale circa la “cessazione camerale” e/o verifica ispettiva che attesta che il medesimo non opera più ai fini della DOP;
- l'insediamento produttivo e/o il soggetto riconosciuto non sono più esistenti, l'insediamento è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato o l'Operatore sia dichiarato fallito;



- abbia sospeso l'attività ai fini della DOP per un periodo superiore ai 12 mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta all'OdC. A seguito dell'accertamento di tale circostanza IFCQ invia una nota all'Operatore interessato, fatti salvi i casi in cui il soggetto abbia pagato regolarmente le quote stabilite nel Sistema tariffario, informandolo che, trascorsi 30 giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta a IFCQ, la volontà di continuare la produzione ai fini della DOP, attiverà l'iter di cancellazione dell'Operatore dagli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti.

Qualora il soggetto per il quale è stato attivato l'iter di cancellazione abbia ricevuto in concessione dotazioni ai fini della DOP e non le abbia ancora restituite a IFCQ, l'OdC invia un sollecito scritto per la restituzione di tali dotazioni; trascorsi dal sollecito senza esito 10 giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese. Nel caso in cui non sia possibile recuperare le dotazioni IFCQ segnala la circostanza alle Autorità competenti e cancella, previa delibera del Co. Ce., l'Operatore dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito della DOP. Ognqualvolta il Co. Ce. delibera la cancellazione di un soggetto dagli elenchi anagrafici, IFCQ emette il provvedimento di cancellazione, dandone comunicazione all'Operatore interessato tramite posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata e provvede alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico dei soggetti riconosciuti e alla disabilitazione delle sue credenziali di accesso al sistema informatico messo a disposizione dall'OdC. La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte dell'Operatore. Fino ad allora quest'ultimo è tenuto a rispettare tutti gli adempimenti connessi alla sua qualità di soggetto riconosciuto.

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

5.3.3 Prescrizioni per il soggetto “cancellato” dagli elenchi anagrafici

L'Operatore “cancellato” dagli elenchi anagrafici:

- non può utilizzare ai fini della DOP suini vivi tatuati e/o macellati, carne fresca, salami insaccati e/o in stagionatura e/o prodotto finito non ancora identificato con la DOP, a partire dalla data indicata nella comunicazione inviata dall'OdC 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.

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; nel caso delle sopralluogo 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/del linee/prodotto e/o temporale delle lavorazioni;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini della DOP mediante la registrazione, la compilazione, la gestione e l'archiviazione della documentazione prevista dal PDC in modo da agevolare le verifiche da parte di IFCQ e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- a consentire, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, ogni forma di verifica da parte di IFCQ, con o senza preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico, pena l'applicazione delle norme vigenti in materia;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi all'esercizio del Sistema dei controlli della DOP;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative vigenti;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (ad es. *screen shot*), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF;
- a registrare i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenze oggettive che i suini e/o il prodotto non conformi siano stati esclusi dalla DOP;
- a conservare presso la propria sede produttiva riconosciuta, salvo eventuale deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini della DOP (cartellini forniti da mangimifici, razioni alimentari, DDT etc.) per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- a fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto destinato alla produzione tutelata, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- ad utilizzare strumenti di misura in stato di taratura per le misurazioni effettuate in autocontrollo; a tal fine gli Operatori devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della taratura “esterna” o “interna” degli strumenti che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a IFCQ, il prodotto non conforme indicato nel provvedimento di non conformità fino all'acquisizione della relativa decisione finale;
- a restituire, quando necessario (ad es. in caso di recesso, decreto di sospensione emesso dalle AA. CC.), le dotazioni ricevute dall'OdC per operare ai fini della DOP. Qualora l'Operatore interessato non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, IFCQ invia un sollecito scritto; trascorsi senza esito 10 giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- a conservare e utilizzare le dotazioni ricevute dall'OdC ai fini della DOP esclusivamente presso il proprio insediamento produttivo riconosciuto, fatte salve diverse eventuali autorizzazioni dell'OdC;
- a denunciare immediatamente alle AA. CC. lo smarrimento o il furto delle dotazioni ricevute ai fini della DOP e ad inviare a IFCQ la corrispondente documentazione;
- ad accettare i provvedimenti per il trattamento delle eventuali non conformità che IFCQ accerta in applicazione del Sistema dei controlli della DOP; l'Operatore può promuovere ricorso secondo le procedure previste dal Sistema dei controlli;



- a comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA. CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- ad utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche messe a disposizione dall'OdC mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- a verificare che il soggetto che fornisce loro suini, carcasse/mezzene, tagli di carne fresca da impiegare per la DOP e/o prodotto autocertificato da porzionare e/o affettare per la DOP sia riconosciuto ai fini della DOP e quindi 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;
- ad escludere dalla produzione tutelata i/le/il suini/carcasse/mezzene/tagli/prodotto quando riscontrano il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti e in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ;
- a fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

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

7. REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI

7.1 ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO

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

- all'identificazione e alla registrazione dei suini presenti in Allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- alla conformità della razione alimentare (cartellini mangime e piano/dichiarazione della razione alimentare somministrata).

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

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

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

7.1.1. Genetica

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



Tutta la progenie derivata da tipi genetici valutati non conformi o non corrispondente alle combinazioni genetiche previste all'Art. 2 del Disciplinare non deve essere tatuata e non può in alcun modo essere certificata ai fini della DOP; qualora sia stata tatuata si provvede alla sua esclusione dalla filiera tutelata.

La Scrofaia deve:

- acquisire e conservare:
 - il certificato zoootecnico o altra documentazione equivalente di ogni riproduttore fisicamente presente in Allevamento per la produzione tutelata;
 - la documentazione relativa alla fornitura di dosi di seme per la produzione di suini destinati al circuito tutelato, con la quale il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o il numero di matricola del verro dal quale è stato prelevato il seme in consegna;
- garantire la corrispondenza, per tutti i riproduttori presenti in Allevamento, tra gli identificativi applicati sul singolo riproduttore e quelli registrati nel corrispondente certificato zoootecnico e/o nella documentazione equivalente acquisiti. Generalmente l'identificativo del riproduttore nato:
 - in Italia è costituito cumulativamente dal tatuaggio sul padiglione auricolare sinistro del codice ASL dell'allevamento di nascita (espresso con 10 caratteri) e dal tatuaggio sul padiglione auricolare destro della matricola (espresso con 8 caratteri) del LGI o del Registro ibridi;
 - all'estero può essere anche riportato su marche auricolari, come indicato nel certificato zoootecnico;
- registrare e aggiornare nel RIFT entro i primi 7 giorni successivi al trimestre di riferimento (inteso come primo, secondo, terzo o quarto trimestre dell'anno):
 - l'elenco degli identificativi dei riproduttori suini utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e la relativa data di inizio e di eventuale fine attività;
 - il numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, il tipo genetico del verro a cui corrispondono, la ragione/denominazione sociale del fornitore e il numero e la data del DDT di fornitura;la registrazione e l'aggiornamento nel RIFT delle informazioni genetiche riguardanti i riproduttori impiegati per la fecondazione è a carico della Scrofaia in cui avvengono i partì anche nel caso in cui la fecondazione sia avvenuta presso un'altra Scrofaia;
- registrare nel RIFT entro i primi 7 giorni del mese il numero dei partì e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente in riferimento a tutta la produzione aziendale (inclusi eventuali non DOP).

