

 <p><i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
--	---	---

PIANO DI CONTROLLO

SPECK ALTO ADIGE **Indicazione Geografica Protetta**

<p>Redatto AUT: <i>Alessio Lodolo</i> RSCH: <i>Lukas Spada</i></p>	<p>Approvato AU: <i>Ludovico Picotti</i></p>
--	--

 <p>IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i></p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	3
4.	ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI	5
5.	ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI	7
5.1	PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO	7
5.2	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI DELL'IGP SPECK ALTO ADIGE	7
5.2.1	Validità del riconoscimento	9
5.2.2	Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	9
5.2.3	Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore	9
5.2.4	Subentro nel riconoscimento	10
5.3	RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI	10
5.3.1	Procedura per la gestione di posizioni non più attive	11
6.	ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI	11
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' OSSERVATI DAGLI OPERATORI	13
7.1	ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE	13
7.2	ADEMPIMENTI DEL PORZIONATORE/AFFETTATORE	16
8.	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI	17
8.1	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE	18
8.1.1	CONTROLLO delle cosce in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati	19
8.1.2	CONTROLLO dell'elaborazione	20
8.1.3	CONTROLLO della stagionatura	21
8.1.4	CONTROLLO dell'affinamento	22
8.1.5	CONTROLLO dei trasferimenti	22
8.1.6	CONTROLLO delle operazioni di porzionamento e/o affettamento	22
8.1.7	CONTROLLO mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative	23
8.2	CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PORZIONATORE/AFFETTATORE	23
8.2.1	CONTROLLO mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative	24
9.	REQUISITI DI CONFORMITA' DELLO SPECK STAGIONATO	24
10.	DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE	27
11.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	27
11.1	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI	27
11.2	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ	28
12.	RECLAMI E RICORSI	29
12.1	RECLAMI	29
12.2	RICORSI	29
13.	RISERVATEZZA	29
14.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	29

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

1. PREMESSA

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

IFCQ Certificazioni SRL a socio unico (nel seguito solo IFCQ), quale Organismo di controllo autorizzato per l'IGP Speck Alto Adige ai sensi dell'art. 14 della Legge n. 526/99, ha definito il presente documento PC – SAA quale guida per lo svolgimento delle attività di autocontrollo e di controllo di conformità.

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

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

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

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente PDC persegue la finalità di identificare ed assicurare, mediante l'attività ispettiva di prova e di valutazione, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Indicazione Geografica Protetta "Speck Alto Adige" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli Operatori inseriti nel sistema dei controlli dell'IGP: produttori di speck (nel seguito solo Produttori) e Porzionatori/Affettatori.

Per la sua attività IFCQ si avvale di sistemi informatici che assicurano l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CE) n. 1107/1996** della Commissione del 12 giugno 1996, relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta "Speck dell'Alto Adige" (in lingua italiana) "Südtiroler Markenspeck g.g.A." o "Südtiroler Speck g.g.A." (in lingua tedesca), ai sensi dell'articolo 17 Regolamento (CEE) n. 2081/1992
- **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
- **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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **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
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Regolamento (UE) 1308/2013** del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti CEE n. 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 di esecuzione (UE) n. 2017/119** del 13 gennaio 2017 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Speck Alto Adige IGP / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck)
- **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)
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari
- **Decreto MIPAAF del 4 dicembre 2003** 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. 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"
- **Legge provinciale 22 dicembre 2005, n. 12:** Misure per garantire la qualità nel settore dei prodotti alimentari e adozione del "marchio di qualità con indicazione di origine"
- **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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore

- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Legge provinciale 25 febbraio 2008, n. 1:** Ordinamento dell'artigianato
- **Nota MIPAAF (DG PQA III) del 23 ottobre 2012** (prot. 0002039): traduzione dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf"
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 27 gennaio 2021** (prot. 0038970): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a "Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari"
- **Provvedimento MIPAAF del 2 febbraio 2017** che pubblica il disciplinare in vigore in G.U. 20 febbraio 2017
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 21 dicembre 2020** (prot. 9392639): autorizzazione all'organismo denominato "IFCQ Certificazioni Srl" ad effettuare i controlli sulla indicazione geografica protetta "Speck Alto Adige"
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 3 agosto 2018** (prot. 0011924): modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica
- **Nota MIPAAFT (DG VICO I) del 17 ottobre 2019** (prot. 0014769): modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto

4. ABBREVIAZIONI E DEFINIZIONI

Le definizioni di seguito riportate relative agli Operatori (Produttori e Porzionatori/Affettatori) non inquadrano una figura giuridicamente riconosciuta, ma hanno la sola funzione di individuare l'attività svolta dagli stessi riportata nello "Schema dei Controlli".

AA.CC.:	Autorità Competenti
Autocontrollo:	verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte di tutti gli Operatori della filiera dell'IGP Speck Alto Adige per le attività svolte presso i propri siti produttivi MIPAAF e Provincia Autonoma di Bolzano
Autorità di vigilanza:	MIPAAF e Provincia Autonoma di Bolzano
Baffa:	coscia suina disossata e rifilata
Coscia:	coscia suina disossata e rifilata (baffa) o coscia suina intera
BDV:	Banca Dati Vigilanza
Certificazione di Conformità:	attestazione con la quale IFCQ certifica che la produzione dello "Speck Alto Adige" è conforme a quanto prescritto dai relativi Disciplinare e PDC approvati dalle AA. CC.
Co. Ce.:	Comitato di Certificazione
Consorzio di tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF a cui è attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526
Contrassegno indelebile:	elemento identificativo apposto al termine della stagionatura sugli speck che presentano tutti i requisiti prescritti dal Disciplinare



Controllo di conformità:	attività mediante la quale IFCQ accerta, in applicazione del PDC, il rispetto dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare
---------------------------------	---

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

DDT:	Documento di Trasporto o documento equivalente
Disciplinare:	normativa comunitaria che definisce i requisiti dello Speck Alto Adige IGP
GDA:	Giunta di Appello
IGP:	Indicazione Geografica Protetta
Lotto:	<p>“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotta, realizzata, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche...” Il lotto è determinato dall'Operatore ed è apposto sotto la propria responsabilità. Nel PDC, nel rispetto della definizione citata, il lotto potrà essere distinto in base alla fase di processo specifica in:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Lotto baffe fresche</u>: insieme di baffe fresche in entrata presso un Produttore con una singola consegna; - <u>Lotto iniziale (LI) o di omologazione</u>: insieme di baffe omologate dal Produttore; può essere costituito: <ul style="list-style-type: none"> ✓ dalla singola partita equivalente ad una singola consegna, ✓ dall'insieme di singole partite consegnate nella medesima settimana, ✓ da qualsiasi aggregazione di baffe appartenenti a partite consegnate nella medesima settimana, a cui il Produttore ha attribuito la medesima codifica di LI ad evidenza della stessa settimana di inizio della lavorazione; - <u>Lotto di porzionamento/affettamento</u>: insieme di confezioni di speck affettato ottenute in una giornata dallo stabilimento di porzionamento/affettamento
Misura di Controllo Rinforzato (MCR):	attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto disciplinato, costituita da un minimo di un controllo ispettivo ad un massimo di cinque controlli ispettivi. Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione della frequenza del controllo e con l'indicazione dell'onere a carico dell'Operatore già previsto dal tariffario. Tale misura si applica anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno. Se lo Schema dei Controlli prevede più verifiche ispettive supplementari presso lo stesso Operatore, tali verifiche, se di diverso tipo, possono essere effettuate nell'ambito della stessa visita
Non conformità (NC):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo
Non conformità lievi (NCL):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo che non pregiudicano la certificabilità del prodotto
Non conformità gravi (NCG):	mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo che pregiudicano la certificabilità del prodotto
OdC:	Organismo di Controllo
Operatore:	soggetto inserito nel sistema dei controlli dell'IGP per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
Portale “Speck”:	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Produttori e dai Porzionatori/Affettatori e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
Prodotto finito:	prodotto ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con il contrassegno indelebile dell'IGP
Produttore:	Operatore riconosciuto che svolge l'attività di trasformazione delle baffe fresche per l'ottenimento del prodotto finito, che può anche porzionare e/o affettare
Porzionatore/Affettatore:	Operatore riconosciuto che non elabora prodotto, ma solo porziona e/o affetta il prodotto finito conforme ed idoneo identificandolo con l'IGP
Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione/irregolarità in merito al servizio fornito
Richiedente:	soggetto che richiede a IFCQ l'inserimento nel sistema dei controlli dell'IGP
Riconoscimento:	provvedimento con il quale IFCQ inserisce un Operatore nel sistema dei controlli dell'IGP
Ricorso:	istanza con la quale l'Operatore chiede alla GDA l'annullamento o la revisione di un provvedimento emesso da IFCQ
Sigillo di omologazione (SO)	elemento identificativo apposto sulla baffa al momento dell'omologazione presso un Produttore e valido per tutta la fase di lavorazione della baffa; il sigillo è composto dalla data di inizio lavorazione (giorno, mese e anno oppure settimana e anno) e dal CIN (Codice Identificativo Numerico del Produttore)
Stato di taratura:	condizione di uno strumento di misura grazie alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

