

**Piano dei Controlli della
Indicazione Geografica Protetta**

“Salame Piemonte”

DPC079

Indice

1 - Premessa.....	4
2 - Scopo e campo di applicazione	4
3 - Documenti di riferimento	4
4 - Definizioni e abbreviazioni	7
5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione	11
5.1 - Presentazione della richiesta di riconoscimento	11
5.2 - Procedura di riconoscimento.....	12
5.2.1 - Validità del riconoscimento	14
5.2.2 - Sopraggiunte modifiche delle condizioni iniziali di riconoscimento e altre eventuali ulteriori modifiche	14
5.2.3 - Subentro al Riconoscimento	14
5.3 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi anagrafici.....	14
5.3.1 - Procedura per la gestione di posizioni non più attive	15
6 - Adempimenti generali osservati dagli operatori	15
7 - Requisiti di conformità osservati dagli operatori.....	17
7.1 - Adempimenti dell'Allevamento	17
7.1.1 - Genetica.....	17
7.1.2 - Gestione della tracciabilità e dell'identificazione dei suini	18
7.1.3 - Alimentazione	19
7.1.4 - Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT).....	19
7.1.5 - Invio dei suini alla macellazione (AM)	19
7.1.6 - Allevamenti con attività promiscua	20
7.2 - Adempimenti del Macello	20
7.3 - Adempimenti del Laboratorio di Sezionamento.....	23
7.4 - Adempimenti per i Produttori/Salumifici.....	24
7.4.1 - Separazione delle produzioni	26
7.5 - Adempimenti per gli stagionatori	26
7.6 - Adempimenti per i Confezionatori/Laboratori di Porzionatura e i Laboratori di Affettamento	27
7.6.1 - Separazione delle produzioni	27
7.7 - Autocontrollo sul prodotto finito (Salumifici e Stagionatori)	27
8 - Controlli di CSQA presso gli operatori.....	29
8.1 - Controlli di CSQA presso l'Allevamento	30
8.1.1 - Controlli sull'alimentazione somministrata	31
8.1.2 - Controlli sugli Allevamenti con produzione promiscua	31
8.1.3 - Controlli sulla genetica	31
8.1.4 - Controlli sulla movimentazione dei suini	32
8.1.5 - Controlli sull'applicazione del sistema di identificazione dell'età del suino (tatuaggio, marca auricolare etc.)	33
8.1.6 - Controlli sugli AT	33
8.1.7 - Controlli sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i cicli chiusi).....	33
8.1.8 - Controlli di consegne promiscue	34
8.2 - Controlli di CSQA presso il Macello	34
8.2.1 - Controlli degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati	34
8.2.2 - Controlli sull'attività di macellazione.....	36
8.2.3 - Controlli di consegne a un LS "esterno"	36

8.2.4 - Controlli sulla genetica	36
8.3 - Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Sezionamento.	36
8.4 - Controlli di CSQA presso il Salumificio	37
8.5 - Controlli di CSQA presso lo Stagionatore	37
8.6 – Controlli di CSQA presso Stagionatore - Controlli analitici sul prodotto	38
8.7 – Sorveglianza sui Confezionatori/ Laboratori di Porzionatura e Laboratori di Affettamento	39
9 - Sicurezza	40
10 - Gestione delle non conformità	40
10.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	40
10.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA	40
10.2.1 - Gestione di esiti analitici non conformi	41
11 - Reclami e Ricorsi	41
11.1 - Reclami	41
11.2 - Ricorsi	42
12 - Attività di affiancamento degli ispettori CSQA da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti.....	42
13 - Riservatezza	42
14 - Pubblicità	42
15 - Requisiti di Conformità	42
17 - Elenco degli allegati	42

1 - Premessa

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (IGP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni S.r.l. (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la Indicazione Geografica Protetta Salame Piemonte ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento - DPC 079 - come guida per lo svolgimento delle attività in autocontrollo e dei controlli di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione europea descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della IGP Salame Piemonte.

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 di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la conformità dei processi e del prodotto.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo degli operatori della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA.

Pertanto, gli operatori della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

Gli operatori riconosciuti devono assoggettarsi all'attività di controllo svolta da CSQA e operare in conformità al Disciplinare di Produzione e al Piano dei Controlli approvato dal Mipaaf.

2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli, DPC079, persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del prodotto a Indicazione Geografica Protetta "Salame Piemonte" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti gli operatori della filiera che intendono avvalersi di tale denominazione.

Tali operatori sono costituiti dagli allevamenti, da Macelli, da Laboratori di Sezionamento, dai Salumifici, dagli Stagionatori, dai Confezionatori/Porzionatori e Affettatori.

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

3 - Documenti di riferimento

- **Regolamento di Esecuzione (UE) 2015/1161** della Commissione del 2° luglio 2015 con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione della indicazione geografica protetta Salame Piemonte;
- **Provvedimento del 22 luglio 2015** – Iscrizione della denominazione "Salame Piemonte" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Disciplinare di Produzione);
- **Regolamento (CEE) n. 3220/1984** del Consiglio del 13 novembre 1984 che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino;
- **Decisione della Commissione Europea 2001/468/CE** dell'8 giugno 2001, relativa alla autorizzazione dei metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia;
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **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;
- **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 (CE) n. 1249/2008** della Commissione del 10 dicembre 2008 recante modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini ed alla comunicazione dei prezzi delle medesime;
- **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 m. 922/72, n. 234/79, n. 1037/2001 e 1234/2007 e successive modifiche ed integrazioni;
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015);
- **Regolamento (UE) 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;
- **Regolamento Delegato (UE) 2017/1182** della Commissione del 20 aprile 2017 che integra il Regolamento (UE) n. 1308/2013 per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi;
- **D. Lgs. n. 534 del 30 dicembre 1992:** Attuazione della Direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini e successive modificazioni ed integrazioni;
- **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 27 gennaio 2016** 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. 53 del 20 febbraio 2004:** Attuazione della direttiva 2001/93/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- **D. Lgs. 19 novembre 2004, n. 297:** “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”;
- **D. Lgs. del 8 febbraio 2006, n. 114:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;

- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006**, "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare";
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296**: Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- **D. Lgs n. 193 del 6 novembre 2007**: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche;
- **Decreto MIPAAF dell'8 maggio 2009**, relativo a norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine;
- **Legge 4 giugno 2010, n. 96, articolo 27**, recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale ai regolamenti CE n. 1234/2007 e n. 1249/2006 relativi alla classificazione delle carcasse suine;
- **D. Lgs n. 200 del 26 ottobre 2010**: Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini;
- **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 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazioni delle etichette delle IGP 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";
- **Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014** (prot. 0005105): criteri di accettabilità delle carcasse suine destinate alle produzioni IGP;
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo;
- **D. Lgs. n. 52 del 11 maggio 2018** "Disciplina della riproduzione animale";
- **Decreto Mipaaf del 5 dicembre 2019** (prot. 0012390): pubblicato su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019 modalità per l'ammissione e controllo dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle IGP e delle IGP;
- **Decreto Mipaaf del 10 giugno 2021** (prot. 268840) e **decreto Mipaaf del 30 novembre 2021** (prot. 628697): con i quali si stabiliscono i tempi massimi di utilizzo dei riproduttori riconducibili a tipi genetici che non corrispondono ai criteri delle produzioni del suino pesante italiano;
- **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.
- **Decreto MIPAAF del 10 giugno 2021** (prot. 0268840): pubblicato su G.U. Serie gen. n. 148 del 23 giugno 2021 modifica del decreto 5 dicembre 2019 dei tipi genetici che rispondano ai criteri delle produzioni del suino pesante indicati nei disciplinari delle IGP e delle IGP
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni IG;
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni IG;
- **Nota MIPAAF del 17 febbraio 2022** (prot. 0075809): aggiornamento linee guida filiera suinicola.

4 - Definizioni e abbreviazioni

AA. CC.: Autorità Competenti;

Allevamento: operatore che svolge l'attività di riproduzione e/o crescita e/o custodia dei suini in conformità alle prescrizioni del disciplinare;

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

Allevamento di Origine (Scrofaia): Allevamento in cui i suini nascono e vengono tatuati con il tatuaggio di origine;

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

Allevamento Intermedio: Allevamento che svolge le fasi di accrescimento intermedio dei suini;

Allevamento Promiscuo: Allevamento in cui sono allevati suini destinati alla IGP e suini (non solo verri e scrofe) non destinati a tal fine;

Anno: anno civile (periodo di 12 mesi compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre); per anno si intende l'anno civile in tutto il sistema dei controlli (PDC, Allegati, Schema dei Controlli e Sistema Tariffario);

Attestato di Trasferimento (AT): dichiarazione con la quale l'Allevamento attesta il numero di suini che trasferisce ad altro Allevamento e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Attestato per la Macellazione (AM): dichiarazione con la quale l'Allevamento di Provenienza attesta il numero di suini che invia alla macellazione e la conformità degli stessi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte di tutti gli operatori della filiera della IGP Salame Piemonte, per le attività svolte presso i propri siti produttivi;

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali, Regione Emilia-Romagna territorialmente interessata;

BDN: Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica; prevede tracciabilità e rintracciabilità dei suini;

BDR: Banca Dati Riproduttori, archivio di talune sequenze genomiche identificative dei verri in uso nel circuito delle IGP e delle IGP

BDV: Banca Dati di Vigilanza;

CEC: Comitato Esecutivo di Certificazione;

Certificato di Conformità: attestazione con la quale CSQA attesta che la produzione del "Salame Piemonte" è conforme a quanto prescritto dal relativo Disciplinare e Piano di Controllo approvati dalle Autorità competenti;

Classificazione delle Carcasse: nel rispetto della normativa nazionale e unionale per la classificazione delle carcasse, in ottemperanza a quanto previsto dai disciplinari di produzione per l'appartenenza alla specifica classificazione (SEUROP). Ai fini della IGP sono considerate conformi, con particolare riferimento a quanto previsto nel Disciplinare di produzione per l'uso di carcasse di suino pesante incluse nelle classi centrali di classificazione, solo carcasse classificate EURO oppure, sulla base di quanto definito nella Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014, con la lettera H seguita da un numero a tre cifre compreso, nel rispetto dei criteri di accettazione, fino a 566;

Confezionatore/Laboratorio di Porzionatura: soggetto riconosciuto che svolge attività di confezionamento del prodotto Salame Piemonte (sfuso, sottovuoto o in atmosfera modificata, intero o in tranci);

Consorzio di Tutela incaricato: "Consorzio Salame Piemonte" incaricato con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 27/01/2016 ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14, comma 15;

Codice Identificativo dell'allevamento: il codice di identificazione dell'Allevamento (decreto 23 agosto 1994 Approvazione dei simboli per la marchiatura del Prosciutto di Parma - GU Serie Generale n.212 del 10-09-1994) "è costituito dalla sigla automobilistica della provincia -in cui si trova l'insediamento- dal codice numerico o alfanumerico o di identificazione dell'allevamento" e da una numerazione progressiva che può essere anche alfanumerica. Il codice sarà diverso per ogni singolo insediamento produttivo, anche nel caso in cui più insediamenti produttivi e codici ASL facciano capo alla medesima Ditta (CUAA/P. IVA). Inoltre, qualora presso il medesimo insediamento produttivo sussistano più di una ragione sociale e/o diverse partite I.V.A., viene attribuito un differente codice di identificazione per ognuna di esse, quando risulta chiaramente possibile la distinzione puntuale tra le diverse attività esercitate (es. in funzione del riconoscimento sanitario loro attribuito dall'ASL).

Controllo: attività con cui CSQA accerta, in applicazione del Piano dei Controlli, il rispetto dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare; si distingue in:

- **Controllo ispettivo:** visita effettuata da un incaricato di CSQA presso un Operatore;
- **Controllo documentale:** verifica della documentazione prevista dal PDC; tale controllo, svolto anche mediante sistemi informatici, può essere svolto presso la sede dell'OdC e/o presso gli Operatori inseriti nel Sistema dei controlli;
- **Controllo analitico:** analisi chimico-fisica e/o genetica di un campione prelevato.

Controllo ordinario: controllo annuale di sorveglianza svolto su un campione di Operatori determinato dalle percentuali previste dal PDC.

Controllo supplementare: controllo eseguito, per la verifica delle azioni correttive a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica del mantenimento dei requisiti IGP o la comunicazione da parte dell'Operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento o quando previsto dallo Schema dei controlli.