La Scrofaia, al fine della ricerca dei calori delle Scrofe utilizzate per la filiera tutelata, 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.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

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

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

7.1.2 Tatuaggio di origine

La Scrofaia:

- deve apporre su entrambe le cosce del suinetto, nel rispetto delle tempistiche e delle modalità prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare, il tatuaggio di origine, la cui lettera-mese deve corrispondere al mese di nascita dell'animale in base alla relativa tabella riportata nel medesimo articolo;
- deve registrare nel RIFT, entro i primi 7 giorni di ogni mese, il numero dei suini sui quali è stato apposto il tatuaggio di origine nel mese precedente, suddivisi per lettera-mese;
- a seguito di richiesta di IFCQ, deve comunicare all'OdC mediante posta elettronica (ad es. all'indirizzo allevamenti@portalerift.it) con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo, la data prevista per l'esecuzione delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine con l'indicazione dei possibili orari (ad es. dalle ore 06:00 alle ore 12:00); l'eventuale variazione deve essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo; IFCQ non accetta variazioni segnalate con anticipo inferiore alle 24 ore rispetto all'esecuzione delle operazioni aziendali, procedendo nel caso all'addebito della corrispondente tariffa;
- deve conservare e utilizzare i punzoni esclusivamente presso la sede dell'insediamento produttivo a cui si riferisce il codice di identificazione; relativamente alla conservazione dei punzoni può essere ammessa eventuale deroga alla prescrizione; tale deroga deve essere motivatamente richiesta dall'Operatore e autorizzata per iscritto da IFCQ;
- deve restituire i punzoni usurati o inutilizzabili a IFCQ che provvede alla loro distruzione;
- NON deve apporre il tatuaggio di origine sui suinetti privi dei requisiti prescritti ai fini della DOP.

Gli Allevamenti che distolgono dalla filiera tutelata suini già tatuati devono:

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

Gli Allevamenti, nel caso di tatuaggio di origine poco visibile o di esecuzione di errori materiali di apposizione dello stesso, se intendono destinare i suini alla DOP, devono richiedere l'esecuzione di misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura degli stessi. La richiesta e la procedura di esecuzione di tali misure sono indicate rispettivamente negli Allegati n. 9 e n. 10. L'esecuzione delle misure di regolarizzazione non è necessaria nel caso di impiego di dispositivi identificativi validati dall'OdC, impiegati in aggiunta o in alternativa al tatuaggio di origine, che garantiscano la tracciabilità dei suini e delle relative cosce.



7.1.3 Alimentazione

L’Allevamento deve:

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

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

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

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

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

7.1.4 Trasferimento dei suini tra Allevamenti (AT)

La Scrofaia e l’Allevamento Intermedio che trasferiscono a qualsiasi titolo suini ad un altro Allevamento devono:

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

Nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AT e/o DDT) da parte del consegnatario, l’Allevamento ricevente non può accettare i suini in entrata come suini da destinare alla DOP. In caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, anche in



seguito a segnalazione dell'Allevamento ricevente, l'Allevamento che ha effettuato la consegna deve integrare la documentazione e compilare correttamente entro il giorno lavorativo successivo, in modo tale che sia a disposizione dell'Allevamento ricevente entro tale termine.

7.1.5 Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento che invia alla macellazione suini deve:

- registrare l'AM nel RIFT in base alle istruzioni indicate nell'Allegato n. 8 (l'Allevamento deve assicurare la registrazione dell'AM entro l'arrivo dei suini al Macello);
- registrare nell'AM esclusivamente suini destinati alla filiera tutelata assicurandosi di non attestare con l'AM l'invio alla macellazione di verri e scrofe; con la registrazione dell'AM l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello;
- integrare ogni DDT che accompagna la consegna dei suini al Macello con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o con 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 che devono avere al momento della macellazione così come specificato all'Art. 2 del Disciplinare.

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

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

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

7.1.6 Allevamenti con attività promiscua

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

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

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



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

7.2 ADEMPIMENTI DEL MACELLO

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

- partita costituita esclusivamente da suini attestati conformi ai fini della produzione tutelata;
- partita costituita da suini attestati conformi alla produzione tutelata e da suini destinati a produzioni generiche convenzionali.

Il Macello per ogni consegna di suini in entrata deve:

- verificare che sia accompagnata da un AM registrato nel RIFT conformemente alle indicazioni in Allegato n. 8 e da un DDT integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o con altra dicitura equivalente;
- verificare, nel caso di ricevimento di una consegna costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata, che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nell'AM e nel DDT;
- verificare che, nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nell'AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;
- verificare a livello documentale la/le lettera/e-mese registrata/e sull'AM in modo tale da riscontrare il rispetto del requisito di età prescritto (indicato all'Art. 2 del Disciplinare) che devono avere i suini al momento della macellazione;
- verificare che le/i razze/tipi genetici registrate/i in AM siano conformi alle prescrizioni definite al paragrafo 7.1.1;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata:
 - verificare che nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - ✓ il numero dei suini consegnati per la filiera tutelata, integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o con altra dicitura equivalente;
 - ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata;
 - verificare che il numero di suini destinati alla produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM e che tale numero coincida con quello effettivo dei suini destinati alla produzione tutelata in entrata;
 - verificare che tutti i suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata siano stati identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - verificare che trasporto e consegna siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra i suini destinati alla produzione tutelata e i suini in consegna NON a tal fine;
 - nel caso la consegna non consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine, escludere dalla macellazione ai fini della DOP l'intera partita;
- nel caso di mancata compilazione della documentazione prescritta (AM e/o DDT) da parte dell'Allevamento che ha effettuato la consegna, escludere dalla macellazione a fini DOP i suini



in entrata; in caso, invece, di registrazione errata e/o incompleta di tale documentazione, il Macello deve richiederne, all’Allevamento, l’integrazione e la corretta compilazione entro il giorno lavorativo successivo;

- assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall’automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
- assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
- escludere dalla macellazione ai fini della DOP verri e scrofe;
- verificare che la lettera-mese tatuata sulla coscia qualifichi il singolo suino di età conforme a quanto prescritto dall’Art. 2 del Disciplinare; in caso di riscontro di inidoneità deve escludere dalla macellazione ai fini della DOP i suini non conformi;
- garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse;
- impiegare per la DOP solo carcasse prive di miopatie conclamate (PSE e DFD) e di postumi evidenti di processi flogistici e traumatici;
- utilizzare per la DOP solo carcasse di peso¹ conforme a quanto prescritto dall’Art. 2 del Disciplinare;
- utilizzare per la DOP solo carcasse classificate con la lettera H leggibile (ad evidenza della conformità del requisito prescritto, in relazione al peso della carcassa, dall’Art. 2 del Disciplinare);
- verificare la visibilità dei tatuaggi di origine apposti sulle cosce dalla Scrofaia; la visibilità deve consentire la leggibilità:
 - di almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - di almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

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

- verificare che il tatuaggio di origine consenta di ricondurlo all’uso di punzoni ufficiali e che sia stato apposto sulle cosce nel rispetto di quanto prescritto dall’Art. 2 del Disciplinare;
- controllare la corrispondenza dei tatuaggi di origine presenti sulle cosce con quanto registrato nel relativo AM;
- escludere, nel caso di riscontro di tatuaggi di origine non conformi (non oggetto di regolarizzazione), le carcasse dalla DOP annullando in modo indelebile il tatuaggio di origine con l’apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro di annullamento, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullamento del tatuaggio di origine, il Macello può apporre in modo indelebile con le tecniche ritenute più opportune, non necessariamente sul tatuaggio di origine, ma comunque nelle immediate vicinanze, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un’altezza minima di 2 cm); tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle carcasse o comunque prima delle operazioni di sezionamento delle stesse;
- sulle carcasse distolte dalla produzione tutelata, annullare in modo indelebile il tatuaggio di origine così come specificato nel precedente punto elenco;
- registrare nel RIFT in DM e RM i dati di macellazione seguendo rispettivamente le istruzioni in Allegato n. 11 e n. 12 entro il giorno lavorativo successivo a quello di macellazione e comunque prima dell’utilizzo di quanto macellato ai fini della produzione tutelata;

¹ Peso di riferimento così come definito al paragrafo 4.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

- registrare nel RIFT i dati di classificazione delle carcasse entro il 3° giorno lavorativo successivo a quello di macellazione.

