

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN) PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

## INDICE

1. Premessa
2. Scopo e campo di applicazione
3. Riferimenti normativi
4. Definizioni
5. Accesso al sistema di controllo e certificazione
  - 5.1 Autocontrollo
  - 5.2 Sistema di controllo interno
6. Verifica di idoneità degli operatori e mantenimento dei requisiti
7. Controllo
  - 7.1 Verifiche ispettive
  - 7.2 Indagini analitiche
8. Piano di controllo
9. Non conformità
10. Verifica del rispetto dell'etichettatura

### Allegati:

- 1) Certificato di conformità tipo
- 2) Schema dei controlli

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN) PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**

## **1. PREMESSA**

Il decreto ministeriale 4 marzo 2011 n. 4337 recante “Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del Reg. (CE) n. 1974/2006 della Commissione”, all’art. 6 prevede che il rispetto dei requisiti di processo e/o di prodotto, contenuti nel disciplinare di produzione, riconosciuto ai sensi dell’art. 4, siano verificati dalle Strutture di controllo.

## **2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il piano di controllo è lo strumento atto ad assicurare, con un adeguato livello di fiducia, attraverso l’attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione “Fassone di Razza Piemontese” e dal DM 22 novembre 2016 n. 86900, per ogni specifica attività, da parte degli operatori inseriti nel sistema.

Il presente documento descrive gli elementi minimi che devono essere presi in considerazione nei piani di controllo e si riferiscono a:

- 1) modalità di adesione al sistema da parte degli operatori;
- 2) verifica e mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121;
- 3) tipo di non conformità, trattamento e azione correttiva della stessa.

Le Strutture di controllo, nella redazione del piano di controllo, devono considerare i suddetti elementi minimi, ed in particolare per quanto riguarda la verifica e il mantenimento dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121, devono attenersi a quanto riportato nell’Allegato 2.

Le strutture di controllo, inoltre, nel redigere i piani di controllo, devono predisporre la specifica documentazione necessaria allo svolgimento dell’attività di controllo (moduli di adesione al sistema, ceck-list di controllo, ecc.).

## **3. RIFERIMENTI NORMATIVI**

<b>IAF GD5:2006</b>	Guidance on the application of ISO Guide 65.
<b>ISO/IEC 17065/2012</b>	Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.
<b>ISO/IEC 17025/2005</b>	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di
<b>UNI CEI EN 45020/2007</b>	Normazione ed attività connesse - Vocabolario generale
<b>DM 4 marzo 2011 n. 4337</b>	Regolamentazione del sistema di qualità nazionale zootecnica riconosciuto a livello nazionale ai sensi del Reg. (CE) n. 1974/2006.
<b>D.M. 16 febbraio 2012</b>	Sistema nazionale di vigilanza sulle Strutture di controllo delle produzioni.
<b>D.M. 21 marzo 2022 n. 13118</b>	Modifica del Disciplinare di produzione “Fassone di Razza Piemontese”.

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)  
PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI  
PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

<b>D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121</b>	Recante le modalità attuative del sistema di qualità nazionale zootecnica di cui al disciplinare di produzione "Fassone di Razza Piemontese" riconosciuto con D.M. del 22 novembre 2016 n. 86900.
---	---

# SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN) PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"

## 4. DEFINIZIONI

TERMINI	DEFINIZIONI
<b>Autocontrollo</b>	Controllo svolto da tutti gli operatori aderenti al SQN che comprende l'adozione delle necessarie misure precauzionali, nonché la successiva verifica di queste e dei conseguenti requisiti di conformità relativi al processo/prodotto.
<b>Autorità di vigilanza</b>	Il Ministero, le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano per le produzioni, ottenute in conformità al Disciplinare, ricadenti nel territorio di propria competenza.
<b>Capofiliera</b>	Produttore (singolo o associato) a cui è conferito il coordinamento del gruppo di filiera, responsabile della conformità del metodo di produzione e/o del prodotto ottenuto per tutti gli operatori del gruppo di filiera e titolare del certificato di conformità.
<b>Certificato di conformità</b>	Atto rilasciato all'operatore mediante il quale le Strutture di controllo dichiarano la conformità del metodo di produzione e/o del prodotto ottenuto al Disciplinare e al D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121
<b>Conformità</b>	Corrispondenza del processo produttivo e/o del prodotto a tutti i requisiti stabiliti nel Disciplinare e alla relativa normativa di settore.
<b>Controllo</b>	Controllo esercitato da parte della Struttura di controllo, prescelta dall'operatore, autorizzata dal Ministero; il controllo è esercitato conformemente al Piano dei controlli.
<b>Disciplinare di produzione</b>	Disciplinare riconosciuto con DM 22 novembre 2016 n. 86900 "Riconoscimento del Disciplinare di produzione "Fassone di Razza Piemontese".
<b>Filiera agroalimentare</b>	Sequenza di fasi e operazioni coinvolte nella produzione, lavorazione, distribuzione e movimentazione del mangime e dell'alimento, dalla produzione primaria al consumo, relativamente al Disciplinare.
<b>Gruppo di Filiera</b>	Insieme di operatori organizzati, appartenenti alla filiera delle carni bovine che aderiscono al SQN per il disciplinare "Fassone di Razza Piemontese", composto da operatori (singoli o associati) coinvolti in almeno due fasi della filiera delle carni bovine, una delle quali rappresentata dalla produzione primaria (allevamento).