DDT: Documento di Trasporto o documento equivalente;

Disciplinare: documento - scaricabile dal sito istituzionale MIPAAF www.politicheagricole.it - che specifica i requisiti della denominazione Salame Piemonte e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto;

DM: dichiarazione con la quale il Macello documenta e registra la giornata di macellazione ai fini della IGP;

IGP: Denominazione di Origine Protetta;

DPNF: Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata: documento con cui, relativamente ad ogni DS ricevuta, il Laboratorio di Sezionamento o il Salumificio attesta la materia prima (carcasse/mezzene/tagli per il Laboratorio di Sezionamento e tagli/ per il Salumificio) che non ha avviato alla IGP (resa al fornitore e/o trattenuta non a fini IGP)

DS: Dichiarazione Specifica documento con il quale Laboratorio di Sezionamento (interno o esterno al macello) attesta, all'atto del trasferimento, che le carcasse/mezzene/tagli consegnate/o ad un altro Laboratorio di Sezionamento o il taglio consegnato al Salumificio, sono conformi ai requisiti prescritti dal Disciplinare;

Laboratorio di Affettamento: soggetto riconosciuto che svolge attività di affettamento del prodotto Salame Piemonte;

Lettera-Mese: lettera che identifica il mese di nascita del suino;

Lotto: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare di prodotto, prodotte e realizzate, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)". "Il lotto è determinato dall'operatore è apposto sotto la propria responsabilità". Nel piano dei controlli nel rispetto della definizione citata, il lotto può essere distinto in base alla fase di processo specifica:

- Lotto di macellazione: insieme di suini macellati con specifico riferimento ad una singola AM;
- Lotto di tagli/: insieme di tagli/ fornite da un Laboratorio di Sezionamento ad un Salumificio con una o più DS;
- Lotto di lavorazione di salami: insieme di salami in trasformazione in Salumificio nello stesso momento;

- Lotto di affettamento: insieme di confezioni di Salame Piemonte IGP affettato ottenute in una giornata dallo stabilimento di affettamento;

Laboratorio di sezionamento: Operatore che conduce l'attività di sezionamento di carcasse/mezzene suine e/o produzione di tagli di carne suina. Qualora Laboratorio di Sezionamento effettui lavorazioni su materia prima proveniente dalla macellazione di suini operata nel Macello compreso nel medesimo insediamento produttivo opera come **LS "interno"**, qualora invece svolga lavorazioni di materia prima proveniente da altro sito produttivo opera come **LS "esterno"**. Pertanto, un LS quando effettua attività di sezionamento/rifilatura, se non è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera sempre come "LS esterno", mentre se è annesso ad uno stabilimento di macellazione opera come "LS interno" o come "LS esterno" a seconda che effettui lavorazioni di materia prima proveniente rispettivamente dal macello compreso nel medesimo stabilimento o da altro sito produttivo;

Macello: operatore riconosciuto che svolge attività di macellazione dei suini in conformità alle prescrizioni del Disciplinare;

Marca auricolare: contrassegno di materiale plastico che reca il codice dell'allevamento e il mese di nascita dell'animale.

Materia prima: la materia prima idonea alla denominazione Salame Piemonte IGP è costituita dall'impasto di carne suina fresca mazzata, che non ha subito processi di congelamento, ottenuta dai seguenti tagli:

- per la parte magra: muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta;
- per la parte grassa: grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo.

I tagli di carne devono provenire da suini che corrispondono alle caratteristiche previste al Disciplinare di produzione della IGP Salame Piemonte; Non possono essere utilizzate carni separate meccanicamente.

MCR: Misura di Controllo Rinforzato attività di controllo supplementare specifica su un determinato aspetto definito nel Disciplinare e/o nel PDC, costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS). Il trattamento è comunicato all'interessato con l'indicazione del numero dei controlli e dell'onere a carico dell'Operatore già previsto dal tariffario. Tale misura si applica anche in caso di ripetizione della medesima non conformità nell'arco di un anno;

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

Non conformità gravi (NCG): mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli, che pregiudicano tracciabilità e/o la conformità del prodotto;

Non conformità lievi (NCL): mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli, che, tranne i casi definiti dallo schema dei controlli per cui è prevista una soglia di accettabilità, non pregiudicano tracciabilità e la conformità prodotto;

OdC: Organismo di Controllo;

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

Partita: un insieme di unità di prodotto che rappresenta un sottoinsieme del lotto;

PDC: Piano dei Controlli;

Portale Salame Piemonte: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai Salumifici, dai Magazzini di Stagionatura, dai Confezionatori e li rende disponibili agli Operatori mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso;

Prodotto finito: con il termine di prodotto finito si intende il prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione Salame Piemonte.

Produzione: attività di trasformazione, stagionatura, confezionamento di Salame Piemonte.

Punzoni: piastre in dotazione alla Scrofaia per l'apposizione del timbro indelebile dell'allevamento/tatuaggio di origine; i punzoni sono costituiti da un sistema ad aghi multipli a piastra unica (non cioè a composizione

variabile) e vengono utilizzati dalla Scrofaia per apporre sulle cosce dei suinetti il tatuaggio di origine, costituito da un codice alfanumerico disposto su due righe nel rispetto di quanto definito nel D.M. del 23 agosto 1994. I punzoni sono distribuiti dagli Organismi di Controllo autorizzati. Il tatuaggio è costituito nella prima riga da tre lettere (la sigla della provincia dell'Allevamento di Origine eseguita dalla lettera identificativa del mese di nascita dei suinetti) e nella seconda riga da un codice a tre caratteri, numerico o alfanumerico, identificativo della Scrofaia; ciascun carattere è costituito da più "puntini", ciascuno impresso mediante aghi multipli (vedi fig. 2);

Reclamo: comunicazione con la quale l'operatore manifesta a CSQA insoddisfazione in merito al servizio fornito;

Resa reale di Macellazione: rapporto percentuale, espresso con due cifre decimali, fra il peso medio morto freddo delle carcasse macellate e il peso medio vivo dell'intera partita avviata alla macellazione ai fini della IGP (attestata con un singolo AM); il peso medio vivo è calcolato sulla base del peso vivo della partita riscontrato dal Macello;

Richiedente: operatore che richiede a CSQA l'inserimento nel circuito della IGP;

Riconoscimento: provvedimento con il quale CSQA inserisce un Operatore nel circuito IGP;

Ricorso: istanza con la quale l'operatore chiede al Comitato di Appello la revisione di un provvedimento emesso da CSQA;

RIFT: Registro Italiano Filiera Tutelata: sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da Allevamenti, Macelli e Laboratori di Sezionamento ai fini dell'identificazione e tracciabilità della materia prima;

Rintracciabilità: processo che attraverso la tracciabilità aziendale permette di ricostruire il processo di produzione di un prodotto;

RM: Rendiconto Macellazione che attesta gli esiti di macellazione della singola partita di suini certificata con la relativa AM;

RR: Rendiconto Regularizzazione che attesta gli esiti di regolarizzazione della partita di suini di peso medio vivo non conforme accertato all'arrivo in Macello viene emesso per ogni singola partita regolarizzata certificata con AM;

Salame Piemonte IGP: prodotto finito conforme ai requisiti del Disciplinare di produzione e recante la Indicazione Geografica Protetta.

Salumificio/Produttore: soggetto riconosciuto che svolge attività di trasformazione di Salame Piemonte; il sito produttivo deve essere ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare;

Scrofa: suino femmina che ha effettuato almeno un parto ed è utilizzato per la riproduzione;

Scrofaia: Allevamento che svolge l'attività di riproduzione dei suini, nel caso di scrofaie a ciclo chiuso possono inviare alla macellazione;

Stagionatore: soggetto riconosciuto che svolge attività di stagionatura di prodotto atto a divenire Salame Piemonte; il sito di stagionatura deve essere ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare;

Stagionatura: numero di giorni a partire dalla data di salatura, comprendenti la fase di asciugamento e stagionatura vera e propria.

Stato di taratura: Condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza;

Suini Tatuati: suini che entrano a far parte del circuito della filiera tutelata;

Tracciabilità: processo volto a tenere traccia di tutti gli elementi in ingresso che vanno a creare, modificare o trasformare un prodotto, documentando e registrando ogni fase della sua lavorazione;

Verro: suino di sesso maschile che ha raggiunto la pubertà utilizzato per la riproduzione;

Verro ruffiano: suino di sesso maschile che ha raggiunto la pubertà utilizzato per la stimolazione e la ricerca della scrofa in calore ma non utilizzato per la riproduzione (c.d. “copertura”).

VIS: singola Verifica Ispettiva Supplementare con oneri a carico dell’Operatore; qualora possibile queste potranno essere svolte nell’ambito della stessa visita.

Zona di produzione: zona delimitata per la produzione della IGP Salame Piemonte prevista dal Disciplinare.

5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione

Gli operatori interessati nella filiera della IGP Salame Piemonte sono gli Allevamenti, i Macelli, i Laboratori di Sezionamento, i Salumifici, gli Stagionatori, i Confezionatori/Laboratori di Porzionatura e i Laboratori di Affettamento.

I Salumifici e gli Stagionatori per poter operare nella filiera della IGP devono essere ubicati nel territorio delimitato dal Disciplinare.

Tutti gli Operatori della filiera disciplinata che partecipano alla realizzazione della IGP Salame Piemonte devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

5.1 - Presentazione della richiesta di riconoscimento

Il Richiedente che intende operare nell'ambito del circuito della produzione tutelata della IGP deve presentare la richiesta di riconoscimento 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 parmadop@csqa.it compilata in ogni sua parte e completa della documentazione indicata, utilizzando il modello:

- Allegato n. 1: per l’Allevamento;
- Allegato n. 2 per l’Operatore con ruolo di Macello e LS;
- Allegato n. 3 per l’Operatore con ruolo esclusivo di “LS esterno”;
- Allegato n. 4 per il Salumificio;
- Allegato n. 5 per lo Stagionatore, il Confezionatore/Laboratorio di Porzionatura e Laboratorio di Affettamento.

L’Allevamento “in soccida” indica, in sede di richiesta di riconoscimento e, ove previsto, nelle registrazioni ai fini del PDC, per conto di quale Allevamento esercita la propria attività di soccida. Con l’atto della presentazione della richiesta il Richiedente accetta integralmente i contenuti del sistema dei controlli (PDC, sistema tariffario, schema e ogni altro documento utile) e si assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini del riconoscimento e del successivo mantenimento dei requisiti.

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

Con la richiesta di riconoscimento, l’operatore s’impegna:

- al rispetto del disciplinare di produzione della IG a cui intende iscriversi e della relativa normativa di riferimento;
- ad accettare i contenuti del PdC, ivi compreso il tariffario.

L’operatore può presentare con un’unica istanza di riconoscimento richiesta di adesione ad una pluralità di IG qualora in possesso dei requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione. L’OdC che riceve l’istanza, avvalendosi dell’interoperabilità dei sistemi informativi, inoltra la già menzionata richiesta a tutti gli altri OdC autorizzati per le IG indicate dall’operatore. I rispettivi OdC, dopo aver valutato la richiesta, comunicano ai soggetti interessati l’accoglimento o il rigetto dell’istanza.

Gli allevamenti riconosciuti nel circuito della filiera Parma-San Daniele ed iscritti nei relativi elenchi, non necessitano di riconoscimento specifico ai fini della IGP Salame Piemonte, essendo vincolante l’assoggettamento a tali circuiti tutelati ai fini della titolarità all’uso dei segni distintivi della materia prima idonea delle due filiere certificate.

Se il richiedente è già in possesso di un codice di identificazione rilasciato per altra IG, CSQA provvede al mantenimento di tale codice al fine della univoca identificazione dell’operatore nel sistema informatico.

5.2 - Procedura di riconoscimento

La procedura di riconoscimento si articola nelle seguenti fasi:

a) Verifica documentale:

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

- che l'insediamento produttivo del Richiedente, qualora richieda di operare come Salumificio e/o Stagionatore, sia situato nel territorio delimitato così come definito art. 3 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:

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

- **Per gli Allevamenti:**
 - la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei al rispetto dei requisiti previsti per il processo di allevamento; il possesso di tali requisiti viene inizialmente dichiarato con la richiesta di riconoscimento, la dichiarazione comporta l'impegno di adottare per i suini tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire il rispetto del benessere animale;
 - l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e rintracciabilità dei suini;
 - che, se presenti nelle "scrofaie" i riproduttori suini e/o il materiale genetico, appartengano alle razze così come definite all'Art. 5 del Disciplinare;
 - che se operativi in modo promiscuo, la filiera destinata alla IGP e la filiera convenzionale siano chiaramente distinte: la documentazione relativa a suini, alimentazione e eventuali dosi di seme utilizzate deve garantire una chiara tracciabilità; i suini destinati alla IGP devono essere separati da quelli non destinati alla filiera tutelata; nel caso in cui l'Allevamento utilizzi alimenti e/o materiale genetico non conformi ai fini della IGP la separazione fra filiera IGP e filiera convenzionale deve riguardare anche alimenti e/o dosi di seme;
- **per i Macelli e i Laboratori di Sezionamento:**
 - che siano presenti le attrezzature e gli impianti dichiarati con la richiesta di riconoscimento e idonei per la macellazione dei suini, nel rispetto del benessere animale e sia disponibile un sistema tale da assicurare tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini in ingresso con le singole partite di carcasse/mezzene (o di loro porzioni) in uscita verso un Laboratorio di Sezionamento e/o con le partite di tagli/ in uscita destinate al distretto della IGP.
- **per i Salumifici:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature e finestrature idonee a garantire i requisiti prescritti;
 - l'esistenza e l'adeguatezza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'esistenza di altri locali indipendenti utilizzati per la stagionatura del prodotto.
- **per gli Stagionatori:**
 - l'esistenza di locali, attrezzature e finestrature idonee a garantire i requisiti disciplinati;
 - l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - l'esistenza di altri locali indipendenti utilizzati per la stagionatura dei salami;
 - l'adeguatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- **per i Confezionatori/Laboratori di Porzionatura e Affettatori:**
 - la disponibilità degli impianti e dell'attrezzatura per l'attività di confezionamento e/o porzionamento e/o affettamento;

- l'esistenza di procedure atte ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- l'adequatezza e l'applicazione delle procedure per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

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

c) Riconoscimento:

CSQA procede alla valutazione degli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione dell'istruttoria da parte del CEC di CSQA.

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

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

Con l'attribuzione del codice identificativo:

- **alle Scrofaie e agli Allevamenti Intermedi** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato di Trasferimento (AT) secondo le istruzioni in Allegato n. 6.;
- **agli Allevamenti di Provenienza** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'Attestato per la Macellazione (AM) secondo le istruzioni in Allegato n. 7;
- **agli Allevamenti a ciclo chiuso** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per il rilascio dell'AM e, se richiesto, dell'AT e vengono consegnati i punzoni; per tali allevamenti, essendo sia Scrofaie sia Allevamenti di Provenienza, valgono le prescrizioni definite nei due punti elenco precedenti;
- **ai Macelli** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della giornata di macellazione tramite la Dichiarazione del Macello (DM), del Rendiconto Regularizzazione (RR) e del Rendiconto Macellazione (RM), da compilare rispettivamente secondo le istruzioni in Allegato n. 8, n. 11 e n. 13.