Tracciabilità:	<p>caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza</p> <p>processo che ricostruisce la storia del prodotto "da monte a valle" della filiera, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione. È la tracciabilità che permette la Rintracciabilità, processo che collega tutte le informazioni registrate per risalire "da valle a monte" alla storia del prodotto e alle relative responsabilità lungo la filiera</p>
VRP:	Valutatore risultato prove

5. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI

5.1 PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

Il Richiedente che intende operare nell'ambito del sistema dei controlli dell'IGP 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 Produttore;
- **Allegato n. 2** per il Porzionatore/Affettatore.

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

5.2 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI DELL'IGP SPECK ALTO ADIGE

La procedura di riconoscimento si articola nelle seguenti fasi:

a) **Verifica documentale:**

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

- che l'insediamento produttivo del Richiedente sia situato nel territorio delimitato così come definito dall'Art. 2 del Disciplinare;
- che la richiesta sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e sia compilata in ogni sua parte; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, sarà inviata una richiesta di integrazione.

b) **Verifica ispettiva iniziale:**

IFCQ, conclusa positivamente la verifica documentale, entro trenta (30) giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta 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:

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
--	---	---

- **per i Produttori**, che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento ed idonei per l'elaborazione del prodotto ai fini dell'IGP e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle baffe in entrata, dei singoli lotti elaborati e stagionati e del prodotto porzionato/affettato confezionato in uscita;
- **per i Porzionatori/Affettatori**, che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità degli speck IGP in entrata e del successivo prodotto porzionato e/o affettato in uscita.

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

c) **Riconoscimento:**

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

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, il Co. Ce., acquisita la relativa documentazione, delibera entro quindici (15) giorni lavorativi sul riconoscimento per operare nell'ambito dell'IGP ovvero sul mancato riconoscimento per mancanza dei requisiti del Richiedente.

IFCQ, entro dieci (10) giorni lavorativi dalla delibera del Co. Ce., notifica al Richiedente l'esito della decisione ed in particolare:

- in caso di valutazione positiva emette il provvedimento di riconoscimento, comprensivo del codice di identificazione, ed inserisce il Richiedente nell'elenco anagrafico degli Operatori riconosciuti; il provvedimento è notificato all'Operatore tramite posta certificata (PEC) e, per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto, compresa la notifica dei documenti del PDC (Sistema tariffario, Schema dei Controlli e ogni altro documento utile);
- in caso di valutazione negativa il provvedimento di non inserimento è notificato, tramite posta certificata (PEC), al Richiedente non riconosciuto e, per conoscenza, al Consorzio di tutela riconosciuto.

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **ai Produttori** sono inviate le credenziali di accesso al portale "Speck" per la gestione di Registro di ingresso, Registro di omologazione, Registro di stagionatura, Invio/Accettazione trasferimento, Registro di rifilatura, Dichiarazione del Produttore e, qualora esercitino presso la stessa sede produttiva le operazioni di porzionamento e/o affettamento, del Registro di confezionamento; tali registrazioni devono essere effettuate seguendo le indicazioni definite rispettivamente nei seguenti **Allegati: n. 3, n. 4, n. 5, n. 6, n. 7, n. 8 e n. 9**; IFCQ provvede anche a consegnare i sigilli e i contrassegni indelebili;
- **ai Porzionatori/Affettatori** sono inviate le credenziali di accesso al portale "Speck" per la registrazione dei dati del confezionamento in base alle indicazioni specificate nell'**Allegato n. 9**.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
--	---	---

Qualora la produzione e il porzionamento/affettamento siano eseguiti presso lo stesso insediamento produttivo, viene attribuito un unico codice di identificazione (quando il riconoscimento sanitario attribuito dall'ASL risulti il medesimo).

IFCQ tiene un elenco anagrafico di tutti gli Operatori riconosciuti e cura 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 relativo inserimento nell'elenco anagrafico di tutti gli Operatori riconosciuti, fatti salvi i casi di recesso e cancellazione, opera in regime di continuità con l'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP Speck Alto Adige.

La validità dei controlli e degli attestati di conformità è correlata all'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF a IFCQ ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità dell'IGP Speck Alto Adige. Nei casi di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli, IFCQ opera in regime di continuità.

Gli Operatori si impegnano a collaborare con IFCQ facilitando l'attività di controllo per la verifica del corretto espletamento degli adempimenti di loro competenza, mettendo a disposizione tutti i documenti e le registrazioni richieste (es: DDT, reclami).

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

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

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

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

5.2.3 Sospensione volontaria dell'attività ai fini dell'IGP da parte dell'Operatore

L'Operatore che sospende temporaneamente l'attività nell'ambito del PDC deve dare comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it e, se è un Produttore, deve restituire a IFCQ i sigilli e i contrassegni indelebili. IFCQ ne prende atto ed

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
--	---	---

emette un corrispondente provvedimento di sospensione della propria attività di controllo presso l'Operatore medesimo che non comporta alcuna variazione anagrafica.

L'Operatore "sospeso" non è tenuto a comunicare, durante il periodo di sospensione, le eventuali modifiche specificate al paragrafo 5.2.2.

L'Operatore "sospeso" è obbligato a sospendere immediatamente l'attività ai fini dell'IGP.

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 IFCQ, entro dieci (10) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione dell'Operatore, effettua una verifica ispettiva supplementare.

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 all'IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito il riconoscimento dell'Operatore subentrato negli elenchi anagrafici degli Operatori riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito del solo controllo documentale (senza quindi l'effettuazione della verifica ispettiva iniziale); la pratica non viene portata alla valutazione del Co. Ce. nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso in cui vi sia una modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, IFCQ pianifica una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta il riconoscimento della stessa nel relativo elenco anagrafico, sempre a seguito della valutazione della pratica da parte del Co. Ce.

5.3 RECESSO DAL SISTEMA DEI CONTROLLI E CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI ANAGRAFICI

L'Operatore che intende recedere dal sistema dei controlli dell'IGP (per chiusura o cessione della Ditta, cessazione dell'attività produttiva ai fini dell'IGP o altra diversa motivazione), è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a IFCQ da inviare all'indirizzo di posta elettronica anagrafica@ifcq.it e per conoscenza al Consorzio di tutela riconosciuto e, nel caso del Produttore, a restituire i sigilli e i contrassegni indelebili.

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

IFCQ, perfezionate tutte le procedure riferite alla richiesta di recesso, sottopone la richiesta al Co. Ce., che assumerà una corrispondente delibera. All'esito, IFCQ emetterà il provvedimento di recesso dandone comunicazione tramite posta elettronica certificata (PEC) all'Operatore interessato e provvederà alla sua cancellazione dall'elenco anagrafico degli Operatori riconosciuti. La procedura si perfeziona nel momento del ricevimento del relativo provvedimento da parte

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

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 Operatore riconosciuto.