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)  
PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI  
PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

<b>Lotto</b>	Insieme di unità di trasformazione e/o di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.
<b>Non Conformità</b>	Mancato soddisfacimento di un requisito specificato nel disciplinare e della relativa normativa di settore.
<b>Operatore</b>	Soggetto, singolo o associato, appartenente a una delle fasi della filiera delle carni bovine; per operatore associato si intendono le organizzazioni di produttori, le associazioni, le cooperative, i consorzi.
<b>Piano di controllo</b>	Documento tecnico che riporta le disposizioni operative applicate dalle Strutture di controllo al fine di verificare la conformità dell'operatore alle disposizioni del Disciplinare e al D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121
<b>Produttore</b>	Operatore singolo o associato appartenente alla fase della produzione primaria (allevamento) della filiera delle carni bovine.
<b>Richiedente</b>	Operatore o gruppo di filiera che richiede alla Struttura di controllo l'assoggettamento al sistema di controllo finalizzato alla certificazione di conformità di un processo/prodotto ad un disciplinare di produzione e alla relativa normativa di settore.
<b>Sistema di controllo interno</b>	Attività di controllo interno svolta dal responsabile dell'operatore associato o dal capofiliera nei confronti degli operatori del gruppo aderenti al Disciplinare.
<b>Struttura di controllo</b>	Ente terzo, indipendente, pubblico o privato, conforme alla norma ISO/IEC 17065:2012, già autorizzato dal Ministero al controllo e alla certificazione delle produzioni di qualità regolamentata, di cui all'art. 1 del DM 16 febbraio 2012.
<b>Vigilanza</b>	Attività volta alla verifica del mantenimento dei requisiti da parte delle Strutture di controllo autorizzate dal Ministero ed in particolare della corretta applicazione delle disposizioni impartite dal Ministero al momento dell'autorizzazione, dell'imparzialità nelle attività di controllo e del comportamento non discriminatorio per l'accesso degli operatori nel sistema. Essa ha inoltre come finalità la valutazione dell'efficacia ed efficienza dei sistemi di controllo.

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**

## **PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

### **5. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE**

L'operatore o il gruppo di filiera interessato all'accesso nel sistema SQN, deve inoltrare la richiesta di adesione ad una delle Strutture di controllo autorizzate dal MIPAAF, utilizzando la modulistica predisposta da quest'ultima, e allegando, nel caso si tratti di operatore associato o di un gruppo di filiera, l'elenco di tutti gli operatori aderenti, nonché una dichiarazione relativa alla conoscenza del disciplinare e all'assunzione degli obblighi previsti dal SQN.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega.

La richiesta di adesione deve contenere una esplicita presa d'atto del contenuto del Piano di controllo e l'accettazione dei controlli, svolti con o senza preavviso, da parte delle Strutture di controllo, nonché dalle autorità competenti per la vigilanza.

L'operatore o il gruppo di filiera che richiede l'adesione al SQN, ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Struttura di controllo di riferimento eventuali sanzioni, provvedimenti e/o mere contestazioni rilevate dalle Autorità competenti, in materia merceologica, ambientale, igienico sanitaria e benessere animale, sia antecedenti che successive al rilascio del certificato di conformità.

La richiesta di adesione può essere inoltrata in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività riguardante la gestione dei processi attinenti al sistema SQN.