Qualora l'attività di macellazione e di sezionamento siano svolte presso lo stesso insediamento produttivo viene attribuito un unico codice di identificazione (quando risulta chiaramente il medesimo riconoscimento sanitario dall'ASL);
- **ai Laboratori di Sezionamento** sono inviate le credenziali di accesso al RIFT per la registrazione della Dichiarazione Specifica (DS) e della Distinta Prodotto Non avviato alla Filiera tutelata (DPNF) in base alle istruzioni definite rispettivamente in Allegato n. 9 e Allegato n. 12.
- **ai Salumifici, agli Stagionatori, ai Confezionatori/Laboratori di Porzionatura e agli Affettatori:** sono inviate le credenziali di accesso al Portale Salame Piemonte per le registrazioni di propria competenza. Ad ogni operatore viene attribuito un codice per ogni sede produttiva.

Se il richiedente è già in possesso di un codice di identificazione rilasciato per altra IG, CSQA provvede al mantenimento di tale codice al fine della univoca identificazione dell'operatore nel sistema informatico.

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

5.2.1 - Validità del riconoscimento

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

La validità dei controlli e delle dichiarazioni di conformità è correlata all'autorizzazione rilasciata dal MIPAAF a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità della IGP.

Nei casi di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

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

Ai fini del mantenimento del riconoscimento ai fini della IGP, l'Operatore interessato deve formalmente comunicare a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque entro dieci (10) giorni lavorativi dal loro accadimento, all'indirizzo di posta elettronica parmadop@csqa.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).

CSQA, 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 CSQA mediante posta certificata (PEC) e sospendere immediatamente le attività ai fini della IGP.

5.2.3 - Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito del solo controllo documentale, senza l'effettuazione della verifica iniziale, e della conseguente delibera del Comitato Esecutivo di Certificazione. La pratica non verrà portata alla valutazione del CEC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

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

5.3 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi anagrafici

L'Operatore che intende recedere dalla IGP (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della IGP o altra diversa motivazione) è tenuto a dare corrispondente comunicazione scritta a CSQA da inviare all'indirizzo e-mail parmadop@csqa.it.

In caso di richiesta di recesso l'Operatore pagherà a CSQA le tariffe di sua competenza per l'anno in cui viene formalizzata la richiesta. L'Operatore che intende uscire dal sistema dei controlli deve restituire all'OdC tutte le dotazioni date in concessione al medesimo ai fini della IGP (es. punzoni). Qualora l'Operatore non provveda alla restituzione delle dotazioni entro dieci (10) giorni lavorativi dalla richiesta di recesso, CSQA invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito ulteriori dieci (10) giorni lavorativi CSQA si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese, cancellandolo dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito della IGP.

Nel caso in cui l'Operatore abbia invece restituito le dotazioni nei tempi prescritti, CSQA, perfeziona tutte le procedure riferite alla richiesta di recesso, sottopone la richiesta al CEC che assumerà una corrispondente delibera. All'esito, CSQA 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 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

CSQA sottopone alla valutazione del CEC la revoca della posizione anagrafica dell'Operatore 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 della IGP;
- l'insediamento produttivo e/o il soggetto riconosciuto non sono più esistenti, l'insediamento è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato o l'Operatore sia dichiarato fallito;
- abbia sospeso l'attività ai fini della IGP per un periodo superiore ai dodici (12) mesi interi e consecutivi senza comunicazione scritta. In tal caso, CSQA invia una nota all'Operatore interessato, informandolo che trascorsi trenta (30) giorni lavorativi senza che lo stesso manifesti, mediante comunicazione scritta a CSQA, la volontà di continuare la produzione ai fini della IGP, attiverà l'iter di revoca. Qualora il soggetto abbia ricevuto in concessione dotazioni ai fini della IGP e questo non le abbia ancora restituite a CSQA, l'OdC invia un sollecito scritto per la restituzione di tali dotazioni. Trascorsi dal sollecito senza esito dieci (10) giorni lavorativi CSQA si reca presso l'Operatore a ritirare il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese, segnalando la circostanza alle Autorità Competenti e cancellandolo dall'elenco dei soggetti iscritti al circuito della IGP.

La cancellazione dagli elenchi anagrafici:

- vieta all'Operatore di utilizzare ai fini della IGP suini vivi tatuati e/o macellati, tagli e salami freschi e/o stagionati, a partire dalla data indicata nella comunicazione relativa al/alla suo/sua recesso/cancellazione;
- obbliga l'Operatore a sospendere immediatamente l'utilizzo delle vesti grafiche, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP Salame Piemonte;
- vieta all'Operatore l'utilizzo dei marchi previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza;

In caso di cancellazione CSQA provvederà a richiedere al soggetto interessato il pagamento delle tariffe di sua competenza. Qualora l'Operatore "cancellato" intenda riprendere l'attività ai fini della IGP, deve dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

6 - Adempimenti generali osservati dagli operatori

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

- a mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative, rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli allevamenti e presso i Macelli; nel caso delle sopraggiunte modifiche specificate al paragrafo 5.2.2 gli Operatori devono comunicarle a CSQA nel rispetto delle modalità e delle tempistiche definite in tale paragrafo;
- ad eseguire e rispettare le procedure di autocontrollo, di tracciabilità, di rintracciabilità e di verifica dei requisiti prescritti dal Disciplinare;
- ad eseguire le lavorazioni ai fini della IGP disgiuntamente da quelle del prodotto non destinato alla filiera tutelata mediante la separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- a adempiere agli obblighi previsti ai fini della produzione tutelata mediante la registrazione, la compilazione, la gestione e l'archiviazione della documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte di CSQA 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 CSQA, 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";
- ad autorizzare CSQA 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 CSQA all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, schermate video (es. screen shot) e 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;
- a registrare le non conformità e a fornire evidenza oggettiva che il prodotto non conforme sia stato escluso dalla IGP;
- a conservare presso la propria sede riconosciuta, salvo deroga dell'OdC, tutti i documenti prodotti e ricevuti nell'ambito della propria attività ai fini della IGP per almeno cinque (5) anni dalla data di emissione;
- a produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla 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 deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di CSQA;
- a custodire/segregare, qualora abbiano presentato ricorso a CSQA, il prodotto non conforme indicato nel provvedimento di non conformità fino all'acquisizione della relativa decisione finale;
- a restituire, ove previsto, le dotazioni ricevute per operare ai fini del Piano dei Controlli. Qualora l'operatore interessato non provveda spontaneamente alla restituzione delle dotazioni, CSQA invia un sollecito scritto. Trascorsi senza esito dieci giorni lavorativi, CSQA entro trenta giorni, si reca presso l'operatore a ritirare tutto il materiale in dotazione addebitandogli le relative spese;
- a conservare e utilizzare le dotazioni ricevute ai fini della IGP (es. punzoni) esclusivamente presso il proprio insediamento produttivo riconosciuto, fatte salve diverse eventuali autorizzazioni dell'OdC;
- a denunciare immediatamente alle AA. CC. lo smarrimento o il furto delle dotazioni ricevute ai fini della IGP e a trasmettere a CSQA la corrispondente documentazione;
- a comunicare a CSQA eventuali provvedimenti notificati dalle AA.CC. che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o la conformità del prodotto;
- a utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche dei Portali, mediante la registrazione dei dati e delle informazioni nelle sezioni a loro dedicate;
- a verificare che l'Operatore che fornisce loro suini, carcasse/mezzene, tagli e salmi freschi e/o stagionati sia inserito negli specifici elenchi messi a disposizione da CSQA nel RIFT e nel Portale Salame Piemonte.
- a fornire al personale di CSQA (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

I sistemi informatici (RIFT e Portale Salame Piemonte) fungono anche da archivio dati e saranno consultabili, con modalità distinte, dagli Operatori e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi

disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore. In caso di malfunzionamento dei sopracitati sistemi informatici gli Operatori sono comunque tenuti alla compilazione della documentazione prevista (per esempio in formato cartaceo) riportando i dati definiti nei relativi allegati.

7 - Requisiti di conformità osservati dagli operatori

7.1 - Adempimenti dell'Allevamento

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

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

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

7.1.1 - Genetica

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

- appartenenti alle razze tradizionali di base Large White e Landrace;
- derivanti dalla razza Duroc;
- appartenenti ad altre razze, meticci ed ibridi, purché le loro carcasse rientrino nelle classi E, U, R e O definite nella tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino di cui all'allegato V del regolamento (CE) n. 1234/2007 e successive modifiche.

Non vi è limitazione geografica all'origine dei suini.

Non sono ammessi ai fini della IGP gli animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland e i portatori di caratteri antitetici e/o materiale genetico riconducibile agli stessi, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PPS).

Tutta la progenie derivata da tipi genetici valutati non conformi non può in alcun modo essere certificata ai fini della IGP. Qualora sia stata identificata idonea alla IG si provvede alla sua esclusione dalla Filiera tutelata.

La Scrofaia deve:

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

- il numero delle scrofe presenti e l'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
 - il numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, il tipo genetico del verro a cui corrispondono, la ragione/denominazione sociale del fornitore e il numero e la data del DDT di fornitura.
- registrare nel RIFT entro i primi sette (7) giorni del mese il numero dei parti e il numero dei suini nati vivi nel mese precedente.

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

- verro di genetica conforme ai fini della IGP;
- verro di genetica non conforme ai fini della IGP, in presenza di relativo certificato di vasectomia o epididimectomia o di equivalente procedura di sterilizzazione. L'utilizzo di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto.

I verri autoprodotti non possono essere utilizzati come "ruffiani" ai fini della IGP salvo quelli sterilizzati mediante vasectomia o epididimectomia o equivalente procedura di sterilizzazione. Anche in questo caso si specifica che l'impiego di vaccini antiormone di rilascio delle gonadotropine o di medicinali con effetti analoghi non è da considerarsi sostitutivo a quanto sopradescritto.

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

In caso di attività promiscua la Scrofaia deve comunicare a CSQA tempestivamente e in anticipo mediante e-mail/PEC la detenzione di dosi di seme e/o verri di razza o di tipo genetico non idonei ai fini della IGP e quindi, in tali casi, deve assicurare:

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

7.1.2 - Gestione della tracciabilità e dell'identificazione dei suini

Qualora la Scrofaia sia già inserita in una filiera che prevede una gestione dell'identificazione del suino e del relativo mese di nascita, il sistema è considerato valido e riconosciuto da questo Piano dei Controlli.

Qualora la scrofaia non sia inserita in una specifica filiera suinicola deve attivare un sistema di tracciabilità atto a garantire la tracciabilità e l'identificazione dei suini destinati alla filiera del Salame Piemonte IGP.

Al fine di garantire i 9 mesi di età alla macellazione la scrofaia entro i 30 giorni dalla nascita e comunque prima di un eventuale trasferimento ad un altro operatore/sito deve apporre almeno una marca auricolare riportante il codice della scrofaia e il mese di nascita del suino (in formato mm/aaaa).

La Scrofaia, a seguito di richiesta di CSQA, deve comunicare all'indirizzo allevamentosuini@csqa.it, con almeno cinque (5) giorni lavorativi di anticipo, la data prevista per l'esecuzione delle operazioni di apposizione identificativo dell'età con indicazione della giornata, della settimana o del mese e i possibili orari (es: dalle ore 6 alle ore 12). L'eventuale variazione deve essere segnalata, anche per le vie brevi, con almeno 24 ore di anticipo. CSQA non accetterà variazioni che intervengano con anticipi pari od inferiori alle 24 ore rispetto all'esecuzione delle operazioni aziendali segnalate, procedendo nel caso all'addebito della corrispondente tariffa;

Gli Allevamenti che distolgono dal circuito della IGP suini già identificati (tatuaggio, marca auricolare etc.) devono:

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

7.1.3 - Alimentazione

L'Allevamento deve:

- impiegare gli alimenti indicati nelle Tabelle di cui all'Art. 5 del Disciplinare nel rispetto delle fasi di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate;
- conservare in modo ordinato al fine di dare evidenza ai riscontri di CSQA la documentazione relativa a:
 - cartellini richiesti e forniti dai mangimifici conferenti;
 - DDT o documenti equivalenti di acquisto degli alimenti utilizzati;
 - piano/i e dichiarazione/i della/e razione/i alimentare/i somministrata/e espressa/e preferibilmente in sostanza secca.

All'Allevamento, qualora si approvvigioni al di fuori dell'azienda, è raccomandato di formalizzare l'ordine (es. al mangimificio, al consorzio agrario) specificando che si tratta di una richiesta di alimenti idonei art. 5 del Disciplinare; a tal fine è inoltre raccomandato di tenere adeguata registrazione e di acquisire dal fornitore un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione circa l'idoneità IGP dell'alimento fornito, mediante la seguente dicitura: "Mangime idoneo all'alimentazione ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente.

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

7.1.4 - Trasferimento dei suini tra allevamenti (AT)

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

- registrare la AT nel RIFT secondo le istruzioni in Allegato n. 6; l'AT deve essere registrata anche nel caso in cui i suini siano trasferiti presso un Allevamento riconosciuto riconducibile alla stessa Ditta, ma con diverso codice identificativo della IGP; la Scrofaia o l'Allevamento Intermedio deve assicurare la registrazione dell'AT entro l'arrivo dei suini presso l'Allevamento ricevente; con la registrazione dell'AT l'Allevamento cedente attesta la conformità dei suini inviati all'Allevamento ricevente riconosciuto;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini ad un altro Allevamento dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente.
- assicurarsi che il numero dei suini registrato nell'AT coincida con quello registrato nel DDT.