5.3.1 Procedura per la gestione di posizioni non più attive

IFCQ sottopone alla valutazione del Co. Ce. la cancellazione della posizione anagrafica dell'Operatore riconosciuto nei relativi elenchi nei casi 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 del PDC;
- 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 la produzione dell'IGP per un periodo superiore ai dodici (12) mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta. In tal caso IFCQ invierà una nota all'Operatore interessato informandolo che trascorsi trenta (30) giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta ad IFCQ, la volontà di continuare l'attività ai fini dell'IGP, si provvederà alla sua cancellazione dagli elenchi degli Operatori inseriti nel sistema dei controlli dell'IGP.

La cancellazione dagli elenchi anagrafici:

- vieta all'Operatore di utilizzare gli speck sigillati e/o identificati con il contrassegno indelebile e/o porzionati/affettati ed identificati con l'IGP, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;
- obbliga l'Operatore a sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni in cui compaiono i riferimenti all'IGP Speck Alto Adige;
- vieta all'Operatore l'utilizzo dei marchi di conformità e di quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Qualora un Produttore, trascorsi senza riscontro trenta (30) giorni lavorativi dalla sua cancellazione dagli elenchi dei soggetti riconosciuti, non provveda spontaneamente alla restituzione di sigilli e/o contrassegni, IFCQ invia un sollecito scritto; trascorsi senza esito dieci (10) giorni lavorativi, IFCQ si reca presso l'Operatore interessato a ritirare il materiale in dotazione assegnato addebitandogli le relative spese.

Qualora l'Operatore "cancellato" intenda riprendere l'attività ai fini dell'IGP Speck Alto Adige, deve dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

6. ADEMPIMENTI GENERALI OSSERVATI DAGLI OPERATORI

Gli Operatori riconosciuti nel sistema dei controlli dell'IGP 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;

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, tracciabilità e rintracciabilità; il prodotto deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile; in particolare gli Operatori devono conservare in azienda documentazione atta a garantire, in qualsiasi fase della lavorazione, la tracciabilità del prodotto destinato all'IGP;
- ad eseguire le lavorazioni ai fini dell'IGP disgiuntamente da quelle del prodotto non omologabile ai fini dell'IGP mediante separazione fisica delle linee o temporale delle lavorazioni; nel caso di separazione fisica delle linee, gli Operatori devono identificare con evidenze planimetriche le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati all'IGP;
- ad adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata dell'IGP rispettando i requisiti definiti nel Disciplinare e le prescrizioni del PDC;
- a registrare, compilare, gestire ed archiviare la 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, senza o con preavviso, diretta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico. Si riporta di seguito quanto definito all'Art. 3, Comma 2 del D. Lgs n. 297/2004: "Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni e/o a impedire il prelievo di campioni ovvero a intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti da parte degli incaricati della struttura di controllo, di cui al comma 1 o degli agenti vigilatori del Consorzio di tutela di cui all'articolo 1, comma 1, lettera c), numero 1), è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria, previa verifica da parte del Ministero delle politiche agricole e forestali, di euro cinquecentosedici";
- a comunicare formalmente a IFCQ, possibilmente in via preventiva e comunque entro dieci (10) giorni lavorativi dal loro accadimento, 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 autorizzare IFCQ all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi all'esercizio del sistema dei controlli;
- ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento e della vigilanza ai sensi delle normative per essi vigenti;
- ad autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (*screen shot*), documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MIPAAF;
- a registrare:
 - i reclami ricevuti, rendendoli disponibili all'OdC, e le relative azioni correttive adottate;
 - le non conformità, fornendo evidenze oggettive dell'esclusione del prodotto non conforme dall'IGP;
 - le date e gli orari di lavorazione della produzione ai fini dell'IGP;
- 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 dell'IGP per almeno cinque (5) anni dalla data di emissione;
- ad accertare la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC e fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare del prodotto lavorato ai fini dell'IGP, 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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

per la corrispondente gestione della loro taratura “esterna” o “interna” che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;

- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a IFCQ, quanto indicato nel provvedimento di non conformità fino all’acquisizione della relativa decisione finale;
- a restituire, ove previsto, per quanto riguarda il solo Produttore, i sigilli e i contrassegni indelebili ricevuti per operare ai fini del PDC. Qualora il Produttore interessato non provveda spontaneamente alla restituzione, IFCQ invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito dieci (10) giorni lavorativi, IFCQ si reca presso il Produttore a ritirare tutto il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- a denunciare immediatamente, per quanto riguarda il solo Produttore, lo smarrimento o il furto dei sigilli e/o dei contrassegni indelebili alle forze dell’ordine e ad inviare a IFCQ la corrispondente documentazione;
- a comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle AA.CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- ad utilizzare obbligatoriamente la struttura informatica del Portale “Speck” mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate; il Portale “Speck” funge anche da archivio dati e sarà consultabile, 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;
- 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;
- ad assolvere agli obblighi pecuniari relativi allo svolgimento dell’attività dell’OdC così come specificato nel D. Lgs n. 297/2004;
- per quanto riguarda i Porzionatori/Affettatori, a verificare che i Produttori che forniscono loro speck IGP siano inseriti negli specifici elenchi messi a disposizione da IFCQ.

7. REQUISITI DI CONFORMITA’ OSSERVATI DAGLI OPERATORI

7.1 ADEMPIMENTI DEL PRODUTTORE

Il Produttore deve notificare a IFCQ tramite posta elettronica entro il 31 gennaio di ogni anno il programma produttivo (es. introduzioni delle baffe, elaborazione del prodotto, eventuale porzionamento/affettamento, confezionamento, eccetera) con il fine di consentire a IFCQ un’adeguata programmazione dei controlli. Nel programma il Produttore dovrà indicare la giornata e i possibili orari. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente comunicate a IFCQ entro 48 ore. Il Produttore deve rispettare il programma produttivo notificato (è ammissibile non operare ai fini dell’IGP in date notificate, ma non che si operi in date non notificate, salvo esplicita autorizzazione di IFCQ).

Il Produttore, per ogni singola consegna di cosce suine da avviare alla lavorazione, deve:

- verificare che la consegna sia documentata da un DDT integrato dalla dicitura **“Cosce conformi al Disciplinare Speck Alto Adige”** o da altra dicitura equivalente e conservare agli atti le attestazioni del fornitore in abbinamento ai documenti di tipo amministrativo (es. fatture e/o DDT); le attestazioni del fornitore possono essere acquisite *una tantum* dal Produttore; è

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

ammesso il termine accessorio “Bauernspeck” per lo speck ottenuto da cosce di suini allevati e macellati in Alto Adige;

- verificare che le cosce siano consegnate allo stato fresco ed in perfetto stato igienico-sanitario e che rispettino le caratteristiche prescritte dall’Art. 4 del Disciplinare;
- riscontrare la presenza delle caratteristiche prescritte dall’Art. 4 del Disciplinare secondo i propri schemi di valutazione e registrare e conservare la documentazione prodotta in autocontrollo volta a dare evidenza delle verifiche effettuate e dei relativi riscontri;
- registrare nel portale “Speck” nel Registro di ingresso in base alle indicazioni in **Allegato n. 3** e nel rispetto della sequenza temporale del ricevimento, tutte le consegne di baffe introdotte e sottoporre le baffe alla procedura di omologazione descritta nel punto successivo;
- omologare tutte le baffe che hanno superato la procedura di selezione per valutare la conformità delle stesse ai fini dell’IGP e registrare nel portale “Speck” nel Registro di omologazione, in base alle indicazioni in **Allegato n. 4**, tutte le consegne omologate nel rispetto della sequenza temporale di omologazione; in particolare il Produttore deve comunicare al Consorzio di tutela e a IFCQ il tipo di sigillo di omologazione prescelto per l’identificazione delle baffe ai fini della sua validazione, attenendosi alle relative indicazioni fornite dal Consorzio di tutela e da IFCQ e, in caso di variazione, darne tempestiva comunicazione scritta al Consorzio di tutela e a IFCQ; il sigillo di omologazione deve essere apposto entro quattro (4) giorni dalla data di inizio lavorazione (per “data di inizio lavorazione” si intende la data di ricevimento delle baffe);
- effettuare le registrazioni, sia quelle di ingresso sia quelle di omologazione, nel portale “Speck” entro la settimana successiva a quella delle operazioni a cui si riferiscono;
- comunicare a IFCQ, nel caso intenda ricevere consegne di cosce non idonee ai fini dell’IGP, tramite posta elettronica entro il venerdì della settimana precedente a quella del ricevimento, la data e l’ora previste per l’introduzione di tale materia prima.