Le Strutture di controllo, effettuate le necessarie verifiche, incluse anche quelle relative ai requisiti degli operatori di cui all'art. 3, paragrafo 1 lettere a), b), e c) del D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121, provvedono alla eventuale registrazione e all'inserimento dell'operatore o del gruppo di filiera nel proprio elenco e predispongono un accordo tecnico-economico (contratto di certificazione) con lo stesso.

#### **5.1 AUTOCONTROLLO**

Per l'accesso al SQN ogni operatore deve redigere un piano di autocontrollo che definisca le misure precauzionali da adottare per assicurare la correttezza del processo produttivo.

L'autocontrollo deve garantire la tenuta dei documenti e delle registrazioni comprovanti il rispetto delle prescrizioni previste per le diverse fasi produttive, nonché i tempi di conservazione della suddetta documentazione.

Gli operatori devono conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di ventiquattro mesi, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme.

L'autocontrollo deve, inoltre, assicurare che i prodotti SQN siano identificabili e adeguatamente separati spazialmente e/o temporalmente dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita.

Il suddetto autocontrollo può essere strutturato come un manuale di analisi del rischio e controllo dei punti critici (HACCP).

Le anomalie rilevate durante l'autocontrollo devono essere rese note, unitamente al relativo trattamento, alla propria Struttura di controllo, nel caso di operatore singolo e al responsabile o al capofiliera, nel caso di operatore associato o gruppo di filiera.

Nel caso di operatore singolo l'autocontrollo deve essere approvato dalle Strutture di controllo al momento dell'adesione.

Nel caso di operatore associato o gruppo di filiera l'autocontrollo dei singoli operatori costituisce parte integrante del Sistema di controllo interno.

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**

## **PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

### **5.2 SISTEMA DI CONTROLLO INTERNO**

Per l'accesso al SQN l'operatore associato o gruppo di filiera deve redigere un sistema di controllo interno che preveda un responsabile, nel caso di operatore associato, e un capofiliera, nel caso di gruppo di filiera, che costituisce il riferimento per la gestione dello stesso sistema.

Il sistema di controllo interno deve prevedere tutte le misure necessarie per ottenere prodotti conformi al disciplinare di produzione e alla relativa normativa di settore, deve garantire la tenuta dei documenti e delle registrazioni comprovanti il rispetto delle prescrizioni previste per le diverse fasi produttive, nonché i tempi di conservazione della suddetta documentazione.

Il sistema di controllo interno deve inoltre disporre le misure idonee al coordinamento ed all'integrazione dei piani di autocontrollo dei singoli operatori.

Il sistema di controllo interno deve, inoltre, assicurare che i prodotti SQN siano identificabili e adeguatamente separati spazialmente e/o temporalmente dagli altri prodotti in fase di lavorazione, stoccaggio e messa in vendita.

Lo stesso sistema deve prevedere misure precauzionali e correttive da adottare nei casi di non conformità rilevate nell'applicazione del sistema stesso.

Gli operatori devono conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di ventiquattro mesi, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme.

Le non conformità rilevate durante le verifiche previste nel sistema di controllo interno devono essere immediatamente comunicate alle Strutture di controllo unitamente al relativo trattamento.

Il sistema di controllo interno deve essere approvato dalle Strutture di controllo al momento dell'adesione dell'operatore associato o del gruppo di filiera al sistema SQN.

### **6. VERIFICA DI IDONEITÀ DEGLI OPERATORI PER L'INSERIMENTO NEL SISTEMA DEI CONTROLLI**

Le Strutture di controllo verificano la completezza e la conformità delle richieste di adesione.

Qualora la richiesta e/o la documentazione accessoria risulti incompleta e/o non conforme, le Strutture di controllo informano immediatamente il richiedente e, al contempo, ne chiedono l'adeguamento e/o l'integrazione.

In caso di esito positivo dell'istruttoria della richiesta di adesione, accertata la completezza e la conformità della richiesta stessa e della documentazione fornita, le Strutture di controllo effettuano una visita ispettiva iniziale, che, come le successive visite, volte al mantenimento dei requisiti, verrà svolta in conformità al piano di controllo.