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

7.1.5 - Invio dei suini alla macellazione (AM)

L'Allevamento che invia alla macellazione suini deve:

- registrare l'AM nel RIFT in base alle istruzioni indicate nell'Allegato n.7;
- registrare nell'AM esclusivamente suini destinati alla IGP assicurandosi di non attestare con l'AM l'invio alla macellazione di verri e scrofe; con la registrazione dell'AM l'Allevamento attesta la conformità dei suini inviati al Macello riconosciuto;
- integrare ogni singolo DDT che accompagna la consegna dei suini al Macello dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione DOP" o altra dicitura equivalente;
- assicurarsi:
 - di registrare un numero di suini coincidente con quello registrato nel DDT;
 - di consegnare suini registrati in AM il cui mese di nascita identificato (tatuaggio, marca auricolare etc.) congruo con il requisito di età alla macellazione (almeno nove mesi compiuti).

Lettera-mese	Mese di nascita	Mese di macellazione
T	Gennaio	Ottobre
C	Febbraio	Novembre
B	Marzo	Dicembre

Lettera-mese	Mese di nascita	Mese di macellazione
A	Aprile	Gennaio
M	Maggio	Febbraio
P	Giugno	Marzo
L	Luglio	Aprile
E	Agosto	Maggio
S	Settembre	Giugno
R	Ottobre	Luglio
H	Novembre	Agosto
D	Dicembre	Settembre

Tabella 1 - corrispondenza tra lettera mese del tatuaggio di origine, mese di nascita e mese di macellazione

A titolo esemplificativo, i suini con la lettera-mese T (nati a gennaio) hanno nove mesi compiuti a ottobre (dello stesso anno), per cui non possono essere macellati ai fini della IGP prima di ottobre.

Il peso medio vivo delle partite di suini consegnate al Macello ai fini della IGP deve compreso nei valori prescritti dal Disciplinare.

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

7.1.6 - Allevamenti con attività promiscua

In caso di attività promiscua l'Allevamento deve assicurare:

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

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

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

7.2 - Adempimenti del Macello

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

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

Il Macello, per ogni singola partita di suini in entrata, deve:

- verificare che sia accompagnata da una AM registrata nel RIFT, conformemente alle indicazioni in allegato 7 e da un DDT integrato dalla indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente;
- verificare, nel caso di ricevimento di una consegna costituita esclusivamente da suini destinati ai fini, che il numero dei suini in entrata coincida con quello registrato nell'AM e nel DDT
- verificare che nel caso la partita sia composta da più lettere-mese, sia registrato nella AM il numero specifico di suini riconducibile ad ogni singola lettera-mese;

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

Il Macello nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia conforme può macellarla, ma deve regolarizzarla secondo la seguente procedura:

1. Esclude dalla linea di macellazione un numero a scelta (min. 1) di carcasse
2. Pesa le carcasse distolte (peso morto freddo delle carcasse distolte)
3. Calcola il peso medio morto freddo di tutte le carcasse

$$\text{Peso medio morto freddo} = \frac{\text{Peso Morto Freddo totalità delle carcasse}}{\text{n.ro delle carcasse pesate}}$$

4. Ricava la resa reale di macellazione al termine della macellazione della partita.

$$\text{Resa reale} = \left(\frac{\text{peso medio morto freddo}}{\text{peso medio vivo partita}} \right) \times 100$$

5. Calcola il peso medio morto freddo delle carcasse ritenute conformi come segue

$$\text{Peso medio morto freddo carcasse ritenute conformi} = \frac{(\text{Peso Morto Freddo totalità carcasse} - \text{Peso Morto Freddo carcasse distolte})}{\text{n.ro carcasse ritenute conformi}}$$

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

$$\text{Peso medio vivo partita regolarizzata} = \frac{\text{Peso Morto Freddo delle carcasse ritenute conformi}}{\text{resa reale di macellazione} \pm 0,50} \times 100$$

L'applicazione della procedura di regolarizzazione prevede l'identificazione e la segregazione delle carcasse/mezzene/tagli destinate alla IGP fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica dell'esito conforme della ricostruzione del peso medio vivo così come sopra specificato.

È fatto divieto al Macello di inviare a LS esterni, prima del riscontro della conformità del peso medio vivo ricostruito, le carcasse/mezzene/tagli segregate. Qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla IGP non dovesse risultare compreso nei limiti previsti dal Disciplinare, il Macello deve distogliere dal circuito tutelato le carcasse/mezzene/tagli dell'intera partita.

In applicazione della procedura di regolarizzazione, il Macello deve:

- sulle carcasse distolte dalla IGP, annullare in modo indelebile ed inamovibile, sulle carcasse escluse dalla IGP, il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro, mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile, non necessariamente sul tatuaggio di origine ma comunque nelle immediate vicinanze, con le tecniche ritenute più opportune, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm); tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle carcasse o comunque prima delle operazioni di sezionamento delle stesse; qualora non sia presente il tatuaggio di origine ma il suino sia munito di marca auricolare così come previsto dal paragrafo 7.1.2, il Macello deve apporre, in modo indelebile e inamovibile, con le tecniche ritenute più opportune, la dicitura "NO DOP" (le lettere di tale dicitura devono avere un'altezza minima di 2 cm); tali operazioni devono essere effettuate durante la classificazione delle carcasse o comunque prima delle operazioni di sezionamento delle stesse;
- segnalare all'Allevamento la corrispondente attività di regolarizzazione tramite documentata comunicazione; il rispetto di tale adempimento si intende assolto attraverso la compilazione della documentazione prevista nel RIFT; si specifica che l'obbligo di segnalazione all'Allevamento dell'attività di regolarizzazione è un adempimento a cui il Macello deve provvedere in ogni caso, anche nell'eventualità di malfunzionamento degli strumenti informatici o di impossibilità di utilizzo degli stessi;
- registrare nella DM il numero dei suini distolti dalla IGP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
- registrare nel RIFT l'attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 11) entro cinque (5) giorni lavorativi.

In caso di malfunzionamento del sistema di registrazione del peso delle carcasse, le procedure di regolarizzazione non possono essere adottate.

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

- verificare a livello documentale la/le "lettera/e-mese" registrata/e sull'AM in modo tale da rispettare il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione (almeno nove mesi compiuti);
- verificare che le razze/tipi genetici registrate/i in AM siano conformi alle prescrizioni definite al paragrafo 7.1.1;
- assicurare il benessere animale relativamente alle fasi di scarico dall'automezzo, di ricovero in stalla, di stordimento e abbattimento;
- assicurare che i suini avviati alla macellazione siano macellati nel rispetto delle norme sanitarie vigenti e allo scopo deve acquisire le attestazioni dalla competente Autorità Sanitaria;
- escludere dalla macellazione ai fini della IGP verri e scrofe;
- verificare direttamente in sede di macellazione il sistema di identificazione dell'età del suino (tatuaggio, marca auricolare etc.) qualifichi il singolo suino di età pari o superiore a nove mesi compiuti, in caso contrario esclude dalla macellazione ai fini della IGP i suini non conformi;
- registrare nella DM il numero dei suini conformi effettivamente macellati ai fini della IGP e il numero dei suini esclusi dalla macellazione ai fini della IGP per età non conforme;
- verificare la leggibilità del tatuaggio o della marca auricolare; la visibilità deve consentire la leggibilità della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;
- verificare che il tatuaggio consenta di ricondurlo all'uso di punzoni ufficiali;
- controllare la corrispondenza dei tatuaggi riscontrati sulle cosce con quelli registrati nella relativa AM;
- escludere, nel caso di riscontro di tatuaggi non conformi (non oggetto di regolarizzazione), i corrispondenti suini dalla macellazione ai fini della IGP annullando in modo indelebile e inamovibile il tatuaggio di origine con l'apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro, mediante le

tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio, il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile, non necessariamente sul tatuaggio di origine ma comunque nelle immediate vicinanze, con le tecniche ritenute più opportune, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un’altezza minima di 2 cm);

- garantire il perfetto dissanguamento delle carcasse, l’ottimo stato di sanitario e l’assenza di miopatie conclamate (PSE e DFD, postumi evidenti di processi flogistici e traumatici, eccetera);
- utilizzare per la IGP nel rispetto della normativa nazionale e dell’Unione europea con particolare riferimento a quanto previsto nel Disciplinare di produzione per l’uso ai fini IGP di carcasse di suino pesante incluse nelle classi centrali di classificazione, solo carcasse classificate EURO oppure, sulla base di quanto definito nella Nota MIPAAF (ex PIUE VII) del 10 settembre 2014, con la lettera H seguita da un numero a tre cifre compreso, nel rispetto dei criteri di accettazione, fino a 566 (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- registrare i dati di macellazione nel RIFT seguendo le istruzioni in Allegato n. 8 e 13 entro il giorno lavorativo successivo a quello di macellazione e comunque prima dell’utilizzo di quanto macellato ai fini della IGP;
- escludere dalla macellazione ai fini della IGP i suini, in tutti i casi in cui venga disposto da CSQA o quando il Macello riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- escludere dalla lavorazione ai fini della IGP le carcasse macellate, in tutti i casi in cui venga disposto da CSQA o quando il Macello stesso riscontra il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti;
- escludere tutti i suini in entrata a qualsiasi titolo non avviati alla macellazione ai fini della IGP, con l’apposizione in modo indelebile e inamovibile con le tecniche ritenute più opportune, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un’altezza minima di 2 cm).
- registrare nella DM, in riferimento al singolo lotto di macellazione il numero dei suini macellati conformi ai fini della IGP e il numero degli eventuali suini distolti dalla IGP, con specificate le singole causali di inidoneità indicate in allegato n. 8;

Sulle carcasse idonee alla IGP il Macello deve apporre sulla cotenna della singola coscia una marcatura, mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifica il lotto di macellazione del singolo AM; nel caso in cui i suini di un AM vengano macellati in 2 giornate diverse il Macello può utilizzare due lotti di macellazione distinti. La marcatura deve essere chiara, ben leggibile e indelebile.

Nel caso in cui il Macello/LS “interno” effettui una consegna di carcasse/mezzene/tagli ai fini della IGP ad un LS “esterno”, deve registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) in base alle istruzioni in Allegato n. 9; tale registrazione deve essere assicurata entro l’arrivo delle carcasse/mezzene/tagli al LS “esterno”. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. La sua registrazione attesta la conformità della consegna ai fini della IGP. Nel caso di registrazione errata e/o incompleta, il ricevente deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza del documento, il ricevente non può destinare la consegna ai fini della IGP. Il DDT che accompagna la consegna deve essere integrato con l’indicazione carcasse/mezzene/tagli idonee ai fini della produzione IGP” o altra dicitura equivalente.

Il solo Macello che ai fini della IGP NON effettua macellazioni con cadenza settimanale e quindi a carattere occasionale o saltuario, deve notificare con almeno tre (3) giorni lavorativi di anticipo l’esecuzione di tali attività a CSQA tramite posta elettronica, con il fine di consentire un’adeguata esecuzione degli adempimenti del medesimo. La notifica dovrà indicare la giornata e gli orari (es: dalle ore 8 alle ore 12). Eventuali variazioni dovranno essere comunicate, anche per le vie brevi, con un anticipo di almeno due (2) giorni lavorativi.

7.3 - Adempimenti del Laboratorio di Sezionamento

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

- verificare, esclusivamente nel caso di LS esterno, che ogni singola consegna in entrata sia accompagnata dalla DS correttamente registrata e relativo DDT integrato con l’indicazione: “carcasse/mezzene/tagli-nome taglio- idonee/o ai fini della produzione IGP” della IGP oppure altra dicitura equivalente. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il LS richiede

entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione integrativa tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità della consegna o di assenza della documentazione, il ricevente non può destinare il prodotto ai fini della IGP;

- per ogni DS ricevuta, compilare, esclusivamente nel caso di LS esterno, in presenza di materia prima (carcasse/mezzene/tagli/-nome taglio-) non avviata alla IGP (resa al fornitore o trattenuta non ai fini della IGP) la DPNF, seguendo le istruzioni in Allegato n. 12, entro il giorno stesso delle operazioni di verifica e selezione, nel caso di acquisizione di DS correttamente compilata in prima battuta (senza quindi necessità di revisione) ed entro il giorno lavorativo successivo a tali operazioni di verifica e selezione nel caso di revisione della DS;
- utilizzare carcasse/mezzene/tagli marcate, sulla cotenna all'altezza della coscia, in modo chiaro, ben leggibile e indelebile, mediante le tecniche ritenute più opportune, con il codice che identifica il lotto di macellazione;
- utilizzare carcasse/mezzene/tagli classificate EURO oppure con la lettera H seguita da un numero a tre cifre compreso, nel rispetto dei criteri di accettazione fino 566 (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- utilizzare carcasse/mezzene/tagli il cui sistema di identificazione dell'età del suino (tatuaggio, marca auricolare etc...) sia presente e leggibile (fatti salvi i casi di regolarizzazione del tatuaggio comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro). I suini da cui sono state ottenute le carcasse/mezzene/tagli devono essere stati macellati a un'età non inferiore a 9 mesi).
- verificare la leggibilità del tatuaggio o della marca auricolare; la visibilità deve consentire la leggibilità della lettera-mese identificativa del mese di nascita del suino;

Il LS, completate le verifiche sopra citate, deve:

- registrare nel RIFT una Dichiarazione Specifica (DS) seguendo le istruzioni in Allegato n. 9. Al momento della consegna dei tagli/ ai fini della IGP la DS deve risultare compilata. La DS può essere stampata in formato cartaceo e allegata al corrispondente DDT. Con la sua registrazione il LS attesta la conformità dei tagli in consegna ai fini della IGP. Il LS deve integrare ogni DDT che accompagna la consegna al salumificio con l'indicazione "Taglio idoneo a Salame Piemonte IGP" o altra dicitura equivalente e con l'indicazione del peso complessivo del taglio in consegna. In presenza di eventuali omissioni/errori nella documentazione il Salumificio deve richiedere entro il giorno lavorativo successivo la documentazione integrativa e/o corretta. Nel caso di mancata integrazione e/o mancata correzione della documentazione tale da pregiudicare la tracciabilità e la certificabilità del prodotto o di assenza del documento, il Salumificio ricevente non può destinare le materie prime in entrata ai fini della IGP;
- escludere mezzene/carcasse/tagli/ in tutti i casi in cui venga disposto da CSQA o quando il LS stesso riscontri il mancato rispetto dei requisiti di conformità prescritti.