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

Sulle carcasse idonee alla DOP il Macello deve apporre 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 leggibile e indeleibile.

Nel caso in cui il Macello/LS “interno” effettui una consegna di carcasse/mezzene/tagli ai fini della produzione tutelata ad un LS “esterno”, deve registrare nel RIFT una o più Dichiarazioni Specifiche (DS) in base alle istruzioni in Allegato n. 13; 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 produzione tutelata. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta, il ricevente deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può destinare la consegna ai fini della DOP. Ogni DDT deve essere integrato con l'indicazione “Carcasse/mezzene/tagli idonee/i ai fini della produzione DOP” o con altra dicitura equivalente.

Il Macello che per la filiera tutelata NON effettua macellazioni con cadenza settimanale deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tale attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire all'OdC un'adeguata esecuzione degli adempimenti. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (ad es. dalle ore 08:00 alle ore 12:00). 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 di materia prima in entrata il Laboratorio di Sezionamento (LS) deve verificare:

- che la macellazione dei suini da cui è stata ottenuta la materia prima sia stata effettuata presso un soggetto (Macello) riconosciuto;
- nel caso di LS “esterno”, che il LS fornitore sia un soggetto riconosciuto;
- esclusivamente nel caso di LS “esterno”, che ogni consegna in entrata sia accompagnata da una o più DS correttamente registrata/e nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 13 e dal/i relativo/i DDT integrato/i con l'indicazione “Carcasse/mezzene/tagli idonee/i ai fini della produzione DOP” o con altra dicitura equivalente; in presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il LS richiede al fornitore entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza della documentazione, il LS ricevente non può destinare il prodotto ai fini della DOP;
- se ricevute cosce (legate a carcasse/mezzene o ad altri tagli o isolate e separate dalle/dagli stesse/stessi), la presenza su di esse:
 - della lettera H relativa alla classificazione delle carcasse (ad evidenza del rispetto del requisito di classificazione, in relazione al peso delle carcasse, prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare) e che la lettera stessa sia leggibile;



- del tatuaggio di origine e che lo stesso sia riconducibile all'uso di punzoni ufficiali ed abbia una lettera-mese conforme in relazione all'età (nel rispetto di quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare), al momento della macellazione, del suino da cui sono state ottenute le cosce; il LS, inoltre, nel caso di ricevimento di materia prima da un altro LS, deve verificare che il tatuaggio di origine riscontrato sulle cosce sia coerente con le registrazioni nella/e DS ricevuta/e;

fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio di origine 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 e deve consentire, considerando eventualmente anche il lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;

il controllo, da parte dell'Operatore, di esito della classificazione delle carcasse e tatuaggio di origine viene eseguito compatibilmente con le condizioni in cui è stata ricevuta la materia prima (sezionamenti, rifilature, scotennature e disossi possono compromettere la visibilità di esito della classificazione, tatuaggio di origine ed eventuale regolarizzazione del tatuaggio);

- in caso di lavorazione di carcasse provenienti direttamente dal reparto di macellazione, che sia presente sulle stesse il codice che identifica il lotto di macellazione, apposto in modo leggibile e indelebile;
- in caso di ricevimento di carcasse/mezzene/tagli da altro LS, che siano provviste/i del codice identificativo del lotto di macellazione apposto in modo leggibile e indelebile e/o che siano chiaramente identificate/i ai fini della DOP tramite sistemi di tracciabilità (ad es. supporti/cartellini/etichette) che consentano di risalire al lotto di macellazione e al fornitore; il LS ricevente, inoltre, deve verificare la coerenza fra il codice del lotto riscontrato direttamente sulla materia prima (e/o sui sistemi di tracciabilità applicati sul prodotto e/o impiegati sulle attrezzature) e le relative registrazioni nella/e DS.

Il LS, completate le verifiche sopraccitate 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 chiaramente identificabile e distinguibile ai fini della DOP presso l'Operatore; per ogni taglio deve essere possibile risalire chiaramente al lotto di macellazione e al fornitore (Macello o altro LS); tale tracciabilità ai fini della DOP deve essere garantita anche per l'invio della materia prima ad un Produttore o ad altro LS;
- nel caso di LS “esterno”, per ogni DS ricevuta, compilare nel RIFT, per documentare la materia prima (carcasse/mezzene/tagli) non avviata alla produzione tutelata (resa al fornitore o trattenuta non ai fini della produzione tutelata), la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 14, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione della materia prima nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS; la registrazione deve essere effettuata anche in assenza di materia prima resa al fornitore o trattenuta non ai fini della produzione tutelata;
- consegnare al Produttore ai fini della DOP solo materia prima ottenuta da suini nati, allevati e macellati, da carcasse/mezzene sezionate e da tagli rifilati nel territorio delimitato così come definito dall'Art. 2 del Disciplinare; la materia prima, inoltre, deve essere ottenuta da suini macellati ad un'età conforme a quanto prescritto nel medesimo articolo;
- consegnare al Produttore ai fini della DOP tagli conformi a quanto prescritto dagli Art. 3 e 4 del Disciplinare;



- registrare nel RIFT, per ogni consegna di materia prima al Produttore ai fini della DOP, una Dichiarazione Specifica (DS) seguendo le istruzioni in Allegato n. 13 (per ogni consegna possono eventualmente essere compilate anche più DS). Al momento della consegna 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 denominazione del taglio (o dei tagli), con l'indicazione del corrispondente peso (distinto per tipologia di taglio, se indicati tagli diversi) e con la dicitura *“Materia prima idonea ai fini della produzione DOP”* o con altra dicitura equivalente (la materia prima indicata in DS e DDT deve essere conforme alla tipologia dei tagli specificata nel Disciplinare; nel DDT, nella descrizione della materia prima è ammesso l'utilizzo di termini diversi da quelli indicati nel Disciplinare, purché riconducibili ai tagli consentiti).

Il LS, qualora svolga attività ai fini della DOP a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno 3 giorni lavorativi di anticipo l'esecuzione di tali attività ad IFCQ tramite posta elettronica, con il fine di consentire all'OdC un'adeguata esecuzione degli adempimenti. Nella notifica devono essere indicati la giornata e gli orari (ad es. dalle ore 08:00 alle ore 12:00). Eventuali variazioni devono essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno 2 giorni lavorativi.