Il Produttore **che procede all’elaborazione del prodotto** deve:

- sequire, con specifico riferimento alle fasi di salatura, aromatizzazione e affumicatura, il metodo di elaborazione definito all’Art. 4 del Disciplinare;
- acquisire e conservare agli atti idonea documentazione rilasciata dal fornitore attestante le caratteristiche delle erbe aromatiche utilizzate per l’aromatizzazione (le erbe aromatiche devono essere “naturali”);
- con riferimento al requisito riferito alla legna “non resinosa”, alternativamente:
 - acquisire idonea documentazione rilasciata dal fornitore in merito alla tipologia prescritta, da conservare agli atti in abbinamento ai documenti di tipo amministrativo (es. DDT) che hanno accompagnato la fornitura con la dicitura “legna non resinosa” o dicitura equivalente;
 - attestare la conformità nell’ambito del proprio autocontrollo; in tal caso il Produttore deve gestire ogni documento utile atto a garantire il rispetto del requisito relativo all’utilizzo di “legna non resinosa” compresa la sua origine e tracciabilità (es. visura catastale, mappali) da produrre e conservare a disposizione di IFCQ;
- registrare l’identificativo dei locali di affumicatura utilizzati, gli identificativi dei lotti sottoposti ad affumicatura, la temperatura riscontrata durante l’affumicatura.

Il Produttore, **ultimata l’affumicatura**, deve:

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

- trasferire le baffe in locali dove eseguire la stagionatura secondo le prescrizioni dell'Art. 5 del Disciplinare; in particolare il Produttore deve assicurare che le baffe raggiungano un calo peso minimo del 35%, in funzione delle diverse classi di peso, entro i tempi minimi di stagionatura indicati nella seguente tabella:

Peso della baffa in kg	Tempi di decorrenza dell'affinamento dall'inizio della stagionatura	Tempi minimi di stagionatura in settimane
≥ 3,4 e <4,3	almeno 15 settimane	20 settimane
≥ 4,3 e <4,9	almeno 17 settimane	22 settimane
≥ 4,9 e <5,5	almeno 18 settimane	24 settimane
≥ 5,5 e <6,0	almeno 20 settimane	26 settimane
≥ 6,0 e <6,5	almeno 21 settimane	28 settimane
≥ 6,5 e <7,0	almeno 23 settimane	30 settimane
≥ 7,0 e <7,5	almeno 24 settimane	32 settimane

I pesi sono riferiti al peso medio del lotto di lavorazione. A decorrere dal raggiungimento del calo peso del 35% della baffa è consentito, in funzione delle classi di peso delle baffe, un periodo di affinamento il cui inizio, espresso in settimane, è indicato nella tabella di cui sopra. Si specifica che la singola settimana è sempre computata per intero ed i periodi minimi di stagionatura si concludono la domenica dell'ultima settimana utile per il calcolo; la tecnica di affinamento si avvale dell'impiego di specifiche pellicole avvolgenti e protettive ad uso alimentare;

- effettuare le registrazioni a portale nel Registro di stagionatura in base alle indicazioni definite in **Allegato n. 5**;
- registrare l'identificativo dei locali di stagionatura utilizzati, gli identificativi dei lotti stagionati, i valori di temperatura e umidità riscontrati nei locali di stagionatura, le eventuali non conformità rilevate e le relative modalità di gestione, conservando la documentazione prodotta in autocontrollo riguardante tali verifiche. In applicazione del Disciplinare, il PDC introduce che per l'intero periodo di stagionatura il rispetto della conformità della temperatura del prodotto misurata al cuore (la temperatura deve essere compresa fra +10 e +16°C) è assicurato dalle stesse registrazioni aziendali effettuate a riscontro della temperatura ambientale dei locali di stagionatura che, in base al Disciplinare, deve essere ugualmente compresa nell'intervallo tra +10 e +16°C;
- registrare, nel caso effettui l'affinamento, le seguenti informazioni relative al lotto interessato a tale fase di lavorazione:
 - data del controllo;
 - identificativi del lotto;
 - peso medio iniziale e finale del lotto col relativo calo peso calcolato;
- escludere baffe omologate dalla lavorazione ai fini dell'IGP, in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando egli stesso riscontri il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti.

Il Produttore può trasferire baffe ad un altro Produttore riconosciuto a condizione che avvenga per il prodotto in corso di lavorazione a cui è stato apposto il SO e per il quale non è stata ancora emessa la Dichiarazione del Produttore e deve assicurare che il trasferimento sia registrato nel

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

portale “Speck” secondo le istruzioni in **Allegato n. 6** entro la settimana successiva a quella del trasferimento.

Per quanto riguarda gli adempimenti del Produttore per lo speck stagionato a cui attribuisce l'IGP, si rimanda al paragrafo 9.

Il Produttore, **dopo aver dichiarato idoneo lo speck stagionato:**

- se porziona e/o affetta il proprio prodotto nello stesso stabilimento di produzione, deve seguire gli stessi adempimenti previsti per il Porzionatore e/o Affettatore di cui al successivo paragrafo 7.2 (in tal caso, trattandosi di movimentazioni interne, non è necessario che i lotti interessati alle operazioni di porzionamento/affettamento siano accompagnati da DDT);
- se le operazioni di porzionamento/affettamento avvengono presso un Porzionatore/Affettatore e sono esclusivamente finalizzate ad un conto lavorazione oppure vengono effettuate in un reparto dello stesso stabilimento di produzione, può movimentare il prodotto con o senza cotenna e quindi anche privo del contrassegno indelebile, garantendone comunque l'identificabilità e la tracciabilità;
- se cede il prodotto al Porzionatore/Affettatore, deve movimentare il prodotto con la cotenna, con il contrassegno indelebile e con un DDT integrato dalla dicitura **“Speck Alto Adige IGP”** o da altra dicitura equivalente e garantire ed assicurare la tracciabilità del lotto movimentato mediante l'indicazione nel DDT del lotto in consegna (corrispondente ad un lotto registrato per la produzione) e del numero e del peso degli speck in consegna e mediante l'identificazione dei contenitori utilizzati per la fornitura con diciture che richiamino l'IGP;
- se consegna il prodotto al Porzionatore/Affettatore in “conto lavorazione”, deve movimentare il prodotto con un DDT integrato dalla dicitura **“Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione”** o da altra dicitura equivalente e garantire ed assicurare la tracciabilità del lotto movimentato mediante l'indicazione nel DDT del lotto in consegna (corrispondente ad un lotto registrato per la produzione) e del numero e del peso degli speck in consegna e mediante l'identificazione dei contenitori utilizzati per la fornitura con diciture che richiamino l'IGP.