Le Strutture di controllo, durante la visita ispettiva iniziale, valutano in particolare la coerenza con le informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare (con particolare riguardo ai requisiti stabiliti per l'alimentazione, le condizioni di allevamento, la disponibilità di attrezzature e di impianti idonei, i sistemi di gestione della rintracciabilità), nonché l'adeguatezza del piano di autocontrollo e, nel caso di operatori associati o gruppo di filiera, del sistema di controllo interno.

In caso di esito negativo della visita ispettiva iniziale, le Strutture di controllo richiedono l'adeguamento ai requisiti oppure respingono, con atto motivato, la richiesta di adesione al SQN, rispettando le modalità e la tempistica definite nel piano di controllo.

In caso di esito positivo della verifica della visita ispettiva iniziale, le Strutture di controllo rilasciano il certificato di conformità all'operatore o al gruppo di filiera e provvedono ad inserire il nominativo dello stesso nel proprio elenco degli operatori controllati. Il certificato di conformità, al fine della corretta identificazione degli operatori e dei prodotti ottenuti, dovrà

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**

## **PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

obbligatoriamente contenere le indicazioni minime riportate nel modello (Allegato 1).

### **7. CONTROLLO PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI**

Le attività di controllo consistono essenzialmente in:

- a) verifiche ispettive nei luoghi di produzione primaria e/o trasformazione, porzionatura, confezionamento ed etichettatura dei prodotti assoggettati al sistema di controllo (preannunciate o meno);
- b) verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e sulla tenuta della documentazione da parte dell'operatore (in loco o presso la sede della Struttura di controllo);
- c) indagini analitiche di campioni sulla base dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Il primo ciclo produttivo, che può essere soggetto all'attività di controllo, è quello successivo alla data d'inserimento dell'operatore nel sistema SQN.

Nel caso l'operatore sia già assoggettato ad un sistema di controllo, nell'ambito di una produzione regolamentata, da parte della stessa Struttura di controllo prescelta per la certificazione del "Fassone di Razza Piemontese", al fine di evitare l'aggravamento dei costi, le visite ispettive potranno essere effettuate contemporaneamente evitando di duplicare i costi.

#### **7.1 VERIFICHE ISPETTIVE**

Le Strutture di controllo, sulla base dell'analisi del rischio, determinano le eventuali ulteriori verifiche ispettive, annunciate o meno, che devono essere effettuate oltre a quelle obbligatorie previste dalla tabella 1.

L'analisi del rischio è realizzata sulla base della dimensione aziendale, del numero delle non conformità riscontrate in azienda e di altri parametri ritenuti importanti da parte delle Strutture di controllo. Tale analisi deve costituire parte integrante del piano di controllo.

Le Strutture di controllo, possono prelevare campioni da analizzare in qualsiasi circostanza e/o nei casi di sospetto utilizzo di prodotti o tecniche non autorizzate nel disciplinare di produzione.

Le Strutture di controllo devono effettuare, presso ciascun operatore, un numero di visite ispettive non inferiore a quanto riportato nella seguente tabella 1:

<b>TABELLA 1</b>	
<b>Tipo di operatore</b>	<b>Numero minimo di visite ispettive</b>
<b>OPERATORE SINGOLO</b>	<b>1</b> visita ispettiva/anno
<b>OPERATORE ASSOCIATO O GRUPPO DI FILIERA</b>	<b>1</b> visita ispettiva/anno presso la sede dell'operatore associato o gruppo di filiera <b><math>\sqrt{n}</math> visite ispettive/anno</b> presso gli operatori aderenti $n$ = numero operatori aderenti all'operatore associato. Nel caso di gruppo



# SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN) PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"

	<p>di filiera n = numero di operatori aderenti al gruppo, distinti per categoria di filiera</p> <p>Qualora nel corso dell'anno si rilevi un numero di infrazioni uguale o superiore al <b>20%</b> del numero delle visite ispettive, le Strutture di controllo raddoppiano la percentuale di visite ispettive nei tre anni successivi.</p>
--	--

## 7.2 INDAGINI ANALITICHE

Le Strutture di controllo con cadenza annuale effettuano indagini analitiche almeno pari al 10% del numero degli operatori. Tale numero, nel caso di operatori associati e i gruppi di filiera, è ottenuto dalla somma di tutti i singoli operatori che li costituiscono.

La selezione degli operatori presso i quali prelevare i campioni, nonché il periodo in cui prelevarli, è effettuata in base all'analisi del rischio.