7.4 ADEMPIMENTI DEL 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 Macello riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare;
- verificare che la consegna provenga da un LS riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare;
- verificare che sia/siano stata/e compilata/e correttamente nel RIFT la/le relativa/e DS, nel rispetto delle prescrizioni di cui all'Allegato n. 13, coordinata/e con DDT integrato/i con:
 - la corretta denominazione del taglio (o dei tagli) e la registrazione del relativo peso (distinto per tipologia di taglio, se indicati tagli diversi);
 - la dicitura *“Materia prima idonea ai fini della produzione DOP”* o altra dicitura equivalente;in particolare, l'Operatore deve verificare che:
 - ✓ le registrazioni nella/e DS relative alle partite di suini da cui è stata ottenuta la materia prima in consegna attestino un'età dei suini alla macellazione conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - ✓ nella/e DS siano registrati codici di origine e codici di provenienza che attestino suini nati e allevati presso soggetti ubicati nell'areale prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - ✓ i tagli indicati in DS e DDT siano conformi a quanto specificato agli Art. 3 e 4 del Disciplinare (nel DDT, nella descrizione della materia prima è ammesso l'utilizzo di termini diversi da quelli indicati nel Disciplinare, purché riconducibili ai tagli consentiti);
 - ✓ la tipologia dei tagli e il relativo peso indicati in DS e DDT siano coerenti con quanto effettivamente riscontrato “in campo”;

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;



- accertarsi che la materia prima carnea ricevuta sia chiaramente identificata, distinguibile ai fini della DOP e riconducibile al lotto di macellazione e al LS fornitore;
- registrare nel sistema informatico messo a disposizione dall'OdC, per ogni DS ricevuta, la DPNF, in base alle istruzioni in Allegato n. 14, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione della materia prima nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS; 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).

Il Produttore, inoltre, deve:

- seguire il metodo di elaborazione prescritto dall'Art. 4 del Disciplinare utilizzando, 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 dall'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, dei budelli impiegati per l'insacco e dello spago utilizzato per l'eventuale legatura del salame;
- effettuare la stagionatura sulla base di quanto prescritto dall'Art. 5 del Disciplinare rispettando i tempi minimi di stagionatura e asciugamento ivi indicati (considerando assieme complessivamente le due fasi) in relazione al diametro del salame fresco;
- rilevare in autocontrollo la temperatura delle operazioni di asciugamento e dei locali in cui vengono stagionati i salami, conservandone le registrazioni, in modo tale da dare evidenza del rispetto delle relative prescrizioni indicate agli Art. 4 e 5 del Disciplinare;
- stoccare/movimentare la carne, il prodotto in lavorazione e il prodotto finito destinati alla DOP in modo tale 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 destinati alla produzione DOP;
- compilare, per ogni impasto insaccato ai fini della DOP, la Scheda di produzione, nel rispetto di quanto indicato in Allegato n. 15, registrandola nel Portale della DOP entro il 2° giorno lavorativo successivo alla data di insacco; se l'impasto viene insaccato in giornate diverse, nella Scheda di produzione devono essere indicate date di insacco diverse (riferite a differenti lotti di insacco) e la registrazione del documento a portale deve essere effettuata entro il 2° giorno lavorativo successivo alla data di insacco più recente;
- compilare nel Portale della DOP, prima dell'eventuale trasferimento ad altro Operatore, prima delle eventuali operazioni di porzionamento, prima del confezionamento e quindi prima della commercializzazione, per ogni lotto di insacco per il quale documenta un conforme metodo di produzione e a cui intende attribuire la DOP, la “Dichiarazione del Produttore” nel rispetto di quanto prescritto in Allegato n. 16;
- rispettare le prescrizioni relative all'eventuale esclusione dalla DOP di prodotto autocertificato definite al paragrafo 9.

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.



È ammesso il trasferimento di prodotto da un Produttore ad un altro Produttore per le successive operazioni di porzionamento a fini DOP e da un Produttore ad un Affettatore per attività di porzionamento e/o affettamento per la DOP, solo se il prodotto da trasferire è già stato autocertificato (mediante “Dichiarazione del Produttore”).

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 effettua attività di porzionamento ai fini della DOP, deve:

- porzionare 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 precedentemente specificate in caso di trasferimento di “*Salame Brianza*” DOP; 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;
- escludere il prodotto dalla DOP in caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti organolettici di cui all’Art. 6 del Disciplinare;
- annotare nel Portale della DOP, in base a quanto prescritto in Allegato n. 17, nel Registro di confezionamento, le operazioni di porzionamento e confezionamento; le registrazioni devono essere eseguite entro il 2° giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni di confezionamento.

Per le operazioni di confezionamento il Produttore deve rispettare le prescrizioni di cui all’Art. 7 del Disciplinare utilizzando vesti grafiche conformi a quanto prescritto dal paragrafo 11 del PDC.

7.5 ADEMPIMENTI DELL’AFFETTATORE

L’Affettatore, per le operazioni di porzionamento e/o affettamento ai fini della 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 esclusivamente prodotto autocertificato da un Produttore (mediante la “Dichiarazione del 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);
- escludere il prodotto dalla DOP in caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti organolettici di cui all’Art. 6 del Disciplinare;
- effettuare le operazioni di porzionamento, affettamento e confezionamento come specificato agli Art. 5 e 7 del Disciplinare utilizzando vesti grafiche conformi a quanto prescritto dal paragrafo 11 (del PDC);
- annotare nel Portale della DOP, in base a quanto prescritto in Allegato n. 17, nel Registro di confezionamento, 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;
- rispettare le prescrizioni relative all’eventuale esclusione dalla DOP di prodotto autocertificato definite al paragrafo 9.

Il trasferimento di prodotto per successive operazioni di porzionamento e/o affettamento ai fini della DOP è ammesso solo se il salame è già stato autocertificato con la Dichiarazione del Produttore. L’Affettatore che, per l’esecuzione di tali operazioni, trasferisce “Salame Brianza” DOP ad un altro Operatore 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 richiamino la DOP.

8. CONTROLLI DI IFCQ A CARICO DEGLI 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 verifica per ogni Operatore, almeno una volta ogni tre anni, il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all’autorizzazione sanitaria in corso di validità;
- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l’insediamento produttivo, delle dotazioni consegnate o l’autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità. In particolare, gli Allevamenti devono separare i suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine. Per quanto riguarda Macelli, LS, Produttori e Affettatori, il prodotto da destinare alla filiera tutelata deve essere lavorato, movimentato e/o stoccati 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 da quella relativa al prodotto non destinato alla filiera tutelata (mediante separazione fisica e/o temporale delle lavorazioni);

- la corretta registrazione dei dati e compilazione della documentazione prevista;
- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della DOP (bilanci di massa).

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

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

I controlli sono finalizzati ad accettare:

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

Nel caso di riscontro di non conformità a carico di un LS “interno” relative a presenza, leggibilità e conformità del tatuaggio di origine e dell'esito di classificazione delle carcasse (in riferimento al peso delle medesime) la non conformità viene formalizzata al LS, ma non al relativo Macello. Nel caso in cui l'accertamento avvenga a carico di un LS “esterno” e l'inidoneità riguardi la conformità dei punzoni utilizzati, la presenza e la leggibilità del tatuaggio di origine e dell'esito, relativo al peso delle carcasse, di classificazione delle stesse, la non conformità viene formalizzata, oltre che al LS “esterno”, anche al Macello (ma non al relativo LS “interno”). Inoltre, in caso di riscontro di non conformità, per prodotto trasferito (per successive operazioni di porzionamento o affettamento ai fini della DOP) da un Produttore ad un Affettatore presenti nello stesso stabilimento produttivo e facenti capo alla medesima proprietà, se l'anomalia riguarda i documenti di tracciabilità del trasferimento ed il sistema di identificazione del prodotto trasferito ed interessa direttamente entrambi i soggetti, la non conformità viene formalizzata esclusivamente all'Affettatore.