7.2 ADEMPIMENTI DEL PORZIONATORE/AFFETTATORE

Il Porzionatore/Affettatore deve:

- notificare a IFCQ tramite posta elettronica entro il 31 gennaio di ogni anno il programma annuale di porzionamento e/o affettamento con il fine di consentire all'OdC un'adeguata programmazione dei controlli; nel programma il Produttore dovrà indicare la giornata e i possibili orari. Eventuali variazioni dovranno essere sempre preventivamente comunicate a IFCQ entro 48 ore; il Porzionatore/Affettatore deve rispettare il programma produttivo notificato (è ammissibile non operare ai fini dell'IGP in date notificate, ma non che si operi in date non notificate, salvo esplicita autorizzazione di IFCQ);
- conservare la documentazione atta a garantire la tracciabilità degli speck IGP in entrata e delle confezioni in uscita;
- escludere dalla linea di porzionamento e/o affettamento il prodotto o rimuovere la designazione IGP in tutti i casi in cui venga disposto da IFCQ o quando egli stesso riscontri il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- verificare che, **se gli speck in consegna sono destinati ad essere porzionati e/o affettati in proprio conto**, siano presenti la cotenna e il contrassegno indelebile, che la fornitura provenga da un Produttore riconosciuto e sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura **“Speck**

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

Alto Adige IGP” o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto, di numero e peso degli speck in consegna e che i contenitori utilizzati per la fornitura siano identificati con diciture che richiama l’IGP;

- verificare che, **se gli speck in consegna sono destinati ad essere porzionati e/o affettati in “conto lavorazione”**, la fornitura provenga da un Produttore riconosciuto, a cui poi deve essere restituito il prodotto, e sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura **“Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione”** o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto e di numero e peso degli speck in consegna e che i contenitori utilizzati per la fornitura siano identificati con diciture che richiama l’IGP;
- verificare nel corso delle operazioni (per quanto fattibile) il prodotto in porzionamento e/o in affettamento; l’eventuale prodotto valutato non idoneo deve essere allontanato dall’IGP producendo e conservando opportuna evidenza documentale;
- effettuare, al termine delle operazioni di porzionamento/affettamento, le registrazioni nel portale “Speck”, seguendo le indicazioni in **Allegato n. 9**, entro la settimana successiva a quella delle operazioni stesse;
- restituire, nel caso di attività di porzionamento/affettamento in conto lavorazione, il prodotto porzionato e/o affettato al Produttore riconosciuto con un DDT integrato dalla dicitura **“Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione”** o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto (corrispondente ad un lotto registrato nel registro del confezionamento) e di numero e peso delle confezioni restituite;
- registrare e conservare agli atti opportuna evidenza circa la quantità e la motivazione con cui sono state distolte dal circuito tutelato le confezioni di prodotto già identificate con l’IGP.

8. CONTROLLI DI IFCQ PRESSO GLI OPERATORI

I destinatari dei controlli sono gli Operatori inseriti nel sistema dei controlli dell’IGP Speck Alto Adige.

IFCQ controlla:

- i dati anagrafici e il mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato al paragrafo 5.2.2;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità, rintracciabilità; in particolare il prodotto da destinare all’IGP deve essere lavorato, movimentato e/o stoccato in modo tale che risulti sempre identificabile per evitare qualsiasi commistione con prodotto non IGP; inoltre, come specificato al paragrafo 6, al fine di evitare tali commistioni, la lavorazione del prodotto destinato all’IGP deve avvenire disgiuntamente da quella di prodotto non IGP mediante separazione fisica delle linee o temporale delle lavorazioni;
- il rispetto dei requisiti prescritti dal Disciplinare e il corretto adempimento degli obblighi a carico degli Operatori previsti ai fini della produzione tutelata dell’IGP nel PDC;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista.

Il controllo e la certificazione dell’IGP vengono effettuati, anche presso la sede di IFCQ, mediante l’utilizzo di banche dati e della relativa documentazione cartacea e delle registrazioni inserite dagli Operatori nel portale “Speck”.

I controlli ispettivi sono distinti in:

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
--	---	---

- **ordinari:** in esecuzione del PDC;
- **supplementari:** in esecuzione di provvedimenti di non conformità o attività mirata con preavviso e con costi aggiuntivi a carico dell'Operatore.

I controlli presso gli Operatori sono condotti dal personale incaricato in contraddittorio con un incaricato dall'Operatore.

Al termine di ogni controllo il personale incaricato da IFCQ redige apposito verbale dove sono descritte tutte le operazioni e i controlli effettuati. Tale verbale è sottoscritto dal personale incaricato e dal soggetto controllato (o da chi lo rappresenta).

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.

L'Operatore cancellato dal sistema dei controlli dell'IGP o che ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione dell'attività sempre ai fini dell'IGP, viene escluso dall'annuale programmazione dei controlli ordinari.

8.1 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PRODUTTORE

IFCQ effettua ogni anno il seguente numero di controlli ordinari presso il Produttore:

- almeno **due (2)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO inferiore o uguale a 20.000 baffe,
- almeno **quattro (4)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 20.001 e 100.000 baffe,
- almeno **sei (6)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 100.001 e 500.000 baffe,
- almeno **otto (8)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 500.001 baffe e 1.000.000 di baffe,
- almeno **dieci (10)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO superiore a 1.000.000 di baffe.

Il numero dei controlli viene determinato in base al numero di baffe omologate nell'anno precedente oppure, per il primo anno di attività di un Produttore ai fini dell'IGP, sulla base di un'autodichiarazione aziendale e, qualora la produzione omologata nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei controlli da effettuare può essere coerentemente rideterminato.

Durante i controlli IFCQ verifica che non vi siano evidenze del mancato rispetto del programma produttivo notificato dal Produttore (è ammissibile non operare ai fini dell'IGP in date notificate, ma non che si operi in date non notificate, salvo esplicita autorizzazione di IFCQ).

Ogni qualvolta IFCQ effettua controlli relativi a misurazioni di peso, temperatura e umidità, se le stesse misurazioni sono effettuate mediante l'uso di strumenti aziendali (non utilizzando quindi propria strumentazione), IFCQ accerta che gli strumenti siano in stato di taratura.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

8.1.1 CONTROLLO delle cosce in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

IFCQ, **per cosce già introdotte** a livello documentale controlla ogni anno presso ogni Produttore **almeno una (1) consegna**, verificando che:

- sia documentata da un DDT integrato dalla dicitura “**Cosce conformi al Disciplinare Speck Alto Adige**” o da altra dicitura equivalente e che i dati riportati nel documento siano coerenti con le quantità effettivamente consegnate; qualora registrato nei documenti di consegna il termine accessorio “Bauernspeck”, IFCQ verifica, sulla base della documentazione acquisita dal Produttore, che le baffe siano state ottenute da cosce di suini allevati e macellati in Alto Adige;
- il Produttore abbia riscontrato la presenza delle caratteristiche prescritte dall’Art. 4 del Disciplinare e sia registrata e conservata la documentazione prodotta in autocontrollo volta a dare evidenza delle verifiche effettuate e dei relativi riscontri (incluse le eventuali non conformità rilevate e le relative modalità di gestione);
- le relative registrazioni a portale nel Registro di ingresso e nel Registro di omologazione siano state effettuate correttamente nel rispetto delle indicazioni definite rispettivamente negli **Allegati n. 3. e n. 4** osservando le tempistiche di registrazione prescritte dal PDC;
- il sigillo di omologazione sia stato apposto non oltre quattro (4) giorni dalla data di inizio lavorazione.

Almeno una (1) volta all’anno IFCQ, inoltre, controlla presso ogni Produttore per un lotto scelto casualmente tra le registrazioni effettuate sul portale “Speck” e sul quale è stato apposto il SO, che quanto documentato con il DDT e registrato nel portale “Speck” circa gli elementi descrittivi ed identificativi del lotto oggetto di controllo (numero baffe in entrata e registrate) sia congruo con quanto effettivamente presente in elaborazione.

Relativamente alle consegne di cosce fresche, IFCQ controlla ogni anno **al momento del ricevimento** il seguente numero di lotti:

- **uno (1)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO inferiore o uguale a 20.000 baffe,
- **due (2)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 20.001 e 100.000 baffe,
- **tre (3)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 100.001 e 500.000 baffe,
- **quattro (4)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 500.001 baffe e 1.000.000 di baffe,
- **cinque (5)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO superiore a 1.000.000 di baffe.

Il numero dei lotti da controllare viene determinato in base al numero di baffe omologate nell’anno precedente oppure, per il primo anno di attività di un Produttore ai fini dell’IGP, sulla base di un’autodichiarazione aziendale e, qualora la produzione omologata nel corso dell’anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei controlli da effettuare può essere coerentemente rideterminato.

Per ciascun lotto IFCQ effettua un controllo documentale per verificare che il DDT relativo alla consegna ricevuta sia stato compilato correttamente in base alla prescrizioni del PDC, e un controllo fisico-ispettivo delle cosce al fine di verificare il rispetto dei requisiti di conformità prescritti all’Art. 4 del Disciplinare.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

Ad ogni controllo IFCQ prende in esame un campione del lotto di cosce fresche in consegna:

- pari a 3 unità per un lotto di cosce fresche pari o inferiore a 50 unità,
- pari a 6 unità per un lotto di cosce fresche compreso fra 51 e 300 unità;
- pari a 9 unità per un lotto di cosce fresche superiore a 300 unità.