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

7.4 – Adempimenti per i Produttori/Salumifici

Il salumificio, ai fini della tracciabilità della denominazione Salame Piemonte IGP, deve garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione della materia prima ai fini della IGP Salame Piemonte, in particolare circa:

- l'identificazione di origine delle carni tramite rilascio della DS riportante:
 - rintracciabilità di origine: allevamento, macellazione e/o sezionatore dei suini;
 - riferimento all'età dei suini non inferiore ai 9 mesi;
 - data di macellazione;
 - riferimento al documento di trasporto;

- l'identificazione del macello o del sezionatore tramite documento che accompagna ciascuna partita di materia prima e ne attesta la provenienza e la tipologia.
- l'identificazione di salami ottenuti idonei ai fini della IGP Salame Piemonte;
- l'identificazione di salami idonei ai fini della IGP Salame Piemonte cedute ai confezionatori;

Nella fase di accettazione delle materie prima il produttore deve verificare la presenza e la completezza dei certificati di origine delle carni (DS) rilasciati dal laboratorio di sezionamento "interno" o "esterno". I documenti rilasciati dal laboratorio di sezionamento "interno" o "esterno" che accompagnano ciascuna partita di materia prima devono essere conservati dai produttori insieme ai relativi documenti di trasporto.

Le registrazioni in autocontrollo delle informazioni relative alle materie prime in entrata, delle quantità e dei lotti di materia prima destinati alla produzione di "Salame Piemonte IGP" devono garantire correlazione tra la materia prima in entrata e il prodotto ottenuto.

Il salumificio, in fase di verifica ispettiva, dovrà dare evidenza del rispetto del processo produttivo rendendo disponibile idonea documentazione relativa al controllo dei requisiti disciplinati.

Al fine di assicurare la tracciabilità delle produzioni prima della fase di asciugamento del prodotto (es. sosta temporanea dell'impasto e del prodotto insaccato per organizzazione aziendale al fine del mantenimento della catena del freddo) è obbligatorio identificare le produzioni idonee alla IGP mantenendo la separazione dei lotti.

Nel caso in cui l'azienda acquisti prodotti in una fase successiva alla legatura per la successiva destinazione a IGP, deve essere garantita la catena del freddo e i prodotti devono essere sottoposti ai seguenti controlli:

- rintracciabilità del lotto;
- provenienza da aziende certificate CSQA per la produzione di Salame Piemonte IGP;
- presenza di una dichiarazione del fornitore che indichi il riferimento al DDT, l'indicazione della partita venduta, la data di produzione, i kg venduti e la conformità ai parametri indicati dal disciplinare di produzione.

Qualora il produttore/salumificio ceda il prodotto idoneo prodotto alla IGP Salame Piemonte questo deve essere identificato in apposita documentazione (DDT o altro) che identifichi: il salumificio, il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura "Prodotto idoneo a Salame Piemonte IGP".

Tutti i Salumifici/Produttori riconosciuti ai fini della denominazione sono obbligati a comunicare a CSQA, entro 7 giorni e comunque prima dell'eventuale trasferimento del prodotto, le quantità mensili di produzione ricevute ai fini della denominazione e delle successive quantità lavorate ed immesse nel circuito della IGP Salame Piemonte nello stesso mese.

Per quanto riguarda i Salumifici/Produttori riconosciuti gli stessi sono tenuti a trasmettere per quanto riguarda a CSQA sistematica comunicazione entro 7 giorni e comunque prima dell'eventuale trasferimento del prodotto:

- fornitore della materia prima con riferimento al documento di trasporto;
- quantità di materia prima (peso in kg) avviate alla trasformazione ai fini della denominazione Salame Piemonte;
- quantità di prodotto mensile idoneo alla denominazione Salame Piemonte IGP prodotto (numero di pezzi);
- quantità di prodotto finito idoneo alla denominazione Salame Piemonte IGP approvvigionate (numero pezzi) e relativa provenienza;
- eventuale lotto di semilavorato ceduto a salumificio terzo;
- quantità di prodotto declassato (in kg e/o facoltativamente il numero pezzi);

In caso di declassamento del prodotto, (non considerando la quota di prodotto escluso per uso interno ovvero non destinato alla vendita, es. accertamenti analitici interni etc.), i soggetti coinvolti sono obbligati a trasmettere mensilmente, a CSQA, l'identificazione dei lotti declassati e relative quantità (in kg e/o facoltativamente anche il numero pezzi), che dovrà essere indicato a chiusura lotto.

7.4.1 – Separazione delle produzioni

Le produzioni atte alla IGP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili da produzioni generiche. Ove non possibile evitare la promiscuità con lavorazioni di prodotto generico delle linee di lavorazione e/o confezionamento della IGP, o di loro parti, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni. Tale differimento temporale delle lavorazioni - IGP e non IGP, rispettivamente – viene stabilito dal produttore, e deve essere scrupolosamente rispettato.

7.5 – Adempimenti per gli stagionatori

Gli Stagionatori, ai fini della tracciabilità della denominazione Salame Piemonte IGP, devono garantire e mantenere in autocontrollo registrazioni adeguate a fornire evidenza del rispetto del disciplinare di produzione e dell'identificazione della materia prima ai fini della IGP Salame Piemonte, in particolare circa la:

- rintracciabilità dei lotti;
- presenza di una dichiarazione del fornitore che indichi il riferimento al DDT, l'indicazione della partita venduta, la data di produzione, i kg venduti e la conformità ai parametri indicati dal disciplinare di produzione.

Le registrazioni in autocontrollo delle informazioni relative alle materie prime in entrata, delle quantità e dei lotti di materia prima destinati alla produzione di “Salame Piemonte IGP” devono garantire correlazione tra la materia prima in entrata e il prodotto ottenuto.

Lo Stagionatore, in fase di verifica ispettiva, dovrà dare evidenza del rispetto del processo produttivo rendendo disponibile idonea documentazione relativa al controllo dei requisiti disciplinati.

Al fine di assicurare la tracciabilità delle produzioni risulta necessario identificare le produzioni idonee alla IGP mantenendo la separazione dei lotti.

Lo Stagionatore deve destinare al confezionamento per la certificazione della IGP Salame Piemonte esclusivamente lotti di salami conformi ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli.

In caso di cessione di prodotto idoneo prodotto alla IGP Salame Piemonte (non ancora maturo) il trasferimento deve essere notificato preventivamente a CSQA che ha la possibilità di svolgere le opportune verifiche.

Il prodotto oggetto di trasferimento deve essere identificato in apposita documentazione (DDT o altro) che identifichi: il destinatario e la quantità oggetto di consegna e che riporti, inoltre, la dicitura “prodotto idoneo a Salame Piemonte IGP”. Deve essere garantita la catena del freddo. Tutti gli Stagionatori riconosciuti ai fini della denominazione sono obbligati a comunicare a CSQA, entro 7 giorni e comunque prima dell'eventuale trasferimento del prodotto, le quantità mensili di produzione ricevute ai fini della denominazione e delle successive quantità lavorate ed immesse nel circuito della IGP Salame Piemonte.

In particolare, gli stessi sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, con indicazione di:

- quantità di prodotto mensile idoneo alla denominazione Salame Piemonte IGP immesso in stagionatura (numero di salami);
- data di inizio stagionatura per lotto di produzione;
- quantità di prodotto mensilmente ceduto a confezionatori come “Salame Piemonte IGP” (numero di salami) e indicazione del lotto di vendita;
- eventuale lotto di semilavorato ceduto ad altro Stagionatore;
- quantità di prodotto declassato (numero di salami);

In caso di declassamento del prodotto, (non considerando la quota di prodotto escluso per uso interno ovvero non destinato alla vendita, es. accertamenti analitici interni etc.), i soggetti coinvolti sono obbligati a trasmettere tutti i mesi, a CSQA, l'identificazione dei lotti declassati e relative quantità (numero di salami).

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni dei dati sopra richiesti entro i termini previsti, CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 7 giorni.

CSQA si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati

emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

7.6 – Adempimenti per i Confezionatori/Laboratori di Porzionatura e i Laboratori di Affettamento

Al momento di accettare la partita di prodotto, il Confezionatore/Laboratorio di Porzionatura e il Laboratorio di Affettamento devono:

- controllare la documentazione di accompagnamento;
- siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

La documentazione di accompagnamento dei salami al Confezionatore/Laboratorio di Porzionatura e al Laboratorio di Affettamento deve riportare la dicitura "Salame Piemonte IGP".

Il Confezionatore/Laboratorio di Porzionatura e il Laboratorio di Affettamento devono:

- adottare procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo tali da permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità dei lotti di Salame Piemonte durante le operazioni di ricevimento;
- adottare procedure e sistemi di registrazione tali da permettere di ricostruire e per ogni giornata di confezionamento e/o di affettamento, l'origine, i quantitativi e la conformità dei lotti ai requisiti applicabili ai fini della denominazione Salame Piemonte.

È cura del Confezionatore/Laboratorio di Porzionatura e del Laboratorio di Affettamento, per i lotti di salame ricevuti e destinati alla denominazione Salame Piemonte, fornire evidenza oggettiva ai controlli CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase nonché delle eventuali non conformità rilevate e delle relative modalità di gestione.

I Confezionatori/Laboratori di Porzionatura e i Laboratori di Affettamento, sono inoltre tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, 7 giorni e comunque prima dell'eventuale trasferimento del prodotto:

- lotto di origine del prodotto idoneo al confezionamento/porzionatura;
- quantità di prodotto finito idoneo (in kg e/o facoltativamente anche il numero pezzi) avviate al confezionamento/porzionatura ai fini della denominazione Salame Piemonte;
- numero di vaschette ottenute e relativo peso unitario;
- indicazione del lotto di vendita.

In caso di declassamento del prodotto, (non considerando la quota di prodotto escluso per uso interno ovvero non destinato alla vendita, es. accertamenti analitici interni etc.), i soggetti coinvolti sono obbligati a trasmettere mensilmente, a CSQA, l'identificazione dei lotti declassati e relative quantità (in kg e/o facoltativamente anche il numero pezzi), che dovrà essere indicato a chiusura lotto (MOD004).

7.6.1 – Separazione delle produzioni

Le lavorazioni di Salame Piemonte IGP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili da produzioni generiche. Ove non possibile evitare la promiscuità con lavorazioni di prodotto generico delle linee di confezionamento della IGP, o di loro parti, deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni. Tale differimento temporale delle lavorazioni - IGP e non IGP, rispettivamente - viene stabilito dall'azienda e deve essere scrupolosamente rispettato.

7.7 – Autocontrollo sul prodotto finito (Salumifici e Stagionatori)

La rispondenza ai requisiti fisici, chimici ed organolettici disciplinati delle produzioni ottenute ed avviate al circuito della denominazione Salame Piemonte IGP devono essere adeguatamente documentate da tutti gli operatori della filiera che immettono il prodotto in commercio come "Salame Piemonte IGP" mediante sistematiche annotazioni in autocontrollo delle attività disciplinate.

La rispondenza alle caratteristiche disciplinate deve essere accertata in autocontrollo sul prodotto destinato al confezionamento, prima della sua immissione in commercio e su lotti omogenei per pezzatura, secondo le seguenti frequenze:

- caratteristiche fisiche (peso): ogni lotto IGP;
- caratteristiche organolettiche (aspetto esterno, aspetto al taglio, aroma e sapore): ogni lotto IGP;

- caratteristiche chimiche (Proteine totali, Rapporto collagene/proteine, Rapporto acqua/proteine, Rapporto grasso/proteine, pH): è direttamente correlato alla quantità di prodotto idoneo prodotto nel precedente anno solare o, in caso di primo accesso, sulla base della stima della produzione annuale (tabella 3).

Caratteristiche prodotto destinato al confezionamento	Frequenza	
Caratteristiche fisiche (peso); Caratteristiche organolettiche (aspetto esterno, aspetto al taglio, aroma e sapore)	Ogni lotto IGP	
Caratteristiche prodotto destinato al confezionamento	Kg di prodotto idoneo IGP	Numero di campioni/anno
Caratteristiche chimiche <ul style="list-style-type: none"> • Proteine totali min. 23% • Rapporto collagene/proteine max 0,12 • Rapporto acqua/proteine max 2,00 • Rapporto grasso/proteine max 1,40 • pH $\geq 5,2$ Caratteristiche microbiologiche <ul style="list-style-type: none"> • Carica microbica mesofila $> 1 \times 10^7$ u.f.c./g • prevalenza di lactobacillacee e coccacee. 	Fino a 20.000	1
	Da 20.001 a 100.000	2
	Da 100.001 a 500.000	3
	Oltre 500.000	4

Tabella 3 - Frequenza autocontrolli aziendali

Caratteristiche fisiche

Le caratteristiche fisiche del prodotto finito (peso) devono essere accertate in autocontrollo dal detentore del prodotto finito, per ogni lotto di prodotto destinato al confezionamento.

Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei campioni di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale. Egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con relativa gestione del prodotto non conforme (cfr. paragrafo 9.1).

I pezzi risultati non conformi devono essere esclusi dal circuito IGP e deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato immesso nel circuito della IGP "Salame Piemonte".

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche del prodotto finito (aspetto esterno, aspetto al taglio, aroma e sapore) devono essere accertate in autocontrollo dal detentore del prodotto finito, per ogni lotto di prodotto destinato al confezionamento.

Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei campioni di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale. Egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con relativa gestione del prodotto non conforme (cfr. paragrafo 9.1).

Nel caso il campione risulti non conforme deve essere escluso dal circuito IGP e deve essere analizzato un ulteriore campione fino al riscontro analitico positivo. Deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto non conforme non è stato immesso nel circuito della IGP "Salame Piemonte".

Caratteristiche chimiche

In merito al prelievo in autocontrollo per la verifica analitica del prodotto, l'azienda dovrà comunicare a CSQA preventivamente o comunque in concomitanza con l'attività di prelievo:

- la data di prelievo,
- il numero dei campioni prelevati,
- l'identificazione del lotto di produzione sottoposto a prelievo
- l'identificazione del campione trasmesso a laboratorio
- l'anagrafica completa del laboratorio incaricato dell'analisi.

Tale procedura dovrà essere rispettata anche nel caso di ripetizione analitiche in caso di non conformità.

I risultati di tale autocontrollo (i referti analitici) devono essere opportunamente comunicati a CSQA entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto ed i risultati registrati su apposita documentazione aziendale, contenente il riferimento identificativo dei lotti di prodotto esaminati.

I riscontri delle caratteristiche chimiche devono essere effettuati su prodotto finito idoneo ad essere identificato con la IGP Salame Piemonte. Il lotto di prodotto sottoposto ad analisi, opportunamente identificati, deve essere trattenuto fino ad accertamento della conformità e deve essere garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3 e successive modificazioni) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.

Il lotto può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente solo al completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

La documentazione di analisi deve essere conservata dal produttore e resa disponibile ai controlli di conformità.

Qualora il prodotto risulti non rispondente ai requisiti disciplinati, il produttore può eseguire la ripetizione analitica su una seconda aliquota posto che questa sia stata campionata e comunicata a CSQA contemporaneamente alla prima. Se il risultato della seconda prova risulta conforme l'esito è da considerarsi conforme.

Qualora il prodotto risultasse anche all'analisi della seconda aliquota non rispondente ai requisiti disciplinati, il produttore è tenuto all'esclusione del lotto non conforme dal circuito della denominazione ed alla registrazione dei quantitativi oggetto di tale intervento.

Nel caso di non conformità relativa ad una o più delle caratteristiche chimiche, oltre alle eventuali misure correttive sulle lavorazioni, il soggetto interessato dovrà ripetere il campionamento e l'analisi del parametro riscontrato non conforme su un successivo lotto di produzione inviando l'esito a CSQA.

Nel caso di ulteriore non conformità il soggetto dovrà ripetere il campionamento su un altro lotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.

8 - Controlli di CSQA presso gli operatori

I destinatari dei controlli sono i soggetti inseriti nel circuito della produzione tutelata della IGP Salame Piemonte.

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

- i dati anagrafici e il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente così come specificato nel paragrafo 5.2.2, con particolare riferimento all'autorizzazione sanitaria in corso di validità e al rispetto del benessere animale negli Allevamenti e presso i Macelli;
- la presenza, qualora ricorrano i presupposti, presso l'insediamento produttivo, delle dotazioni consegnate o l'autorizzazione accordata alla loro conservazione in altro luogo;
- il rispetto delle procedure di autocontrollo, tracciabilità, rintracciabilità; in particolare il prodotto da destinare alla 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 alla IGP deve avvenire disgiuntamente dal prodotto non IGP mediante separazione fisica delle linee/del prodotto o temporale delle lavorazioni;
- la corretta registrazione e redazione della documentazione prevista;

- la conformità/congruità delle acquisizioni e delle cessioni delle materie prime ai fini della IGP (bilanci di massa).

I controlli sono distinti in:

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

I controlli sono finalizzati a:

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

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

Per accertare l'efficacia dell'autocontrollo degli Operatori nella catena di fornitura, per alcuni requisiti il controllo sull'Operatore avviene presso i destinatari riconosciuti.

Al termine di ogni controllo ispettivo il personale incaricato da CSQA redige apposito verbale per la descrizione delle operazioni e dei controlli effettuati. Tale verbale è sottoscritto dal personale incaricato dall'OdC e dall'Operatore controllato (o da chi lo rappresenta). Nel caso di verifiche effettuate presso Operatori diversi da quello controllato (es. controllo dei tatuaggi in catena di macellazione etc.), il verbale di controllo viene firmato dall'Operatore presso il quale è stata effettuata l'attività di controllo (o da chi lo rappresenta). I dati e le informazioni contenuti nel verbale sono informatizzati ed elaborati da CSQA per le finalità istituzionali di controllo e in esecuzione degli obblighi previsti dalla normativa vigente.

I controlli a carico degli Operatori vengono effettuati anche presso la sede di CSQA mediante l'utilizzo di banche dati e della relativa documentazione inserita dagli Operatori nel RIFT e nel portale Salame Piemonte.

Nel caso di riscontro di non conformità relative alla presenza e alla leggibilità del sistema di identificazione dell'età del suino (tatuaggio, marca auricolare etc...) e dell'esito di classificazione delle carcasse la non conformità viene formalizzata esclusivamente al macello e non anche al relativo LS "interno".

Nello Schema dei Controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli operatori della filiera, in relazione alle attività svolte ai fini della IGP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento all'operatore, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da CSQA ai fini dei riscontri di conformità al Disciplinare della IGP Salame Piemonte.

Nello Schema dei Controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di gravità e le azioni attuate da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

CSQA, almeno una (1) volta ogni tre anni, controlla per ogni Operatore il mantenimento delle caratteristiche strutturali e tecnico-organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente.

Gli Operatori di filiera, oltre a controlli ispettivi e documentali sono soggetti anche a controlli analitici per analisi chimico-fisiche e genetiche. Tali controlli vengono effettuati in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando metodi accreditati. Gli esiti sono acquisiti dall'OdC e comunicati all'Operatore interessato soggetto al controllo.

8.1 - Controlli di CSQA presso l'Allevamento

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

- almeno una presso il 100 % delle Scrofaie (inclusi i "cicli chiusi");
- almeno una presso almeno il 33 % + 2 % degli Allevamenti Intermedi e di Provenienza esclusi i cicli chiusi.

La percentuale indirizza l'attività affinché questi Allevamenti vengano di norma controllati almeno una volta nel triennio, senza escludere l'eventualità di poter essere controllati anche più di una volta nello stesso arco

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

CSQA durante i controlli ordinari verifica che siano presenti strutture, attrezzature, ricoveri e pavimenti idonei con quanto prescritto dalla Scheda C del Disciplinare.

8.1.1 - Controlli sull'alimentazione somministrata

CSQA annualmente presso almeno il 25% di tutti gli Allevamenti riconosciuti (ad esclusione delle Scrofaie non abilitate nel RIFT all'emissione di AM quindi non abilitate ad avviare suini alla macellazione) al 31 dicembre dell'anno precedente (verifica che siano impiegati gli alimenti definiti all'Art. 5 del Disciplinare nel rispetto delle fasi di allevamento, delle quantità e delle prescrizioni ivi indicate e sia conservata, al fine di dare evidenza ai riscontri di CSQA, la documentazione relativa ai documenti previsti al punto al paragrafo 7.1.3:

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

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

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

8.1.2 - Controlli sugli Allevamenti con produzione promiscua

In caso di produzione promiscua, CSQA verifica, con riferimento ad almeno una determinata mensilità (intesa come periodo compreso fra il primo e l'ultimo giorno di un mese) che siano assicurati tutti i riscontri della tracciabilità delle partite di suini non destinati alla produzione tutelata, mediante la registrazione, l'aggiornamento e l'archiviazione delle informazioni relative alle partite di suini non destinati alla IGP, al fine di assicurarne la tracciabilità in qualsiasi momento

Con controllo fisico-ispettivo CSQA verifica che sia assicurata l'identificazione dei suini non destinati alla filiera tutelata e la separazione fisica degli stessi da quelli destinati alla IGP.

8.1.3 - Controlli sulla genetica

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

- la presenza dei certificati zootecnici di ogni verro presente in Allevamento e utilizzato ai fini riproduttivi per la IGP;
- la presenza della documentazione relativa alla fornitura delle dosi di seme utilizzate per la produzione di suini destinati alla IGP, con cui il fornitore attesta l'origine del materiale genetico indicando nel dettaglio il tipo genetico e/o la matricola del verro da cui è stato prelevato il seme in consegna;
- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT; in particolare CSQA controlla coerenza, completezza e rispetto della tempistica prescritta nel PDC (primi sette giorni successivi al semestre di riferimento, inteso come primo e secondo semestre dell'anno) delle registrazioni nel RIFT relative:
 - all'elenco degli identificativi dei verri utilizzati, distinti per razza o tipo genetico, e alla data di entrata in attività degli stessi;

- al numero delle scrofe presenti e all'informazione sulla denominazione della razza o del tipo genetico da cui derivano;
- al numero delle dosi acquisite per la fecondazione artificiale, al tipo genetico del verro a cui corrispondono, alla ragione/denominazione sociale del fornitore e al numero e alla data del DDT di fornitura;
- la registrazione del tipo genetico sugli AT e/o AM rilasciati con riferimento al tipo genetico effettivamente in utilizzo e conforme alla IGP; in particolare CSQA verifica conformità e correttezza d'impiego delle linee genetiche utilizzate ai fini della IGP per i verri riproduttori e/o il materiale genetico e/o la relativa progenie riconducibile, agli stessi, in base a quanto specificato al paragrafo 7.1.1;

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

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

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

- che non siano identificati come idonei suini derivanti da razze o tipi genetici non conformi o su animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spot Poland.

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

CSQA effettua ogni anno, presso almeno il 5% delle Scrofaie (inclusi i “cicli chiusi”) riconosciute al 31 dicembre dell'anno precedente e presso almeno il 5% degli Allevamenti anch'essi riconosciuti al 31 dicembre dell'anno precedente e in tutti i casi in cui viene ritenuto necessario, il prelievo di materiale biologico sui suini destinati alla IGP per la verifica comparativa con il DNA depositato, nelle more dell'applicazione del Decreto MIPAAF del 5 dicembre 2019 (su G.U. Serie gen. n. 298 del 20 dicembre 2019) e successive modifiche e integrazioni.

Il prelevamento deve essere effettuato in condizioni di contenimento e immobilizzazione degli animali nel rispetto delle norme del benessere animale e delle condizioni di sicurezza del personale. Il prelievo può essere effettuato eventualmente, oltre che per i suini destinati alla DOP, anche per i relativi verri destinati alla riproduzione.

L'OdC non effettuerà alcuna analisi genetica su quegli allevamenti i cui riproduttori non afferiscono a quelli gestiti dalla BDR (es. razze non appartenenti al LGI).

8.1.4 - Controlli sulla movimentazione dei suini

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

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

Al fine di consentire una valutazione di congruità e rispondenza della situazione esistente e in particolare dei vari fattori produttivi dell'Allevamento con le registrazioni delle movimentazioni dei suini, CSQA accerta:

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

8.1.5 - Controlli sull'applicazione del sistema di identificazione dell'età del suino (tatuaggio, marca auricolare etc.)

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

- su almeno 30 suini, in una Scrofaia con operazioni di identificazione dell'età del suino su meno di 500 suini;
- su almeno 60 suini, in una Scrofaia con operazioni di identificazione dell'età del suino su un numero di suini compreso 501 e i 1.000;
- su almeno 90 suini, in una Scrofaia con operazioni di identificazione dell'età del suino su più di 1.000.

CSQA inoltre controlla previa scelta casuale di almeno una partita:

- coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni in applicazione del PDC; le verifiche possono essere eseguite sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT (l'allevatore deve registrare nel RIFT entro i primi sette giorni di ogni mese, il numero di suini, suddiviso per lettera-mese - mese di nascita - su cui è stato apposto il tatuaggio di origine);
- nel caso l'allevatore abbia distolto suini identificati come idonei dal circuito della IGP, coerenza, completezza e tempestività delle registrazioni e della documentazione da compilare e da detenere in applicazione del PDC per assicurare la tracciabilità per "lettera-mese" - mese di nascita - dei suini tatuati distolti in autonomia (l'allevatore deve registrare nel RIFT, entro i primi sette giorni di ogni mese, il numero di suini, suddiviso per lettera-mese - mese di nascita -, distolti nel mese precedente);

8.1.6 - Controlli sugli AT

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

- la correttezza delle registrazioni degli AT (il controllo può essere indifferentemente eseguito sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT);
- che sia stato emesso un DDT per ogni AT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" della IGP o altra dicitura equivalente;
- il peso medio dei suini trasferiti previa visione, ove possibile in presenza di registrazioni dei pesi, della documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera) per valutarne la congruità in rapporto all'età;
- che il tipo genetico sia registrato in AT secondo le istruzioni in Allegato n. 6;
- la congruità dei flussi dei suini attestati con gli AT e degli altri dati registrati nel RIFT con la capacità produttiva dell'Allevamento e con i dati riportati sui relativi documenti di trasferimento obbligatoriamente presenti in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). Nel caso di Allevamenti intermedi CSQA, relativamente agli AT, verifica la congruità fra il quantitativo di suini registrati negli AT in entrata e il quantitativo di suini indicati negli AT in uscita. I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata.