Le indagini analitiche devono essere svolte presso laboratori accreditati secondo la norma ISO/IEC 17025:2005 relativamente alle specifiche prove da effettuare.

Le indagini analitiche devono essere effettuate per verificare i parametri dei mangimi utilizzati nella fase di ingrasso:

	% amido stq	% prot grez stq
M	>35%	>12%
F	>30%	>12%

Nel caso di alimentazione secondo la tecnica unifeed, la razione deve rispettare i seguenti parametri:

	% amido SS	% prot grez SS
M	>27%	>12%
F	>25%	>12%

## 8. PIANO DI CONTROLLO

Gli operatori aderenti al SQN sono soggetti al piano di controllo redatto dalle singole Strutture di controllo sulla base delle indicazioni riportate nel presente documento e, in particolare, nell'Allegato 2.

Il piano di controllo deve essere complementare ai sistemi di controllo già previsti dalla

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**

## **PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

normativa vigente e non deve prevedere duplicazioni di controllo dei medesimi requisiti.

Le Strutture di controllo indicano puntualmente nel piano di controllo gli adempimenti già previsti in altri sistemi di controllo vigenti e, se possibile, utilizzano per lo svolgimento della propria attività, la documentazione derivante da controlli ufficiali effettuati per finalità diverse.

Le Strutture di controllo effettuano la verifica ispettiva, preferibilmente, in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive più significative.

Le Strutture di controllo prevedono, nello schema di controllo, l'indicazione del tipo di non conformità, riconducibili al mancato rispetto dei requisiti previsti nel disciplinare di produzione e nel D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121, la relativa azione correttiva che l'operatore deve attuare, nonché il relativo trattamento.

### **9. NON CONFORMITÀ**

Le non conformità sono suddivise in due categorie: **irregolarità** (violazioni lievi); ed **infrazioni** (violazioni gravi); queste ultime pregiudicano lo stato di conformità del prodotto e/o del processo ed eventualmente l'affidabilità dell'operatore.

Nel caso delle irregolarità il provvedimento adottato dalle Strutture di controllo consiste in una diffida o richiamo, trattandosi di non conformità che non pregiudicano la conformità del prodotto e del processo.

Nel caso di infrazioni i provvedimenti da adottare sono:

- soppressione delle indicazioni di cui all'art. 10 del D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121 su un lotto di prodotto o su tutta la produzione aziendale;
- sospensione temporanea dell'operatore dal sistema SQN;
- esclusione dell'operatore dal sistema SQN;

Tutti i provvedimenti adottati dalle Strutture di controllo, a seguito di accertamento di non conformità, sono notificati all'operatore e comunicati immediatamente alle Autorità di vigilanza, nonché alle eventuali altre Strutture di controllo che certificano il medesimo prodotto.

L'operatore, nei confronti del quale, nell'arco di 24 mesi, siano state adottate tre diffide, è soggetto ad una visita ispettiva supplementare non annunciata.

**La soppressione** delle indicazioni di cui all'art. 10 del D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121 è adottata nei casi in cui la condotta non conforme è riconducibile ad un preciso lotto o all'intera produzione di un determinato periodo.

**La sospensione temporanea** dell'operatore dal sistema SQN è adottata nei casi di infrazione relativa ad aspetti strutturali o di processo che pregiudicano o possono pregiudicare l'intera produzione e nei casi di reiterazione delle infrazioni accertate.

Il provvedimento di sospensione dal sistema SQN comporta, per il soggetto interessato, il divieto d'uso delle indicazioni di cui all'art. 8 del D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121. Il ripristino delle condizioni di conformità viene accertato dalle Strutture di controllo mediante attività di verifica ispettiva.

**L'esclusione dell'operatore**, si applica nei seguenti casi:

- a) perdita dei requisiti richiesti per l'inserimento nel sistema di controllo;
- b) incapacità dell'operatore di rispettare in modo continuativo i requisiti del SQN;
- c) utilizzo ingannevole della certificazione SQN;
- d) comportamento volto ad ostacolare le verifiche da parte delle Strutture di controllo.

Il provvedimento di esclusione dal SQN determina la fuoriuscita dal sistema di certificazione SQN ed ha carattere definitivo.

Un operatore, oggetto di un provvedimento di esclusione, di cui alle lettere a) e d), può

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN) PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

richiedere nuovamente l'accesso al SQN, dopo un periodo minimo di 36 mesi; decorso il quale l'operatore può presentare alla Struttura di controllo una nuova formale istanza di adesione, dimostrando di aver rimosso la causa del provvedimento di esclusione.