Nel caso di riscontro di cosce inidonee l'incaricato di IFCQ ne dispone l'esclusione dall'IGP e se le cosce controllate definiscono esiti di non idoneità uguali o superiori a un terzo e quindi a:

- 1 su 3,
- 2 su 6,
- 3 su 9,

procede all'estensione del controllo ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- pari a 9 unità per un lotto di cosce fresche pari o inferiore a 50 unità,
- pari a 18 unità per un lotto di cosce fresche compreso fra 51 e 300 unità;
- pari a 27 unità per un lotto di cosce fresche superiore a 300 unità.

Nel caso in cui le cosce continuino a definire, considerando complessivamente anche le unità controllate col primo campionamento, esiti di inidoneità pari o superiori a un terzo e quindi a:

- 4 su 12,
- 8 su 24,
- 12 su 36,

IFCQ effettuerà il controllo di tutte le cosce costituenti il lotto.

Il riscontro relativo al peso delle singole cosce in entrata può essere effettuato dall'incaricato di IFCQ a campione oppure utilizzando i dati memorizzati/registrati dall'Operatore durante le operazioni di scarico. La singola coscia giudicata non idonea viene identificata mediante l'apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo dell'incaricato di IFCQ. L'apposizione del timbro implica la sua esclusione dalla lavorazione ai fini dell'IGP. Il personale incaricato riporta gli estremi del timbro nel verbale di controllo.

In aggiunta ai controlli effettuati relativi al ricevimento di cosce destinate all'IGP, IFCQ verifica, **nel caso un Produttore intenda ricevere cosce non idonee ai fini dell'IGP**, ad ogni ricevimento relativo a tale materia prima, che il prodotto risulti effettivamente inidoneo all'IGP e venga introdotto e lavorato disgiuntamente dal prodotto destinato alla produzione tutelata.

8.1.2 CONTROLLO dell'elaborazione

IFCQ ogni anno presso ogni Produttore, con riferimento ad **almeno un (1) lotto precedentemente elaborato**, scelto casualmente tra le registrazioni effettuate nel portale "Speck", provvede a controllare a livello documentale che:

- le baffe siano state salate, aromatizzate ed omologate entro quattro (4) giorni dall'inizio della lavorazione;

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

- siano state utilizzate per l'aromatizzazione le sole erbe aromatiche naturali (è vietato l'uso di prodotti di sintesi) e per l'affumicatura legna non resinosa;
- le registrazioni automatiche e/o manuali siano tali da fornire evidenza della conformità della temperatura durante il processo di affumicatura ($\leq +20^{\circ}\text{C}$).

IFCQ, inoltre, ogni anno presso ogni Produttore, per **almeno un (1) lotto in elaborazione** verifica il rispetto del metodo di elaborazione definito all'Art. 4 del Disciplinare con riferimento alle fasi di salatura, aromatizzazione e affumicatura ed in particolare controlla che:

- se le baffe sono in fase di salatura e aromatizzazione, siano salate ed aromatizzate entro quattro (4) giorni dall'inizio della lavorazione e per l'aromatizzazione siano utilizzate erbe aromatiche naturali;
- se le baffe sono in fase di affumicatura, il processo di affumicatura a cui sono sottoposte avvenga in appositi locali con l'utilizzo di legna non resinosa e ad una temperatura non superiore a $+20^{\circ}\text{C}$.

8.1.3 CONTROLLO della stagionatura

IFCQ ogni anno presso ogni Produttore, con riferimento ad **almeno un (1) lotto in corso di stagionatura** scelto casualmente tra le registrazioni effettuate nel portale "Speck", provvede a controllare:

- a livello documentale, che le registrazioni a portale nel Registro di stagionatura siano state effettuate correttamente in base alle indicazioni definite in **Allegato n. 5** e che le registrazioni automatiche e/o manuali forniscano evidenza della conformità dei parametri di temperatura (da $+10$ a $+16^{\circ}\text{C}$) e umidità (tra 55 e 90%) dei locali di stagionatura;
- con controllo fisico ispettivo, che le baffe siano stagionate in appositi locali attrezzati in modo da assicurare un sufficiente ricambio d'aria ad una temperatura compresa tra $+10$ e $+16^{\circ}\text{C}$ e a un'umidità compresa tra 55 e 90%;
- che la temperatura delle baffe misurata al cuore sia compresa fra $+10$ e $+16^{\circ}\text{C}$; in particolare IFCQ prende in esame un campione di baffe:

- pari a 2 unità per un lotto di baffe pari o inferiore a 50 unità,
- pari a 4 unità per un lotto di baffe compreso fra 51 e 300 unità;
- pari a 6 unità per un lotto di baffe superiore a 300 unità.

Nel caso di riscontro di baffe inadeguate, l'incaricato di IFCQ ne dispone l'esclusione dall'IGP e se le baffe controllate definiscono esiti di non idoneità uguali o superiori al 50% e quindi pari ad almeno:

- 1 su 2,
- 2 su 4,
- 3 su 6,

procede all'estensione del controllo ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- pari a 8 unità per un lotto di baffe pari o inferiore a 50 unità,
- pari a 16 unità per un lotto di baffe compreso fra 51 e 300 unità;
- pari a 24 unità per un lotto di baffe superiore a 300 unità.

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

Nel caso in cui le baffe continuino a definire, considerando complessivamente anche le unità controllate col primo campionamento, esiti di inidoneità pari o superiori al 50% e quindi pari ad almeno:

- 5 su 10,
- 10 su 20,
- 15 su 30,

l'intero lotto viene distolto dall'IGP.

Ogni anno, inoltre, IFCQ provvede a controllare presso ogni Produttore il raggiungimento del calo peso minimo del 35% entro i tempi minimi di stagionatura disciplinati, così come definiti all'Art. 5 del Disciplinare e al paragrafo 7.1 del PDC, sul seguente numero di lotti:

- **uno (1)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO inferiore o uguale a 20.000 baffe,
- **due (2)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 20.001 e 100.000 baffe,
- **tre (3)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 100.001 e 500.000 baffe,
- **quattro (4)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO compresa tra 500.001 baffe e 1.000.000 di baffe,
- **cinque (5)** presso il Produttore con una produzione omologata con SO superiore a 1.000.000 di baffe.

I lotti da controllare sono scelti a campione da IFCQ. Il numero dei lotti da controllare viene determinato in base al numero di baffe omologate nell'anno precedente oppure, per il primo anno di attività di un Produttore ai fini dell'IGP, sulla base di un'autodichiarazione aziendale e, qualora la produzione omologata nel corso dell'anno sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei controlli da effettuare può essere coerentemente rideterminato.

8.1.4 CONTROLLO dell'affinamento

IFCQ controlla presso i Produttori che eseguono l'affinamento, per almeno un lotto all'anno l'esecuzione del periodo di affinamento e la relativa conformità nel rispetto di quanto prescritto nel paragrafo 7.1.

8.1.5 CONTROLLO dei trasferimenti

IFCQ controlla la regolarità delle procedure adottate, nel rispetto di quanto definito nel paragrafo 7.1; in particolare verifica che le registrazioni relative al trasferimento siano state effettuate correttamente secondo le istruzioni in Allegato n. 6 ed entro i tempi prescritti.

8.1.6 CONTROLLO delle operazioni di porzionamento e/o affettamento

Per quanto riguarda i Produttori che consegnano il prodotto stagionato a Porzionatori/Affettatori, IFCQ controlla, per almeno due (2) lotti all'anno, che la consegna sia accompagnata da un DDT integrato dall'indicazione "Speck Alto Adige IGP" o altra dicitura

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

equivalente (oppure, nel caso di prodotto ceduto in conto lavorazione, “**Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione**” o altra dicitura equivalente) e dall’indicazione del lotto (corrispondente ad un lotto registrato per la produzione) e di numero e peso degli speck in consegna.