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



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

Gli Operatori di filiera, oltre a controlli ispettivi e documentali, sono soggetti anche a controlli analitici per analisi chimiche, chimico-fisiche, 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 della prova analitica rispetto ai requisiti disciplinati, emette un rapporto relativo a tale valutazione (Rapporto di valutazione prova) che viene inviato all'Operatore interessato soggetto al controllo. Per valutare l'esito delle analisi chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche il VRP considera l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul Rapporto di prova.

8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L'ALLEVAMENTO

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

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

8.1.1 CONTROLLI sull'alimentazione somministrata

IFCQ ogni anno, **presso almeno il 25% degli Allevamenti** operanti per le fasi di magronaggio e ingrasso riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente, verifica che siano impiegati gli alimenti definiti nella “tabella delle materie prime ammesse” di cui all'Art. 2 del Disciplinare nel rispetto dei cicli di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, al fine di dare evidenza ai riscontri di IFCQ, la documentazione relativa ai seguenti documenti previsti al paragrafo 7.1.3:

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

I controlli sono documentali, mediante acquisizione del/i “cartellino/i” degli alimenti in uso e/o del/i DDT di acquisto degli alimenti e/o delle formulazioni documentate e registrate in autocontrollo da



parte dell’Allevamento (siano esse di origine industriale che autoprodotte) o mediante trascrizione sul verbale di controllo della stessa documentazione o della formulazione contestualmente dichiarata dall’Allevamento, ispettivi e analitici con il prelievo di uno o più campioni di alimenti da destinare alla determinazione dell’acido linoleico e del grasso sulla sostanza secca.

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

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

8.1.2 CONTROLLI sugli Allevamenti con produzione promiscua

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

8.1.3 CONTROLLI sulla genetica

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

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

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

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

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

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

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

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

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

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

IFCQ effettua ogni anno, **presso almeno il 5% delle Scrofaie** (inclusi i “cicli chiusi”) riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e **presso almeno il 5% di tutti gli altri Allevamenti** anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, **il prelievo di materiale biologico** sui suini destinati alla produzione tutelata per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche. Il prelevamento deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale, delle condizioni di sicurezza del personale e della biosicurezza aziendale.

Qualora si riscontrino non compatibilità tra il DNA campionato e le sequenze registrate in BDR relative alle genetiche presenti in Allevamento (verri o fiale) al momento della fecondazione della



scrofa, l'azienda, per determinare se l'anomalia riscontrata sia dovuta ad un problema di tracciabilità del seme o ad una non conformità dello stesso, può chiedere all'OdC, entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto, che il laboratorio confronti tutte le sequenze registrate in BDR relative ai verri in attività con le sequenze di DNA risultate non compatibili.

8.1.4 CONTROLLI sulla movimentazione dei suini

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

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

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

- il numero delle scrofe produttive nel circuito tutelato;
- il numero di suini tatuati nel periodo di riferimento.

8.1.5 CONTROLLI delle operazioni di apposizione del tatuaggio di origine

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

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

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

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

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

- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT (l'allevatore deve registrare nel RIFT entro i primi 7 giorni di ogni mese, il numero di suini, suddiviso per lettera-mese, su cui è stato apposto il tatuaggio di origine);



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

- nel caso l'allevatore abbia distolto dalla produzione tutelata suini tatuati, 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 di origine sia stato apposto entro i tempi prescritti, rispetto alla nascita dei suini, indicati nel Disciplinare.

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

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 con altra dicitura equivalente;
- il peso medio dei suini trasferiti previa visione, ove possibile in presenza di registrazioni dei pesi, della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, etc.) per valutarne la congruità (accrescimento) in rapporto all'età;
- che il tipo genetico registrato in AT sia conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- la congruità dei flussi dei suini attestati con gli AT e degli altri dati registrati nel RIFT con la capacità produttiva dell'Allevamento e con i dati riportati sui relativi documenti di trasferimento obbligatoriamente presenti in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, etc.). Nel caso di Allevamenti intermedi IFCQ, relativamente agli AT, verifica la congruità fra il quantitativo di suini registrati negli AT in entrata e il quantitativo di suini indicati negli AT in uscita. I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata.

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

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

- la correttezza delle registrazioni degli AM in uscita (il controllo può essere eseguito indifferentemente sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT); in particolare IFCQ controlla che in AM siano stati registrati:
 - il numero di suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - suini con requisiti genetici conformi a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - il codice di origine e la relativa lettera-mese, verificando la congruità della stessa con il requisito di età che devono avere i suini al momento della macellazione indicato all'Art. 2 del Disciplinare;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM, integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o con altra dicitura equivalente;
- la congruità fra la disponibilità dei suini in Allevamento (in base al numero di suini nati presso l'Allevamento e/o ricevuti da altri Allevamenti e di suini ceduti per la macellazione), i dati del



RIFT (incluse le registrazioni di AT e AM) e la documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, etc.). I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata;

- che non siano stati certificati verri e scrofe.

8.1.8 CONTROLLI di consegne promiscue

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

8.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL MACELLO

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

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

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

8.2.1 CONTROLLI degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

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

- gli AM siano stati correttamente compilati coordinati ognuno con un DDT integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o con altra dicitura equivalente;
- il numero dei suini registrato negli AM coincida con quello indicato nei relativi DDT;
- nel DDT sia registrato il numero dei suini consegnati al Macello per la filiera tutelata;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati per la filiera tutelata (integrato con l'indicazione *“Suini idonei ai fini della produzione DOP”* o con altra dicitura equivalente) e il numero di suini consegnati non a tal fine;
 - il numero di suini destinati alla produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;



- siano stati registrati nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, i dati di macellazione come da Allegati n. 11 e n. 12 (in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione, oltre che del numero, anche dei codici di origine, comprensivi di lettera-mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione).

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

- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla produzione tutelata:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - ✓ il numero dei suini consegnati per la filiera tutelata, integrato con l'indicazione “*Suini idonei ai fini della produzione DOP*” o con altra dicitura equivalente;
 - ✓ il numero dei suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata;
 - il numero di suini consegnati ai fini della produzione tutelata registrato nel DDT coincida con quello registrato nell'AM;
 - i suini consegnati NON ai fini della produzione tutelata siano identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - la consegna e il trasporto dei suini siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini destinati alla produzione tutelata e quelli non consegnati a tal fine;
 - nel caso la consegna NON consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla produzione tutelata da quelli non destinati a tal fine, l'intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini della DOP;
- siano rispettati i criteri minimi di visibilità del tatuaggio di origine; in particolare devono essere leggibili:
 - almeno una lettera della provincia identificativa della Scrofaia;
 - almeno una cifra del codice alfanumerico identificativo della Scrofaia;
 - la lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;i requisiti minimi di leggibilità del tatuaggio di origine, pertanto, sono soddisfatti solo se rispettati tutti e tre i requisiti sopradescritti e, ai fini della rintracciabilità, devono consentire di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;
- la lettera-mese qualifichi un suino di età, al momento della macellazione, conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
- il tatuaggio di origine apposto consenta di ricondurlo all'uso dei punzoni ufficiali;
- vi sia corrispondenza del tatuaggio di origine riscontrato sulla coscia con quanto registrato nel relativo AM;
- siano utilizzate per la DOP solo carcasse con peso e classificazione conformi a quanto prescritto dal paragrafo 7.2;
- sia presente sulle carcasse da destinare alla produzione tutelata una marcatura chiara, ben leggibile e indelebile, apposta mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifichi il lotto di macellazione del singolo AM.