La Struttura di controllo notifica il provvedimento di esclusione al soggetto interessato e lo comunica alle competenti Autorità di vigilanza e alle Autorità preposte alla tenuta dell'elenco degli operatori certificati SQN.

L'operatore, nei confronti del quale, nell'arco di 24 mesi, siano state adottate due soppressioni, è soggetto ad una sospensione di tre mesi, al termine della quale deve essere effettuata una visita ispettiva supplementare non annunciata

L'operatore, nei confronti del quale, nell'arco di 24 mesi, siano state adottate due sospensioni, è escluso dal sistema.

Il mancato rispetto di un provvedimento adottato dalla struttura di controllo comporta l'adozione di un provvedimento di non conformità di livello superiore.

## **10. VERIFICA DEL RISPETTO DEL DISCIPLINARE IN MERITO ALL'ETICHETTATURA**

Le Strutture di controllo, nella fase antecedente alla stampa o all'emissione di etichette o di qualsiasi altro documento di presentazione dell'operatore o del prodotto, indicazioni di cui all'art. 10 del D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121, procede alla valutazione di conformità delle etichette e dell'altro materiale ed eventualmente autorizza l'operatore alla stampa delle stesse. Le informazioni contenute nelle etichette o in qualsiasi altra forma di presentazione devono coincidere con quelle riportate nel certificato di conformità di cui all'Allegato 1.

### **ALLEGATI**

- 1) Certificato di conformità tipo
- 2) Schema di controllo

# **SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN) PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE"**

## **ALLEGATO I**

### **CERTIFICATO DI CONFORMITA'**

#### **Intestazione certificato:**

#### **Sistema di Qualità Nazionale**

Il presente certificato attesta la conformità dell'operatore ed dei prodotti ottenuti al disciplinare "Fassone di Razza Piemontese" e al D.D. 24 febbraio 2017 n. 15121.

**Numero:** numero progressivo univoco di identificazione del certificato emesso dalla Struttura di controllo.

#### **Operatore:**

- Denominazione (nome e cognome o ragione sociale) dell'operatore o del capofiliera (completi di CUA o codice fiscale o partita IVA) che corrisponda con quello riportato nell'elenco operatori;
- indirizzo della sede legale;
- indirizzo delle sedi operative;
- attività svolta nella filiera (produttore, trasformatore, ecc.);
- elenco completo ed aggiornato dei soggetti aderenti (in caso di operatore associato o gruppo di filiera).

#### **Struttura di controllo:**

- ragione sociale;
- indirizzo della sede legale.

**Data e luogo di emissione:** giorno/mese/anno.

**Nome, Cognome, qualifica del responsabile della Struttura di controllo e firma.**

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
1	<b>Allevatore</b>	Scelta degli animali	3.1	La carne è prodotta esclusivamente da bovini di razza piemontese iscritti al Libro Genealogico o figli di genitori entrambi iscritti al Libro Genealogico	Verifica per i capi iscritti tramite: 1) certificato di razza o 2) collegamento telematico a banca dati Anaborapi o 3) collegamento telematico con Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica  Verifica per i capi non iscritti tramite: 1) presenza CIF e per i genitori: 2) certificato di razza o 3) collegamento telematico a banca dati Anaborapi o 4) collegamento telematico con Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica	Presenza in stalla di animali non corrispondenti alla razza prevista	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	
2	<b>Allevatore</b>	Tipologie e tecniche di conduzione dell'allevamento	3.2	Dopo lo svezzamento, il periodo minimo di permanenza nell'ultimo allevamento prima della macellazione è di almeno 7 mesi. Sono ammessi periodi inferiori nello stesso allevamento, qualora il bovino provenga da allevamento già sottoposto al presente disciplinare	Controllo della documentazione idonea e relativa registrazione	Mancato rispetto da parte dell'allevatore del periodo minimo di permanenza nell'ultimo allevamento prima della macellazione	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	
3	<b>Allevatore</b>	Tecniche di alimentazione	3.3	Deve disporre di documentazione scritta e aggiornata della/e razione somministrata ai bovini	Verifica dell'esistenza e della correttezza della documentazione	Documentazione non completa o non aggiornata (aggiornamento inferiore a 20gg)	IR	Diffida a tenere aggiornato la documentazione	