8.1.7 - Controlli sugli AM in uscita da un Allevamento di Provenienza (inclusi i cicli chiusi)

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

- la correttezza delle registrazioni degli AM in uscita (il controllo può essere eseguito indifferentemente sia presso l'Allevamento che mediante accesso al RIFT); in particolare CSQA controlla che in AM siano stati registrati:
 - il numero di suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - il tipo genetico secondo le istruzioni in Allegato n. 10;
 - la lettera-mese che deve essere congrua con il requisito di età disciplinato che devono avere i suini al momento della macellazione (almeno nove mesi compiuti); il controllo viene effettuato in base alla "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) o della marca auricolare registrata in AM e alla data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;
- che sia stato emesso un solo DDT per ogni AM, integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente;
- la congruità fra la disponibilità dei suini in Allevamento (in base al numero di suini nati presso l'Allevamento e/o ricevuti da altri Allevamenti e di suini ceduti per la macellazione), i dati del RIFT (incluse le registrazioni di AT e AM) e la documentazione obbligatoriamente presente in Allevamento a fini sanitari e amministrativi (registri, DDT, eccetera). I dati acquisiti devono consentire una valutazione di congruità e rispondenza dei vari fattori produttivi in rapporto alla situazione esistente ed alla movimentazione accertata;
- che non siano stati certificati verri e scrofe.

8.1.8 - Controlli di consegne promiscue

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

8.2 - Controlli di CSQA presso il Macello

CSQA effettua ogni anno, ai fini dell'attività di controllo ordinario, almeno una verifica ispettiva presso i Macelli che nell'anno precedente hanno registrato nelle DS materia prima destinata alla IGP Salame Piemonte.

8.2.1 - Controlli degli AM in entrata e dei corrispondenti requisiti attestati

CSQA sulle partite macellate in almeno due (2) giornate precedenti controlla a campione che:

- gli AM siano stati correttamente rilasciati coordinati ognuno con un DDT integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" o altra dicitura equivalente;
- le registrazioni negli AM siano conformi alle prescrizioni e, in particolare, controlla che siano registrati:
 - il numero dei suini consegnati, verificando che coincida con quello indicato nel relativo DDT;
 - il tipo genetico secondo quanto previsto dal Disciplinare;
 - il tatuaggio di origine/marca auricolare, controllando che la relativa lettera-mese attesti una età del suino alla data di macellazione pari o superiore a nove mesi compiuti; il controllo viene effettuato in base alla "lettera-mese" del tatuaggio (mese di nascita) registrata in AM e alla data di macellazione, utilizzando la tabella di cui al paragrafo 7.1.5;
- nel DDT sia stato registrato il numero dei suini consegnati al macello ai fini della IGP;
- nel caso di ricevimento di una consegna NON costituita esclusivamente da suini destinati alla IGP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente il numero dei suini consegnati ai fini della IGP (integrato con l'indicazione "Suini idonei ai fini della produzione IGP" della IGP o altra dicitura equivalente) e il numero di suini consegnati non a tal fine;
 - il numero di suini destinati alla IGP registrato nel DDT coincida con quello registrato nella AM;
- sia stata effettuata la pesatura ed in particolare che:
 - il peso medio vivo sia compreso nel range di conformità prescritto;
 - il peso vivo accertato sia stato registrato nel RIFT;

- siano conservate le evidenze documentali di ogni singola pesatura e su di esse sia riportato il numero del relativo AM e/o del relativo lotto di macellazione;
- nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia risultato conforme, se macellata ai fini della DOP, la partita sia stata “regolarizzata” nel rispetto di quanto definito al paragrafo 7.2;
- nel caso in cui il peso medio vivo della partita non sia risultato conforme, se non “regolarizzata”, la partita sia stata esclusa dalla macellazione ai fini della IGP;
- per ogni partita regolarizzata:
 - sia stata registrata nel RIFT, nel rispetto dei tempi prescritti, l’attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 11);
 - sia documentata l’esclusione dalla IGP di tutta la partita nel caso in cui il peso medio vivo ricostruito delle carcasse destinate alla DOP, calcolato così come specificato al paragrafo 7.2, non dovesse risultare compreso nei limiti previsti;
 - il Macello abbia registrato nella DM il numero dei suini macellati esclusi dalla IGP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
- siano stati registrati nel RIFT, i dati di macellazione, nel rispetto dei tempi prescritti, come da Allegato n. 8 e 13, in particolare, deve essere stata effettuata la registrazione oltre che del numero anche dei tatuaggi, comprensivi di lettera – mese, dei suini esclusi dal circuito tutelato per ogni lotto di macellazione.
- nel caso le procedure di regolarizzazione non siano state adottate (per malfunzionamento del sistema di verifica e registrazione del peso delle carcasse), il macello abbia comunicato all’OdC e all’Allevamento la non avvenuta regolarizzazione della/e partita/e attestata/e con AM.

CSQA con controllo fisico ispettivo su almeno il 50% delle partite in macellazione ai fini della IGP nella giornata, verifica che:

- nel caso di ricevimento di una consegna non costituita esclusivamente da suini idonei alla IGP:
 - nel DDT di consegna siano registrati separatamente e puntualmente:
 - il numero dei suini consegnati ai fini della IGP, integrato con l’indicazione “Suini idonei ai fini della produzione IGP” della IGP o altra dicitura equivalente;
 - il numero dei suini consegnati non ai fini della IGP;
 - il numero di suini ai fini della IGP registrato nel DDT coincida con quello registrato nell’AM;
 - i suini consegnati non ai fini della IGP siano identificati mediante le tecniche ritenute più opportune;
 - la consegna e il trasporto dei suini siano avvenuti in modo tale da prevenire qualsiasi forma di commistione tra suini destinati alla IGP e quelli non consegnati ai fini della IGP;
 - il Macello adotti procedure operative tali da garantire che le successive operazioni di pesatura producano riscontri riferiti esclusivamente ai suini destinati ad essere macellati ai fini della IGP;
 - nel caso la consegna non consenta una chiara distinzione dei suini destinati alla IGP da quelli non destinati alla filiera tutelata, l’intera partita venga esclusa dalla macellazione ai fini della IGP;
- la partita venga pesata e che il riscontro confermi un peso medio vivo conforme; in caso di peso medio vivo della partita non conforme CSQA verifica che il Macello:
 - la regolarizzi secondo la procedura prescritta al paragrafo 7.2 del PDC;
 - annulli, in modo indelebile e inamovibile, sulle carcasse distolte il tatuaggio di origine con l’apposizione, sopra il tatuaggio stesso, di un segno/timbro mediante le tecniche ritenute più opportune; in alternativa o in aggiunta a tale operazione di annullo del tatuaggio; il Macello può apporre in modo indelebile e inamovibile, non necessariamente sul tatuaggio stesso ma comunque nelle immediate vicinanze, con le tecniche ritenute più opportune, la dicitura “NO DOP” (le lettere di tale dicitura devono avere un’altezza minima di 2 cm);
 - in applicazione della procedura di regolarizzazione prescritta dal PDC, segreghi le carcasse/mezzene non escluse in sede di regolarizzazione fino al completamento della macellazione della partita e alla verifica del peso medio vivo ricostruito;

- provveda ad escludere dalla IGP l'intera partita qualora il peso medio vivo ricostruito delle carcasse non scartate dalla IGP in sede di regolarizzazione non sia compreso nei limiti previsti;
- registri nella DM il numero dei suini macellati esclusi dalla IGP a seguito delle operazioni di regolarizzazione;
- registri nel RIFT l'attività di regolarizzazione della partita (Allegato n. 11);
- se non regolarizza la partita, provveda alla sua esclusione dalla macellazione ai fini della IGP;
- siano rispettati i criteri minimi di visibilità del tatuaggio la visibilità deve consentire la leggibilità della lettera mese identificativa del mese di nascita del suino;
- il sistema di identificazione dell'età del suino qualifichi il capo di età pari o superiore a nove mesi compiuti;
- vi sia corrispondenza dei tatuaggi riscontrati con quelli registrati nella relativa AM.

In caso di tatuaggi non conformi (non oggetto di "regolarizzazione" delle operazioni di timbratura dei suini) CSQA identifica la singola coscia/carcassa non idonea mediante l'apposizione sulla stessa di apposito timbro identificativo di un proprio incaricato. L'apposizione del timbro implica l'esclusione definitiva della carcassa dalla lavorazione ai fini della IGP;

- sia presente sulla cotenna delle cosce delle carcasse da destinare alla IGP una marcatura chiara, ben leggibile e indelebile, apposta mediante le tecniche ritenute più opportune, che identifica il lotto di macellazione della singola AM.

8.2.2 - Controlli sull'attività di macellazione

CSQA controlla, per l'attività di macellazione di almeno due (2) precedenti giornate, che il bilancio di massa, relativo al:

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

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

8.2.3 - Controlli di consegne a un LS "esterno"

Nel caso in cui il Macello/LS "interno" abbia consegnato ai fini della IGP carcasse/mezzene/tagli a un LS "esterno", CSQA controlla, in riferimento ad almeno una (1) settimana, che la relativa documentazione (DS e DDT) sia stata compilata correttamente, nel rispetto di quanto prescritto dal PDC. CSQA verifica la congruenza dei dati registrati nelle DS con quelli indicati nei DDT, con particolare riferimento ai quantitativi di materia prima consegnata, e che ogni DDT sia integrato con l'indicazione "Carcasse/mezzene/tagli idonee alla produzione IGP" o con altra dicitura equivalente.

8.2.4 - Controlli sulla genetica

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

L'OdC non effettuerà alcuna analisi genetica su quegli allevamenti i cui riproduttori non afferiscono a quelli gestiti dalla BDR (es. razze non appartenenti al LGI).

8.3 - Controlli di CSQA presso il Laboratorio di Sezionamento.

CSQA effettua ogni anno presso i Laboratori di Sezionamento che nell'anno precedente hanno registrato nelle DS materia prima destinata alla IGP Salame Piemonte, almeno una visita ispettiva finalizzata ad un controllo documentale.

CSQA può tuttavia effettuare controlli ordinari anche presso i LS non operativi nella IGP nell'anno precedente.

CSQA con riferimento ad almeno due settimane intere e consecutive, controlla a campione che:

- nel caso di LS “esterno”, le DS e i relativi DDT in entrata siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni;
- nel caso di LS “esterno”, le DPNF (Allegato 12) siano state correttamente registrate nel RIFT;
- che DS e relativi DDT in uscita siano stati compilati correttamente e conformemente alle prescrizioni.

Il LS deve integrare ogni DDT che accompagna la consegna al Salumificio con l’indicazione “tagli idonei ai fini della produzione IGP Salame Piemonte” e con l’indicazione del peso complessivo tagli.

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

Ad ogni visita presso il LS, CSQA effettua un controllo fisico ispettivo sulla materia prima presente, verificando che:

- siano utilizzate carcasse/mezzene classificate EURO oppure con la classificazione espressa con la lettera H seguita da un numero a tre cifre compreso, nel rispetto dei criteri di accettazione fino a 566 (fatti salvi i casi di regolarizzazione delle operazioni di classificazione comprovata dalla presenza sulle cosce di apposito timbro);
- vengano destinati alla IGP solo i tagli previsti dall’ art.2 del Disciplinare:
 - per la parte magra: muscolatura striata proveniente dalla coscia, dalla spalla e dalla pancetta;
 - per la parte grassa: grasso nobile proveniente dalla pancetta, dalla gola e lardo.
- non vengano utilizzate carni separate meccanicamente;
- non subisca processi di congelamento

8.4 - Controlli di CSQA presso il Salumificio

Le verifiche ispettive ordinarie relative ai produttori sono svolte sulla totalità degli operatori e con frequenza annuale; è fatta salva la possibilità di verifiche ispettive supplementari generate da eventuali riscontri di situazioni di non conformità.

Le verifiche ordinarie prendono in considerazione, riguardo ad un lotto mensile, la correttezza delle procedure adottate dal produttore:

- la rispondenza degli approvvigionamenti al disciplinare di produzione per caratteristiche del prodotto, e provenienza da operatori inseriti nel sistema di controllo,
- la correttezza e l’idoneità della documentazione di accompagnamento (DS e relativi DDT) delle forniture ricevute ai fini della IGP;
- la separazione delle lavorazioni;
- il rispetto della ricetta per la miscela di condimento così come prescritto all’art 5 del Disciplinare;
- il rispetto delle fasi e dei requisiti prescritti per la produzione così come disposto all’art. 6 del Disciplinare;
- il rispetto delle procedure di identificazione e rintracciabilità definite in tutte le fasi della lavorazione del prodotto, stagionatura compresa;
- la correttezza delle annotazioni riportate nel Registro del produttore;
- il mantenimento delle caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento,
- la congruenza tra il prodotto in entrata e il prodotto in uscita;
- l’adeguatezza delle modalità di identificazione del prodotto al termine della lavorazione.

8.5 - Controlli di CSQA presso lo Stagionatore

Le verifiche ispettive ordinarie relative agli Stagionatori sono svolte sulla totalità degli operatori e con frequenza annuale; è fatta salva la possibilità di verifiche ispettive supplementari generate da eventuali riscontri di situazioni di non conformità.