8.2.2 CONTROLLI delle registrazioni sul RIFT

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

8.2.3 CONTROLLI sulla genetica

IFCQ effettua ogni anno, **presso almeno il 5% dei Macelli** riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, **il prelievo di materiale biologico** su partite di suini avviati alla macellazione ai fini della produzione tutelata per la verifica comparativa con il DNA depositato, in applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche.

8.3 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL LABORATORIO DI SEZIONAMENTO

IFCQ effettua ogni anno, presso i LS che nell'anno precedente hanno registrato nelle DS materia prima consegnata ai Produttori ai fini della DOP “Salame Brianza”, almeno una visita ispettiva ordinaria.

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

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

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

Per quanto riguarda in particolare:

- il controllo delle DS, IFCQ verifica la conformità dei codici di origine, delle relative lettere-mese e dei codici identificativi degli Allevamenti di Provenienza registrati (i suini da cui è stata ottenuta la materia prima devono essere nati ed essere stati allevati nell'areale prescritto indicato all'Art. 2 del Disciplinare e devono essere stati macellati a un'età conforme a quanto prescritto dal medesimo articolo);
- il controllo di DS e DDT, l'OdC verifica la congruità della materia prima registrata nei documenti con i tagli specificati all'Art. 3 del 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 ordinaria sono in corso attività di sezionamento ai fini della DOP e/o è presente materia prima carnea già sezionata ai fini della DOP, IFCQ effettua un **controllo fisico-ispettivo** (in caso di LS “esterno”, integrato dal controllo di DS e DDT ricevuti dal LS fornitore) verificando:

- che per la materia prima riscontrata non vi siano pregiudizi di conformità dei tagli rispetto a quanto prescritto dagli Art. 3 e 4 del Disciplinare;
- se prese/i in esame cosce (legate a carcasse/mezzene o ad altri tagli o isolate e separate dalle/dagli stesse/stessi), la presenza su di esse:



- della lettera H relativa alla classificazione delle carcasse (ad evidenza del rispetto del requisito di classificazione, in relazione al peso delle medesime, prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare) e che la lettera stessa sia leggibile;
- del tatuaggio di origine e che lo stesso sia riconducibile all'uso di punzoni ufficiali, abbia una lettera-mese conforme in relazione all'età, al momento della macellazione, del suino da cui sono state ottenute le cosce e attesti la nascita del suino nell'areale prescritto dal Disciplinare; IFCQ, inoltre, verifica, nel caso di materia prima ricevuta da altro LS, che il tatuaggio di origine riscontrato sulle cosce sia coerente con le registrazioni nella/e DS; fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio di origine 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 e deve consentire, considerando eventualmente anche il lotto di macellazione, di risalire in modo univoco all'Allevamento di Origine;

il controllo di esito della classificazione e tatuaggio di origine viene eseguito compatibilmente con le condizioni della materia prima (sezionamenti, rifilature, scotennature e disossi possono compromettere la visibilità di esito classificazione e tatuaggio di origine);

- se prese in esame carcasse da sezionare provenienti direttamente dal reparto di macellazione, che sia presente sulle stesse il codice che identifica il lotto di macellazione, apposto in modo leggibile e indelebile;
- se presa in esame materia prima da sezionare proveniente da altro LS o materia prima già sezionata, che sia provvista del codice identificativo del lotto di macellazione apposto in modo leggibile e indelebile e/o che sia chiaramente identificata e distinguibile ai fini della DOP tramite sistemi di tracciabilità (ad es. supporti/cartellini/etichette) che consentano di risalire al lotto di macellazione e al fornitore (Macello o altro LS); IFCQ, inoltre, per la materia prima proveniente da altro LS, verifica la coerenza fra il codice del lotto riscontrato col controllo fisico-ispettivo (direttamente sulla materia prima e/o sui sistemi di tracciabilità applicati) e le relative registrazioni nella DS.

8.4 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE

IFCQ effettua annualmente presso ogni Produttore, ai fini dell'attività di controllo ordinario, il numero di visite ispettive riportato nella seguente tabella in relazione alla quantità di prodotto che l'Operatore ha insaccato ai fini della DOP nell'anno precedente:

Numero di visite ispettive all'anno presso il Produttore	Quantità insaccata dal Produttore, ai fini della DOP, nell'anno precedente
almeno una (1)	pari o inferiore a 20.000 kg
almeno 3	compresa tra 20.001 e 50.000 kg
almeno 4	compresa tra 50.001 e 100.000 kg
almeno 6	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 della quantità di prodotto insaccato durante l'anno registrata nelle Schede di produzione compilate dall'Operatore.

Per il primo anno di attività ai fini della DOP di un nuovo soggetto riconosciuto il numero minimo delle visite ispettive viene determinato sulla base di un'autodichiarazione, prescritta in Allegato n. 5, inviata all'OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l'azienda indica la quantità stimata di prodotto che prevede di insaccare ai fini della DOP nel corso di un'annualità.



Qualora il quantitativo insaccato ai fini della DOP nel corso dell'anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero minimo di visite ispettive da effettuare viene coerentemente rivisto.

8.4.1 CONTROLLO della carne fresca in entrata e delle successive fasi di lavorazione

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

- la materia prima carnea sia stata ottenuta dalla macellazione di suini effettuata presso un Macello riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare;
- la materia prima carnea provenga da un LS riconosciuto ubicato in una delle regioni prescritte dall'Art. 2 del Disciplinare;
- la consegna della materia prima carnea sia accompagnata da DS e relativo/i DDT compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui ai paragrafi 7.3 e 7.4 verificando in particolare che:
 - il/i DDT sia integrato/i con:
 - ✓ la corretta denominazione dei tagli e la registrazione del corrispondente peso (distinto per tipologia di taglio, se indicati tagli diversi); 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 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;
 - ✓ lettere-mese che attestano un'età dei suini alla macellazione conforme a quanto prescritto dall'Art. 2 del Disciplinare;
 - ✓ tagli anatomici delle tipologie indicate all'Art. 3 del Disciplinare congrui con quelli registrati nel/i relativo/i DDT;
- per ogni DS ricevuta la DPNF sia stata registrata correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.4;
- siano state compilate correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.4 la Scheda di produzione e, se il lotto è già stato autocertificato, la Dichiarauzione del Produttore;
- siano state rispettate le prescrizioni relative alle materie prime impiegate per la preparazione dell'impasto (indicate agli Art. 3 e 4 del Disciplinare) e a metodo di elaborazione e fase di stagionatura (di cui rispettivamente agli Art. 4 e 5 del Disciplinare); in particolare l'OdC verifica che:
 - l'Operatore abbia conservato, ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità prescritti dagli 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, dei budelli impiegati per l'insacco e dello spago impiegato per l'eventuale legatura del salame;
 - 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 (o 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;

- il diametro dei fori degli stampi utilizzati per la macinatura sia compreso nelle misure indicate all'Art. 4 del Disciplinare; il rispetto di tale requisito può essere verificato prendendo in esame apposita dichiarazione del fabbricante degli stampi, se conservata dal Produttore (in aggiunta o in alternativa a tale controllo documentale, la verifica può essere effettuata controllando la stampigliatura apposta sugli stampi e/o misurando direttamente in campo il diametro dei fori degli stampi);
- non vi siano evidenze del mancato rispetto del programma di lavorazione inviato all'OdC relativamente alle fasi di macinatura, impastatura e insacco;
- se il lotto è stato autocertificato, in caso di esclusione di prodotto dalla DOP non vi siano evidenze del mancato rispetto delle prescrizioni definite al paragrafo 9.