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	<b>Soggetto</b>	<b>Categoria di requisiti</b>	<b>paragrafo disciplinare</b>	<b>Requisito specifico</b>	<b>Attività di controllo</b>	<b>Non conformità</b>	<b>Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità</b>	<b>Trattamento</b>	<b>Azione Correttiva messa in atto dall'operatore</b>
4	<b>Allevatore</b>	Tecniche di alimentazione	3.3	Deve disporre di documentazione scritta e aggiornata della/e razione somministrata ai bovini	Verifica dell'esistenza e della correttezza della documentazione	Mancata presenza documentazione cartacea o non aggiornamento (aggiornamento superiore a 20gg)	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	
5	<b>Allevatore</b>	Tecniche di alimentazione	3.3	Dopo lo svezzamento e fino alla macellazione i bovini sono alimentati con foraggi secchi e/o conservati	Controllo documentale e visivo delle modalità di alimentazione dei bovini	Mancato rispetto tecniche alimentazione	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali alimentati in maniera non conforme, nei casi in cui la conformità non sia ripristinabile (animali già macellati o in età tale da non consentire un ingrasso di almeno 7 mesi)	
6	<b>Allevatore</b>	Tecniche di alimentazione	3.3	Il fieno deve essere sempre a disposizione nel caso di alimentazione tradizionale (no unifeed)	Controllo documentale e visivo delle modalità di alimentazione dei bovini	Mancato rispetto tecniche alimentazione	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali alimentati in maniera non conforme, nei casi in cui la conformità non sia ripristinabile (animali già macellati o in età tale da non consentire un ingrasso di almeno 7 mesi)	Adeguamento ai requisiti del disciplinare

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore									
7	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	I mangimi sono costituiti per almeno il 60% dai seguenti prodotti di origine vegetale: cereali e loro sottoprodotti, prodotti e sottoprodotti di semi e frutti di leguminose ed oleaginose, prodotti e sottoprodotti delle barbabietole da zucchero e della lavorazione della canna da zucchero, lieviti e grassi di origine vegetale	Controllo documentale e visivo delle modalità di alimentazione dei bovini	Mancato rispetto tecniche alimentazione	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali alimentati in maniera non conforme, nei casi in cui la conformità non sia ripristinabile (animali già macellati o in età tale da non consentire un ingrasso di almeno 7 mesi)										
8	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	La razione somministrata con la tecnica unifeed deve contenere fieno	Verifica del piano di razionamento alimentare	Mancato rispetto tecniche alimentazione	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali	Adeguamento ai requisiti del disciplinare									
9	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	I mangimi utilizzati nella fase di ingrasso devono rispettare i seguenti parametri (esclusi bovini castrati e le femmine che hanno figliato):	Controllo della documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini ed analisi presso un laboratorio accreditato (UNI CEI EN ISOMECC 17065)	Mancato rispetto tecniche alimentazione percentuale difformità < 20%	IR	Diffida al ripristino della razione corretta	Adeguamento ai requisiti del disciplinare									
				<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>% amido stq</th> <th>% prot grez stq</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M</td> <td>&gt;35%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>&gt;30%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> </tbody> </table>		% amido stq	% prot grez stq	M	>35%	>12%	F	>30%	>12%					
	% amido stq	% prot grez stq																
M	>35%	>12%																
F	>30%	>12%																

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore									
10	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	<p>I mangimi utilizzati nella fase di ingrasso devono rispettare i seguenti parametri (esclusi bovini castrati e le femmine che hanno figliato):</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>% amido stq</th> <th>% prot grez stq</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M</td> <td>&gt;35%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>&gt;30%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> </tbody> </table>		% amido stq	% prot grez stq	M	>35%	>12%	F	>30%	>12%	Controllo della documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini ed analisi presso un laboratorio accreditato (UNI CEI EN ISOMEK 17065)	Mancato rispetto tecniche alimentazione – percentuale difformità > 20%	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali alimentati in maniera non conforme, nei casi in cui la conformità non sia ripristinabile (animali già macellati o in età tale da non consentire un ingrasso di almeno 7 mesi), e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva /analitica supplementare	Adeguamento ai requisiti del disciplinare
	% amido stq	% prot grez stq																
M	>35%	>12%																
F	>30%	>12%																
11	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	<p>I mangimi utilizzati nella fase di ingrasso devono rispettare i seguenti parametri (esclusi bovini castrati e le femmine che hanno figliato) - tecnica unifeed:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>% amido SS</th> <th>% prot grez SS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M</td> <td>&gt;27%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>&gt;25%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> </tbody> </table>		% amido SS	% prot grez SS	M	>27%	>12%	F	>25%	>12%	Controllo della documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini ed analisi presso un laboratorio accreditato (UNI CEI EN ISOMEK 17065)	Mancato rispetto tecniche alimentazione percentuale difformità < 20%	IR	Diffida al ripristino della razione corretta	Adeguamento ai requisiti del disciplinare
	% amido SS	% prot grez SS																
M	>27%	>12%																
F	>25%	>12%																