Nel caso di **Produttori che porzionano/affettano presso il proprio stabilimento di produzione**, IFCQ effettua una verifica relativa a tali operazioni ad ogni controllo ordinario eseguito a carico del Produttore. Tale verifica può essere eseguita per prodotto già porzionato e/o affettato e stoccato nei locali aziendali oppure, preferibilmente, durante l’esecuzione delle operazioni di porzionamento/affettamento.

Nel caso di lotto già porzionato/affettato, IFCQ verifica che le registrazioni del Registro del confezionatore siano corrette, complete ed aggiornate nel rispetto dei tempi prescritti.

Nel caso, invece, di lotto porzionato/affettato al momento della visita ispettiva, IFCQ controlla la conformità e l’idoneità degli speck IGP da utilizzare e che il prodotto sia confezionato con etichette conformi e abbia conservato i requisiti richiesti per l’attribuzione dell’IGP, con specifico riferimento all’assenza di cause di inidoneità (per quanto verificabili) di tipo tecnologico-qualitativo ed igienico-sanitario.

8.1.7 CONTROLLO mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative

IFCQ, almeno una (1) volta ogni tre anni, controlla per ogni Produttore 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.

8.2 CONTROLLI DI IFCQ PRESSO IL PORZIONATORE/AFFETTATORE

IFCQ effettua **ogni mese almeno un (1) controllo ordinario** presso il **100% dei Porzionatori/Affettatori** in base al programma di lavorazione (è ammissibile non operare ai fini dell’IGP in date notificate, ma non che si operi in date non notificate, salva esplicita autorizzazione). Il controllo può essere eseguito per prodotto già porzionato e/o affettato e stoccato nei locali aziendali oppure, preferibilmente, durante l’esecuzione delle operazioni di porzionamento/affettamento.

IFCQ, nel caso la consegna presa in esame sia già stata porzionata/affettata, controlla a livello documentale:

- che, **se gli speck consegnati sono stati porzionati e/o affettati in proprio conto**, la fornitura sia stata effettuata da un Produttore riconosciuto accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “**Speck Alto Adige IGP**” o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto e di numero e peso degli speck in consegna;
- che, **se gli speck consegnati sono stati porzionati e/o affettati in “conto lavorazione”**, la fornitura provenga da un Produttore riconosciuto accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “**Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione**” o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto e di numero e peso degli speck in consegna;
- se il prodotto porzionato/affettato è già stato restituito al Produttore, IFCQ verifica che la consegna sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “**Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione**” o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto (corrispondente

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

ad un lotto registrato nel registro del confezionamento) e di numero e peso delle confezioni restituite;

- che le registrazioni del registro del confezionatore siano corrette, complete ed aggiornate nel rispetto dei tempi prescritti.

Nel caso di consegne porzionate/affettate al momento della visita ispettiva, IFCQ controlla:

- che, **se gli speck consegnati sono destinati ad essere porzionati e/o affettati in proprio conto**, sia presente la cotenna con il contrassegno indelebile e la fornitura provenga da un Produttore riconosciuto e sia accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “**Speck Alto Adige IGP**” o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto e di numero e peso degli speck in consegna;
- che, **se gli speck consegnati sono destinati ad essere porzionati e/o affettati in “conto lavorazione”**, la fornitura provenga da un Produttore riconosciuto accompagnata da un DDT integrato dalla dicitura “**Speck Alto Adige IGP in conto lavorazione**” o da altra dicitura equivalente e dall’indicazione del lotto e di numero e peso degli speck in consegna;
- la conformità e l’idoneità degli speck IGP da utilizzare;
- che il prodotto sia confezionato con etichette autorizzate e abbia conservato i requisiti richiesti per l’attribuzione dell’IGP, con specifico riferimento all’assenza di cause di inidoneità (per quanto verificabili) di tipo tecnologico-qualitativo ed igienico-sanitario.

8.2.1 CONTROLLO mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative

IFCQ, almeno una (1) volta ogni tre anni, controlla per ogni Porzionatore/Affettatore 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.

9. REQUISITI DI CONFORMITA’ DELLO SPECK STAGIONATO

Il Produttore ogni anno, per lo speck stagionato sul quale documenta un conforme metodo di elaborazione e stagionatura ed al quale intende attribuire l’IGP, deve:

- per **due (2) lotti**, con una produzione di speck dichiarata conforme inferiore o uguale a 5.000/anno,
- per **quattro (4) lotti**, con una produzione di speck dichiarata conforme compresa tra 5.001 e 30.000/anno,
- per **sei (6) lotti**, con una produzione di speck dichiarata conforme compresa tra 30.001 e 100.000/anno,
- per **otto (8) lotti**, con una produzione di speck dichiarata conforme compresa tra 100.001 e 250.000/anno,
- per **dieci (10) lotti** con una produzione di speck dichiarata conforme superiore a 250.000/anno,

riscontrare la presenza delle caratteristiche organolettiche prescritte ai punti 1), 2), 3) e 4) dell’Art. 6 del Disciplinare. Il numero dei lotti da controllare viene determinato in base al numero di speck dichiarati conformi dal Produttore nell’anno precedente oppure, per il primo anno di attività ai fini dell’IGP, sulla base di un’autodichiarazione aziendale e, qualora la produzione di speck dichiarata

 <p>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
--	---	---

conforme sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei lotti da controllare può essere coerentemente rideterminato.

Tale valutazione viene effettuata seguendo, nel rispetto del metodo di attribuzione di fattori ponderali specificato al punto 4) dell'Art. 6 del Disciplinare, la procedura definita in **Allegato n. 10**. Per ogni lotto preso in esame viene effettuato un controllo organolettico scegliendo a campione gli speck e il numero di speck da esaminare è definito in base alla seguente tabella:

Numero di speck che compongono il lotto	Numero speck da esaminare	Numero schede da elaborare
≤ 200	1	1
> 200 e < 400	2	2
≥ 400	4	4

La valutazione organolettica viene eseguita compilando, per ogni speck stagionato da esaminare, una “Scheda di valutazione” (**Allegato n. 11**) sulla base del protocollo descrittivo per il riscontro dei requisiti delle caratteristiche organolettiche in **Allegato n. 12**. Il Produttore deve inserire nel portale “Speck” le schede prodotte in autocontrollo a evidenza dei test effettuati.

Nel caso in cui venga riscontrato un numero di “Schede” con esiti non conformi:

- pari a 1 per lotti con un numero di speck inferiore o uguale a 200,
- pari o superiori a 1 per lotti con un numero di speck compreso fra 200 e 400,
- pari o superiori a 2 per lotti con un numero di speck superiore o uguale a 400,

gli speck giudicati non conformi per carenza dei requisiti devono essere esclusi dall'IGP ed il Produttore effettua il controllo di un ulteriore identico numero di speck scelti casualmente dal medesimo lotto. Nel caso in cui continui ad essere riscontrato un numero di “Schede” con esiti non conformi:

- pari a 1 per lotti con un numero di speck inferiore o uguale a 200,
- pari o superiori a 1 per lotti con un numero di speck compreso fra 200 e 400,
- pari o superiori a 2 per lotti con un numero di speck superiore o uguale a 400,

l'intero lotto deve essere escluso dall'IGP.

Inoltre, per ogni lotto a cui attribuisce l'IGP il Produttore deve:

- registrare nel portale “Speck” la Dichiarazione del Produttore (**Allegato n. 8**) entro la settimana successiva a quella in cui il prodotto è stato autocertificato;
- apporre sulla cotenna di ogni singola baffa intera e come tale destinata ad essere immessa al consumo, il contrassegno indelebile dell'IGP, in modo che risulti chiaramente visibile; nelle circostanze considerate al precedente paragrafo 7.1 il contrassegno indelebile può non essere presente;
- predisporre un documento descrittivo delle quantità di speck, già comprese nei lotti registrati ai fini dell'IGP, per le quali, per qualsiasi ragione (es. assenza dei requisiti di conformità prescritti, movimentazione prima del completamento della stagionatura) non dà luogo all'attribuzione dell'IGP;

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

- dare immediata comunicazione scritta al Consorzio di tutela, qualora accerti la sussistenza di requisiti di idoneità sugli speck per i quali ha già emesso la Dichiarazione del Produttore e/o già contrassegnati e/o già etichettati ai fini dell'IGP.