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 dal 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 dal paragrafo 7.4 del PDC. 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 relativi a consegne di carne fresca già introdotti dal Produttore ai fini della DOP, IFCQ può verificare che tale materia prima sia chiaramente identificabile e distinguibile all'interno dei locali e sia gestita e stoccati 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'arco dell'anno, nei casi successivamente riportati nel presente paragrafo alle lettere a), b) e c), il numero di lotti di insacco da destinare alle analisi di laboratorio riportato nella seguente tabella (“livello di campionamenti di base”) in relazione alla quantità di prodotto che l'Operatore ha insaccato ai fini della DOP nell'anno precedente (calcolata sulla base delle registrazioni nelle Schede di produzione):



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

Numero di lotti di insacco da destinare annualmente alle analisi di laboratorio	Quantità insaccata dal Produttore, ai fini della DOP, nell'anno precedente
almeno 2	pari o inferiore a 20.000 kg
almeno 4	compresa tra 20.001 e 50.000 kg
almeno 6	compresa tra 50.001 e 100.000 kg
almeno 8	superiore a 100.000 kg

Il “livello di campionamento di base” si applica nei seguenti casi:

- nel primo anno di attività ai fini della DOP di un nuovo soggetto riconosciuto;
- nell’anno di ripresa dell’attività ai fini della DOP dopo uno o più anni di sospensione;
- nei casi previsti al paragrafo 8.4.2.4 in cui il “livello di campionamento di base” viene “ripristinato” nell’anno successivo a quello di applicazione di altri livelli di campionamento.

Per il primo anno di attività ai fini della DOP di un nuovo soggetto riconosciuto il numero di lotti di insacco da controllare nell’arco dell’anno viene determinato applicando il “livello di campionamento di base”, come sopraspecificato alla lettera a), e sulla base dell’autodichiarazione aziendale, prescritta in Allegato n. 5, inviata dall’Operatore a IFCQ contestualmente alla richiesta di riconoscimento, in cui l’azienda indica la quantità stimata di prodotto che prevede di insaccare ai fini della DOP nel corso di un anno. Qualora il quantitativo insaccato ai fini della DOP nel corso dell’anno sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero dei lotti da controllare presso il Produttore applicando il “livello di campionamento di base” viene coerentemente rideterminato.

IFCQ per ogni lotto di insacco preso in esame controlla preliminarmente a livello documentale che:

- la Dichiarazione del Produttore sia stata compilata correttamente e conformemente alle prescrizioni di cui al paragrafo 7.4;
- sia rispettato il tempo minimo totale di asciugamento e stagionatura previsto all’Art. 5 del Disciplinare.

Effettuata la verifica documentale, senza il riscontro di pregiudizi di conformità per il prodotto, 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 prelevamento 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, per ciascun lotto di insacco preso in esame a cui è stata attribuita la DOP (mediante la Dichiarazione del Produttore) e documentalmente conforme, verifica che l’aspetto esterno dei salami sia conforme a quanto prescritto dall’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 di insacco 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 di insacco dalla DOP (devono essere escluse tutte le unità del lotto, tranne quelle valutate conformi) ed effettua, in applicazione della procedura sopraspecificata, il controllo dell'aspetto esterno di un altro lotto di insacco 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 di insacco 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 inidonee 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 nessuno o solo 1 è risultato non conforme 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 prelevamento finalizzate al controllo delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche definite nel Disciplinare;
- 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 di insacco 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 di insacco 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 insacco 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 prelevamento finalizzate alla verifica analitica del rispetto delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche definite per i salami al medesimo articolo.

Il prelievo deve essere eseguito in base alla seguente procedura operativa: per ciascun lotto di insacco da analizzare vengono individuate e identificate dall'incaricato di IFCQ cinque aliquote di



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

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; delle quattro aliquote prelevate, due vengono consegnate al laboratorio di analisi (una per le analisi chimiche e chimico-fisiche ed una per quelle microbiologiche) e due vengono 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 di insacco 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 DI INSACCO DA CAMPIONARE negli anni successivi a quello di applicazione del “livello di campionamento di base”

Relativamente a ciascun Produttore, il numero di lotti di insacco da campionare per la verifica, nel rispetto di quanto specificato al paragrafo 8.4.2.3, delle caratteristiche chimiche, chimico-fisiche e microbiologiche negli anni successivi a quello di applicazione del “livello di campionamento di base” (definito all'inizio del paragrafo 8.4.2) varia in relazione all'esito dei controlli analitici di laboratorio dei campioni prelevati.

Ciascun prelevamento viene effettuato previa valutazione documentale preliminare, così come precedentemente specificato al paragrafo 8.4.2, e previo controllo delle caratteristiche organolettiche del lotto di insacco nel rispetto delle procedure specificate ai paragrafi 8.4.2.1 e 8.4.2.2.

Nelle tabelle di seguito riportate è indicato il numero minimo di lotti di insacco da sottoporre a prelevamento presso il Produttore nell'arco di un anno, in relazione alla quantità di prodotto che il Produttore medesimo ha insaccato ai fini della DOP nell'anno precedente.

Nel caso di esito delle analisi di laboratorio rispondente ai requisiti disciplinati per tutti i lotti di insacco 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 di insacco da campionare	Produzione (quantità insaccata) in kg/anno
2	fino a 50.000 kg/anno
3	compresa tra 50.001 e 100.000 kg/anno
4	superiore a 100.000 kg/anno

Se dei lotti di insacco 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:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO
“SALAME BRIANZA” DOP**

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

Numero minimo di lotti di insacco da campionare	Produzione (quantità insaccata) in kg/anno
1	fino a 20.000 kg/anno
2	compresa tra 20.001 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”.

Nel caso di esiti analitici di laboratorio non rispondenti ai requisiti disciplinati per almeno un lotto di insacco 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 di insacco 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 di insacco campionati in tale anno risponde ai requisiti disciplinati viene ripristinato il “livello di campionamento di base”. Nel caso, invece, di riscontro analitico, in tale anno, 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 di insacco 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 di insacco 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 di tutti i campioni prelevati nell’anno precedente.

IFCQ comunica ai Produttori per ogni anno il numero minimo di lotti di insacco 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 ai fini della DOP esegue ogni anno, in regime di controllo ordinario, sulla base della quantità di prodotto che l’Operatore ha porzionato ai fini della DOP nell’anno precedente, il numero di controlli dell’attività di porzionamento indicato nella tabella di seguito riportata:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO
“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

Numero di controlli all’anno dell’attività di porzionamento presso il Produttore	“Quantità porzionata” dal Produttore, ai fini della DOP, nell’anno precedente
almeno 1	pari o inferiore a 20.000 kg
almeno 3	compresa tra 20.001 e 50.000 kg
almeno 4	compresa tra 50.001 e 100.000 kg
almeno 6	superiore a 100.000 kg

Per “quantità porzionata” ai fini della DOP nell’arco di un anno si intende il peso complessivo delle porzioni ottenute per la DOP in tale anno.

Per il primo anno di attività di un Produttore ai fini della DOP 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 di prodotto porzionato che prevede di ottenere ai fini della DOP nel corso di un anno; 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 e/o su prodotto precedentemente porzionato e stoccati nei locali aziendali.