Le verifiche ordinarie prendono in considerazione, riguardo ad almeno un lotto, la correttezza delle procedure adottate dallo Stagionatore:

- il controllo del prodotto Salame Piemonte IGP approvvigionato,

- il rispetto dei requisiti richiesti per la fase di stagionatura così come disposto all'art. 6 del Disciplinare;
- la correttezza e l'idoneità della documentazione di accompagnamento (DDT) delle forniture ricevute ai fini della IGP;
- l'adeguatezza delle modalità di identificazione del prodotto al termine della lavorazione;
- la correttezza delle annotazioni riportate nel registro di Stagionatura;
- la congruenza tra il prodotto in entrata e il prodotto in uscita;
- l'adeguatezza delle modalità di identificazione del prodotto al termine della lavorazione.

8.6 – Controlli di CSQA presso Stagionatore - Controlli analitici sul prodotto

Ai fini del controllo qualitativo delle produzioni, CSQA esegue su prodotto intero e/o intero spellato e/o in trancio la valutazione qualitativa del prodotto finito ai fini della denominazione.

Nell'ambito della normale attività di sorveglianza, l'ispettore CSQA effettuerà attività di campionamento con riscontro diretto delle caratteristiche fisico-organolettiche disciplinate secondo le frequenze stabilite nella tabella n. 4.

Nel caso non sia possibile eseguire il prelievo di conformità per fermo produttivo, si dovrà procedere al prelievo non appena vi è la ripresa della produzione (mantenendo la frequenza annuale prevista).

La rispondenza alle caratteristiche disciplinate deve essere accertata sul prodotto destinato al confezionamento, su lotti uniformi per pezzatura, prima della sua immissione in commercio, secondo le seguenti frequenze:

Caratteristiche prodotto destinato al confezionamento	Kg di prodotto idoneo IGP	Numero di campioni
Caratteristiche fisiche (peso); Caratteristiche organolettiche (aspetto esterno, aspetto al taglio, aroma e sapore)	Fino a 20.000	1
Caratteristiche chimiche: <ul style="list-style-type: none"> • Proteine totali min. 23% • Rapporto collagene/proteine max 0,12 • Rapporto acqua/proteine max 2,00 • Rapporto grasso/proteine max 1,40 • pH \geq 5,2 	Da 20.001 a 100.000	2
	Da 100.001 a 500.000	3
Caratteristiche microbiologiche: <ul style="list-style-type: none"> • Carica microbica mesofila $> 1 \times 10^7$ u.f.c./g • prevalenza di lactobacillacee e coccacee. 	Oltre 500.000	4

Tabella 4 frequenza del campionamento da parte dell'OdC

Caratteristiche fisiche

Al momento del campionamento l'ispettore fa anche una valutazione delle caratteristiche fisiche del lotto pesando i campioni selezionati prima di procedere con la formazione delle aliquote per le analisi organolettiche e chimiche. Nel caso di riscontro anche di un solo salame non conforme per le caratteristiche fisiche (peso), verranno pesati tutti i pezzi del lotto sottoposto a verifica e si procederà all'esclusione dal circuito IGP di tutti i pezzi riscontrati non conformi.

Qualora dal controllo dell'intero lotto risultassero non conformi per peso più del 50% dei salami costituenti il lotto, CSQA camperà un secondo lotto provvedendo anche all'esclusione del primo lotto campionato.

La strumentazione per effettuare le misurazioni nel corso delle verifiche ispettive è di proprietà dell'Azienda e deve essere conforme alle vigenti norme in materia metrologica.

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche organolettiche vengono accertate da parte dell'Ispettore in sede di campionamento sul lotto selezionato per le analisi chimiche. In caso di situazioni dubbie e/o per le quali l'Ispettore non è in grado di

giudicare la conformità deve essere formata una unità campionaria da inviare ad un Laboratorio accreditato con prove accreditate per l'esecuzione delle analisi organolettiche.

Si precisa che in caso di richiesta di revisione delle analisi il lotto campionato deve essere trattenuto fino a completo accertamento delle caratteristiche analizzate.

Caratteristiche chimiche

Nel caso di prelievo per campionamento CSQA eseguirà un'unità campionaria composta da 3 aliquote di almeno 250 gr. delle quali:

- una inviata al Laboratorio incaricato da CSQA per le analisi chimiche;
- una rimane a disposizione di CSQA per eventuali esigenze di ripetizioni analitiche;
- una rimane a disposizione del soggetto.

I lotti di prodotto sottoposti a campionamento ed analisi di CSQA, opportunamente identificati, devono essere trattenuti fino ad accertamento dei requisiti analitici.

Le analisi vengono effettuati in laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando metodi accreditati.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, CSQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna denominazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova. Non sono ammessi arrotondamenti dei valori analitici del referto.

In caso di non conformità analitica il produttore può richiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta a disposizione di CSQA. Tale ripetizione deve essere effettuata da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha effettuato la prima analisi.

In caso di non conformità analitica per uno o più requisiti, l'Operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi.

CSQA informerà l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare all'OdC e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione al fine di poter assistere con proprio rappresentante o un consulente tecnico di parte. L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

I lotti risultanti definitivamente non conformi devono essere esclusi dal circuito della denominazione Salame Piemonte IGP ed opportunamente trattati.

Nel caso di non conformità analitica sul prodotto (accertata anche a seguito della procedura di revisione se richiesta), CSQA oltre all'esclusione del lotto dal circuito IGP, dispone di un piano rinforzato di analisi del prodotto finito, con campionamento e determinazione analitica a frequenza mensile, per un periodo di due mesi consecutivi e comunque fino al ripristino delle condizioni di conformità.

8.7 – Sorveglianza sui Confezionatori/ Laboratori di Porzionatura e Laboratori di Affettamento

Le verifiche ispettive ordinarie relative ai Confezionatori/ Porzionatori e Laboratori di Affettamento sono svolte sulla totalità degli operatori e con frequenza annuale; è fatta salva la possibilità di verifiche ispettive supplementari generate da eventuali riscontri di situazioni di non conformità.

Le verifiche ordinarie prendono in considerazione, riguardo ad almeno un lotto, la correttezza delle procedure adottate dall'Operatore:

- il controllo del prodotto Salame Piemonte IGP approvvigionato,
- la correttezza e l'idoneità della documentazione di accompagnamento (DDT) delle forniture ricevute ai fini della IGP;
- la separazione delle lavorazioni
- l'adequazione delle modalità di identificazione del prodotto al termine della lavorazione;
- la congruenza tra il prodotto in entrata e il prodotto in uscita;

- la correttezza delle annotazioni riportate nel registro di Confezionamento/Porzionatura.

CSQA al fine di garantire la tracciabilità delle produzioni eseguirà un bilancio di massa delle produzioni effettuate nell'anno solare.

9 - Sicurezza

L'organizzazione controllata è tenuta a fornire al personale ispettivo e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati a 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.

10 - Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti gli operatori devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della IGP Salame Piemonte.

Gli elementi da cui scaturiscono le non conformità possono essere riscontrati sia dagli operatori nel corso delle attività in autocontrollo, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità (ispettivo) e dei controlli documentali (d'ufficio).

Il Comitato Esecutivo di Certificazione è l'organo decisionale dell'Ente di Controllo ed è il solo deputato al rilascio delle non conformità desunte da rilievi emersi durante le verifiche ispettive oppure nel corso dell'attività di controllo documentale d'ufficio.

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

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 CSQA. La non conformità si differenzia in "lieve – L" e "grave – G" così come definito nel §. 4.

10.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un operatore della filiera del prodotto Salame Piemonte IGP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della IGP Salame Piemonte, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità, rimuovendo, ove possibile, i segni distintivi della IGP.

10.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA

In sede di verifica l'ispettore redige apposito verbale di ispezione in cui formalizza quanto appurato in campo e riporta l'eventuale il rilievo individuato.

La comunicazione del rilievo avviene con la consegna del verbale all'interessato, il quale lo può accettare integralmente oppure formulare riserva. Qualora previsto, il rilievo deve contenere la precisa individuazione dei lotti e/o delle partite per le quali è stato riscontrato un mancato soddisfacimento dei requisiti.

Qualora, invece, il rilievo emerga dall'analisi documentale in ufficio, CSQA trasmette opportuna comunicazione all'azienda informandola di quanto verrà portato all'attenzione del Comitato Esecutivo di Certificazione.

CSQA assicura il riesame della documentazione ispettiva nonché integrazioni documentali successive alla verifica, che costituiscono parte integrante del fascicolo per la successiva deliberazione del Comitato Esecutivo di Certificazione.

Le non conformità di prodotto e/o processo devono essere notificate all'operatore, entro 5 giorni dalla delibera dell'OdC e, comunque, non oltre 30 giorni dalla rilevazione della non conformità stessa.

Nel caso in cui un OdC accerti l'esistenza di una non conformità, oltre a deliberare e trattare direttamente la medesima nei confronti dell'operatore iscritto nel sistema, lo stesso è obbligato a comunicare tempestivamente e, comunque, non oltre sette giorni dalla delibera di non conformità, gli esiti dell'accertamento compiuto agli eventuali altri OdC interessati.

Il provvedimento della non conformità deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, l'unità di produzione e il lotto/la partita di prodotto non conforme, il trattamento e i tempi di attuazione dell'azione correttiva. La procedura deve prevedere l'obbligo per l'operatore di comunicare all'OdC il completamento dell'azione correttiva e di conservarne la documentazione.

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

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della IGP. Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui al successivo Schema dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" e le eventuali immissioni in commercio di prodotto non conforme, saranno comunicati ad ICQRF ed al Consorzio di Tutela incaricato.

Ai sensi del D. Lgs. n. 297/2004 la non conformità "grave" deve essere segnalata da CSQA a ICQRF che adotterà i provvedimenti di competenza.

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione dalla IGP del prodotto (es. suini vivi o carcasse, salami freschi e/o stagionati e/o marchiati), l'Operatore è tenuto a comunicare a CSQA le modalità con le quali esclude il prodotto dalla IGP e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità e a conservare la documentazione comprovante l'esclusione del prodotto dal circuito della IGP.

10.2.1 - Gestione di esiti analitici non conformi

Nel caso di riscontro di risultati analitici non conformi, l'azienda ha tempo cinque (5) giorni lavorativi dalla trasmissione dell'esito analitico non conforme per richiedere le analisi di revisione. Trascorso tale termine senza la richiesta delle analisi di revisione, i risultati analitici si ritengono confermati e la pratica passa all'attenzione del CEC.

L'attività di revisione analitica deve essere effettuata, mediante metodi accreditati, da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha eseguito le prime analisi in conformità a quanto previsto dall'art 34 del reg. 625 del 2017. Nel caso non sia presente su tutto il territorio nazionale un laboratorio accreditato (diverso da quello che ha eseguito le prime analisi) che possa eseguire le controanalisi utilizzando metodi accreditati, la ripetizione delle analisi può essere effettuata dallo stesso laboratorio che ha effettuato le prime analisi.

L'Operatore, se lo desidera, può presenziare alle controanalisi. L'esito delle controanalisi ha valore definitivo.

11 - Reclami e Ricorsi

11.1 - Reclami

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della IGP ritengano che nelle attività di controllo effettuate da CSQA avessero a realizzarsi situazioni non congrue (es. condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte di CSQA, etc.), gli stessi possono inoltrare a CSQA un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di CSQA e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 30 giorni, fornendo risposta scritta agli operatori interessati. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo www.csqa.it.

11.2 - Ricorsi

L'operatore può ricorrere rispetto alle non conformità riscontrate da CSQA attivando una procedura di ricorso. Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione. Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del ricorso il Comitato di Appello trasmette all'operatore interessato la propria decisione avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi a CSQA. Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente. Il modulo per la compilazione del ricorso è disponibile all'indirizzo www.csqa.it.

12 - Attività di affiancamento degli ispettori CSQA da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti

L'operatore accetta eventuali verifiche di accompagnamento da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti, sulla base delle norme di accreditamento e/o della legislazione applicabili.

13 - Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura agli operatori della filiera disciplinata della IGP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con gli operatori ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

14 - Pubblicità

In riferimento alle indicazioni relative alla denominazione Salame Piemonte, apposte sul prodotto gli operatori devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione del Disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti in materia.

Sulle etichette/confezioni deve essere riportata la dicitura: "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF" o per esteso "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali".

CSQA verifica a campione almeno una volta all'anno che le etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della IGP rispettino tali prescrizioni. Il Consorzio di tutela della IGP Salame Piemonte, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IG e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego della medesima da parte degli operatori.

15 - Requisiti di Conformità

Gli operatori che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta "Salame Piemonte" devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della IGP e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Disciplinare di Produzione della IGP Salame Piemonte è consultabile nel sito ufficiale del MiPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.

17 - Elenco degli allegati

Allegato 1	Richiesta di riconoscimento per l'Allevamento
Allegato 2	Richiesta di riconoscimento per il Macello
Allegato 3	Richiesta di riconoscimento per il Laboratorio di Sezionamento
Allegato 4	Richiesta di riconoscimento per il Salumificio
Allegato 5	Richiesta di riconoscimento per il per lo Stagionatore, il Confezionatore/Laboratorio di Porzionatura e Laboratorio di Affettamento

Allegato 6	Istruzioni di compilazione dell'attestato di trasferimento (AT)
Allegato 7	Istruzioni di compilazione dell'attestato per la macellazione (AM)
Allegato 8	Istruzioni di compilazione della dichiarazione del macello (DM)
Allegato 9	Istruzioni di compilazione della dichiarazione specifica (DS)
Allegato 10	Dichiarazione del tipo genetico
Allegato 11	Istruzioni di compilazione per il macello del rendiconto regolarizzazione (RR)
Allegato 12	Istruzioni di compilazione per LS della distinta prodotto non avviato alla filiera tutelata (DPNF)
Allegato 13	Istruzioni di compilazione, per il macello, del rendiconto macellazione (RM)