IFCQ, **su prodotto che ha completato i tempi minimi di stagionatura prescritti e non ancora autocertificato**, effettua presso ogni Produttore un'attività finalizzata ad accertare la conformità delle caratteristiche organolettiche prescritte ai punti 1), 2), 3) e 4) dell'Art. 6 del Disciplinare, controllando ogni anno il seguente numero di lotti:

- **due (2)**, presso il Produttore con una produzione di speck dichiarata conforme inferiore o uguale a 5.000/anno,
- **quattro (4)**, presso il Produttore con una produzione di speck dichiarata conforme compresa tra 5.001 e 30.000/anno,
- **sei (6)**, presso il Produttore con una produzione di speck dichiarata conforme compresa tra 30.001 e 100.000/anno,
- **otto (8)**, presso il Produttore con una produzione di speck dichiarata conforme compresa tra 100.001 e 250.000/anno,
- **dieci (10)** presso il Produttore con una produzione di speck dichiarata conforme superiore a 250.000/anno.

Il numero dei controlli viene determinato in base al numero di speck dichiarati conformi dal Produttore nell'anno precedente oppure, per il primo anno di attività ai fini dell'IGP, sulla base di un'autodichiarazione aziendale e, qualora la produzione di speck dichiarata conforme sia significativamente diversa da quella preventivata, il numero dei controlli da effettuare può essere opportunamente riveduto.

Il controllo viene effettuato con le stesse modalità precedentemente specificate per il Produttore, seguendo la procedura definita in **Allegato n. 10**, compilando, per ogni speck stagionato da esaminare, una "Scheda di valutazione" (**Allegato n. 11**) sulla base del protocollo descrittivo per il riscontro dei requisiti delle caratteristiche organolettiche in **Allegato n. 12**.

IFCQ ogni anno procede alle **operazioni di prelevamento**, finalizzate alla verifica analitica dei parametri chimico-fisici e microbiologici prescritti ai punti 5) e 6) dell'Art. 6 del Disciplinare, del seguente numero di campioni di prodotto stagionato:

- uno (1) per una produzione di speck dichiarata conforme uguale o inferiore a 5.000/anno,
- due (2) per una produzione di speck dichiarata conforme tra 5.001 e 30.000/anno,
- tre (3) per una produzione di speck dichiarata conforme tra 30.001 e 100.000/anno,
- quattro (4) per una produzione di speck dichiarata conforme tra 100.001 e 250.000/anno,
- cinque (5) per una produzione di speck dichiarata conforme superiore a 250.000/anno.

L'attività si sviluppa in base al numero di speck dichiarati conformi dal Produttore nell'anno precedente oppure, per il primo anno di attività ai fini dell'IGP, sulla base di un'autodichiarazione aziendale e, qualora il numero di speck dichiarati conformi sia significativamente diverso da quello preventivato, il numero di campioni da prelevare può essere coerentemente rideterminato.

Il campionamento viene effettuato su lotti per i quali sono stati raggiunti i tempi minimi di stagionatura prescritti all'Art. 5 del Disciplinare in funzione delle diverse classi di peso delle baffe.

In sede di prelevamento del campione l'incaricato riporta l'esplicita indicazione sul rapporto di prelevamento: "**Lotto non utilizzabile ai fini dell'IGP fino all'esito delle analisi**". In caso di esiti

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

conformi il lotto potrà essere certificato ai fini dell'IGP. In caso, invece, di esiti non conformi, anche in sede di controanalisi se richieste dal Produttore interessato, per il lotto verrà effettuato un ulteriore prelevamento che sarà oggetto di analisi esclusivamente relativamente al/i parametro/i risultato/i non conforme/i. In caso di ulteriori esiti non conformi, anche in sede di eventuali controanalisi richieste dal Produttore, il lotto sarà oggetto delle misure che lo escludono dall'IGP. In tal caso IFCQ effettuerà, in applicazione di MCR, il campionamento, in esecuzione delle procedure sopradescritte, a carico di un altro lotto ed eventualmente, in caso di esiti anche per tale lotto non conformi, di altri lotti fino all'acquisizione di esiti conformi.

L'attività analitica si sviluppa in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando prove accreditate o qualificate da IFCQ così come previsto dalla norma. Gli esiti sono acquisiti dal Valutatore Risultato Prove (VRP) e comunicati all'Operatore interessato.

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 certifica (numero di speck e di confezioni di speck affettato) la conformità.

10. DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE

Lo speck rispondente ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal PDC è identificato con un contrassegno indelebile, al termine della stagionatura prescritta e dopo il raggiungimento di un calo peso minimo del 35%.

Le etichette utilizzate per l'IGP devono rispettare i requisiti prescritti dal Disciplinare. IFCQ può verificare a campione, durante ogni verifica ispettiva, che le etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini dell'IGP:

- siano conformi rispetto ai requisiti disciplinati;
- presentino la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali" riportando il riferimento al Ministero per esteso o utilizzando l'acronimo "Mipaaf".

11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare o il mancato rispetto delle disposizioni previste dal PDC, a cui i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito dell'IGP Speck Alto Adige.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori nell'ambito della propria attività di autocontrollo sia da IFCQ mediante controllo ispettivo e/o documentale.

11.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DEGLI OPERATORI

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

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

- 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 dal circuito IGP nel caso non sia possibile ripristinare le condizioni di conformità.

11.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DI IFCQ

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

Accertamento: attività con cui IFCQ rileva una non conformità per il mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC.

Provvedimento: disposizione con cui IFCQ definisce le circostanze, gli estremi e le misure applicabili per il trattamento di una determinata non conformità. Il provvedimento, una volta deliberata la non conformità dal Co. Ce., deve essere notificato all'Operatore interessato entro cinque (5) giorni lavorativi. Il documento inviato deve riportare:

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

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione del prodotto dall'IGP, l'Operatore è tenuto a comunicare ad IFCQ le modalità di esclusione dall'IGP 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.

Nel periodo che intercorre tra la data di accertamento di una non conformità lieve e la data di notifica del relativo provvedimento, IFCQ non avvia procedure di non conformità a seguito di ulteriori eventuali accertamenti della medesima non conformità a carico dello stesso Operatore.

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

La non conformità si differenzia in "lieve – L" e "grave – G" così come definito nel §. 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.

 <p>IFCQ IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</p>	<p>PIANO DI CONTROLLO</p> <p>SPECK ALTO ADIGE IGP</p>	<p>PC – SAA Rev. 2</p> <p>18 febbraio 2021 © IFCQ</p>
---	---	---

12. RECLAMI e RICORSI

12.1 RECLAMI

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

12.2 RICORSI

L'Operatore può presentare ricorso contro il provvedimento emesso da IFCQ entro trenta (30) giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. La Giunta d'Appello lo giudicherà entro i trenta (30) giorni successivi alla presentazione e le spese di appello sono a carico del soccombente. La presentazione del ricorso sospende gli effetti del provvedimento appellato fino al pronunciamento della Giunta d'Appello. La Giunta d'Appello è nominata secondo il Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di IFCQ e le decisioni sono inappellabili e vincolanti per IFCQ e per il ricorrente.

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

14. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento
1	Richiesta di riconoscimento del Produttore
2	Richiesta di riconoscimento del Porzionatore/Affettatore
3	Indicazioni per la compilazione del Registro di ingresso
4	Indicazioni per la compilazione del Registro di omologazione
5	Indicazioni per la compilazione del Registro di stagionatura
6	Indicazioni per Invio/Accettazione trasferimento
7	Indicazioni per la compilazione del Registro di rifilatura
8	Indicazioni per la compilazione del Dichiarazione del Produttore
9	Indicazioni per la compilazione del Registro di confezionamento
10	Modalità per il riscontro dei requisiti di conformità delle caratteristiche organolettiche
11	Scheda per il riscontro dei requisiti di conformità delle caratteristiche organolettiche
12	Protocollo per il riscontro dei requisiti di conformità delle caratteristiche organolettiche