IFCQ, a livello documentale controlla:

- in caso di prodotto ricevuto 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 nel rispetto di quanto specificato al paragrafo 7.4;
- che il porzionamento avvenga o sia avvenuto su prodotto già autocertificato con la Dichiarazione del Produttore (compilata dal medesimo Produttore presso cui IFCQ effettua il controllo o da altro Produttore);
- che il Registro di confezionamento sia aggiornato e compilato correttamente nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 7.4, con particolare riguardo ai casi di esclusione di prodotto dalla 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 già porzionato abbia i requisiti generali di conformità della DOP, con specifico riferimento al rispetto delle caratteristiche organolettiche prescritte dall’Art. 6 del Disciplinare;
- che il prodotto destinato alla DOP sia confezionato nel rispetto delle prescrizioni di cui all’Art. 7 del Disciplinare utilizzando vesti grafiche conformi a quanto specificato al paragrafo 11.

Il controllo dell’attività di confezionamento può essere effettuato da IFCQ in qualsiasi momento anche su prodotto non porzionato.

8.5 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO L’AFFETTATORE

IFCQ presso ogni Affettatore esegue ogni anno, in regime di controllo ordinario, sulla base della “quantità affettata” ai fini della DOP nell’anno precedente, il numero di controlli indicato nella tabella di seguito riportata:



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

Numero di controlli all'anno presso l'Affattatore	“Quantità affettata” ai fini della DOP dall'Affattatore nell'anno precedente
almeno 1	pari o inferiore a 20.000 kg
almeno 3	compresa tra 20.001 e 50.000 kg
almeno 4	compresa tra 50.001 e 100.000 kg
almeno 6	superiore a 100.000 kg

Per “quantità affettata” ai fini della DOP nell’arco di un anno si intende la quantità complessiva di affettato che l’Affattatore ha ottenuto per la DOP in tale anno.

Il numero dei controlli, per il primo anno di attività ai fini della DOP, viene determinato sulla base di un’autodichiarazione (prescritta in Allegato n. 6 e inviata all’OdC contestualmente alla richiesta di riconoscimento) in cui l’Operatore indica la quantità stimata di affettato che prevede di ottenere ai fini della DOP nel corso di un anno. Qualora la quantità affettata ai fini della DOP nel corso dell’anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei controlli da effettuare nell’arco dell’anno 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’Affattatore.

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

IFCQ a livello documentale controlla:

- il rispetto del programma di affettamento comunicato a IFCQ, così come specificato al paragrafo 7.5;
- che al prodotto da porzionare/affettare o già porzionato/affettato sia stata attribuita la DOP mediante la Dichiarazione del Produttore;
- 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 rispetto di quanto specificato al paragrafo 7.5; nel caso di ricevimento di prodotto da un Produttore ubicato nel medesimo stabilimento in cui è presente l’Affattatore, 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 correttamente nel rispetto delle prescrizioni di cui al paragrafo 7.5, con particolare riguardo ai casi di esclusione di prodotto dalla 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 dei requisiti organolettici di cui all’Art. 6 del Disciplinare;
- che il prodotto destinato alla DOP sia (o sia stato) porzionato, affettato e confezionato nel rispetto delle prescrizioni di cui agli Art. 5 e 7 del Disciplinare utilizzando vesti grafiche conformi a quanto specificato al paragrafo 11.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

9. ESCLUSIONE DALLA DOP DI PRODOTTO AUTOCERTIFICATO DAL PRODUTTORE

Nel caso un Operatore escluda dalla DOP prodotto già autocertificato 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 di insacco, peso complessivo del prodotto e numero identificativo della relativa Dichiarazione del Produttore). La comunicazione deve essere effettuata entro 20 giorni dall’esclusione dalla DOP, fatta salva la registrazione nel Portale della DOP dell’attività di confezionamento come prescritto dai paragrafi 7.4 e 7.5.

Nel caso un Operatore intenda declassare prodotto conforme alla DOP già certificato da IFCQ, è tenuto a chiedere al Consorzio di tutela l’autorizzazione all’esclusione dalla DOP. L’Operatore, ottenuta tale autorizzazione, deve inviarla all’OdC.

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”* integrata dalla parola “ITALIA” o dalla bandiera italiana.

Ogni etichetta è posta, a cura dell’Operatore interessato e sotto la sua responsabilità, sul prodotto autocertificato con la Dichiarazione del Produttore.

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 CONFORMITÀ

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

Il Co. Ce. è l’organo decisionale dell’OdC che delibera le non conformità e le notifica agli Operatori interessati.

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



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 produzione tutelata nel caso non sia possibile ripristinare le condizioni di conformità.

12.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA’ ACCERTATE DA IFCQ

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

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

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

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

Il provvedimento di non conformità, una volta deliberata la non conformità dal Co. Ce., deve essere notificato all’Operatore interessato entro 5 giorni dalla data di delibera del Co. Ce. e comunque non oltre 30 giorni dall’accertamento della non conformità stessa. L’OdC, accertata l’esistenza di una non conformità, oltre a deliberare e trattare la medesima nei confronti del soggetto iscritto nel Sistema dei controlli della DOP, deve comunicare tempestivamente, e comunque entro 7 giorni dalla delibera, gli esiti dell’accertamento della non conformità agli eventuali altri OdC interessati.

Per **provvedimento** di non conformità si intende la disposizione con cui IFCQ definisce le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

Nello specifico, il documento inviato all'Operatore a cui viene formalizzata la non conformità deve riportare:

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

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

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

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

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. IMPIEGO DI DISPOSITIVI IDENTIFICATIVI VALIDATI DALL'ODC

In alternativa o in aggiunta al tatuaggio di origine è consentito l'uso, come specificato all'Art. 2 del Disciplinare, di un dispositivo identificativo validato dall'OdC, a condizione che siano garantiti i requisiti di identificazione e tracciabilità in base alle prescrizioni di cui ai precedenti paragrafi. Nel rispetto di tali prescrizioni può inoltre essere impiegato un dispositivo identificativo validato dall'OdC in alternativa o in aggiunta alla marcatura del lotto di macellazione. Si precisa che gli eventuali dispositivi identificativi devono essere controllati da IFCQ con le stesse cadenze stabilite per i sistemi identificativi sostituiti (o a cui sono stati “aggiunti”), al fine di garantire le medesime



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

PIANO DI CONTROLLO

“SALAME BRIANZA” DOP

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

condizioni di tracciabilità. Nel caso di impiego del dispositivo identificativo, il distogliimento dalla DOP, da parte di un Operatore, di suini/carcasse/mezzene/tagli deve avvenire adottando procedure operative di esclusione sulla base delle indicazioni dell’OdC.

14. RECLAMI E RICORSI

14.1 RECLAMI

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

14.2 RICORSI

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

15. RISERVATEZZA

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

16. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento in qualità di Allevamento
2	Richiesta di assegnazione dei punzoni
3	Richiesta di riconoscimento per il ruolo di Macello e di Laboratorio di Sezionamento
4	Richiesta di riconoscimento per il ruolo esclusivo di Laboratorio di Sezionamento “esterno”
5	Richiesta di riconoscimento in qualità di Produttore
6	Richiesta di riconoscimento in qualità di 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	Richiesta delle misure di regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini
10	Regolarizzazione delle operazioni di timbratura dei suini



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**PIANO DI CONTROLLO
“SALAME BRIANZA” DOP**

PC – SB
Rev. 1

31 ottobre 2025
© IFCQ

11	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Macello (DM)
12	Istruzioni di compilazione, per il Macello, del Rendiconto Macellazione (RM)
13	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento, della Dichiarazione Specifica (DS)
14	Istruzioni di compilazione, per il Laboratorio di Sezionamento o per il Produttore, della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF)
15	Istruzioni di compilazione, per il Produttore, della Scheda di produzione
16	Istruzioni di compilazione della Dichiarazione del Produttore
17	Istruzioni di compilazione, per il Produttore o per l’Affettatore, del Registro di confezionamento