**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore									
12	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	I mangimi utilizzati nella fase di ingrasso devono rispettare i seguenti parametri (esclusi bovini castrati e le femmine che hanno figliato) - tecnica unifeed: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>% amido SS</th> <th>% prot grez SS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M</td> <td>&gt;27%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>&gt;25%</td> <td>&gt;12%</td> </tr> </tbody> </table>		% amido SS	% prot grez SS	M	>27%	>12%	F	>25%	>12%	Controllo della documentazione di acquisto degli alimenti per i capi bovini ed analisi presso un laboratorio accreditato (UNI CEI EN ISOMECE 17065)	Mancato rispetto tecniche alimentazione – percentuale difformità > 20%	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali alimentati in maniera non conforme, nei casi in cui la conformità non sia ripristinabile (animali già macellati o in età tale da non consentire un ingrasso di almeno 7 mesi)	Adeguamento ai requisiti del disciplinare
	% amido SS	% prot grez SS																
M	>27%	>12%																
F	>25%	>12%																
13	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	Il mangime deve contenere una percentuale di cereali e sottoprodotti di cereali > del 50%	Verifica della razione alimentare	Mancato rispetto tecniche alimentazione	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali alimentati in maniera non conforme, nei casi in cui la conformità non sia ripristinabile (animali già macellati o in età tale da non consentire un ingrasso di almeno 7 mesi)	Adeguamento ai requisiti del disciplinare									
14	Allevatore	Tecniche di alimentazione	3.3	Dichiarazione, rilasciata dal fornitore di alimenti zootecnici, sulla conformità degli stessi ai requisiti di qualità e composizione di cui ai precedenti punti	Verifica della presenza della dichiarazione	Assenza della dichiarazione	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali										
15	Allevatore	Procedure di tracciabilità degli alimenti	3.4.1	Gli alimenti devono essere rintracciabili	Verifica rintracciabilità degli alimenti	Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o imprecisa senza perdita di	IR	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità									

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
						rintracciabilità			
16	Allevatore	Procedure di tracciabilità degli alimenti	3.4.1	Gli alimenti devono essere rintracciabili	Verifica rintracciabilità degli alimenti	Identificazione, registrazioni e o documentazione incompleta o assente con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali presenti in stalla e sospensione dell'operatore sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva supplementare	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
17	Allevatore	Procedure di tracciabilità degli alimenti	3.4.1	In fase di consegna degli alimenti complementari, verificare la documentazione di trasporto e quella accessoria richiesta e la relativa corrispondenza con i prodotti in entrata	Verifica della registrazione di tale attività	Registrazione assente	IR	Diffida a fornire adeguata documentazione	
18	Allevatore	Procedure di tracciabilità degli alimenti	3.4.1	Detenere e mantenere aggiornato con frequenza mensile il registro di carico e scarico alimenti	Verifica dell'esistenza e della correttezza della documentazione	Documentazione non completa o non aggiornata (aggiornamento inferiore a 20 gg)	IR	Diffida a tenere aggiornata la documentazione	
19	Allevatore	Procedure di tracciabilità degli alimenti	3.4.1	Detenere e mantenere aggiornato con frequenza mensile il registro di carico e scarico alimenti	Verifica dell'esistenza e della correttezza della documentazione	Mancata presenza della documentazione cartacea o non aggiornata (aggiornamento superiore a 20 gg)	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	
20	Allevatore	Tracciabilità animali	3.4.2	I bovini devono essere avviati alla macellazione ad un'età ≥ 12 mesi	Verifica documentale dell'età dei bovini allevati avviati alla macellazione	Registro non conforme	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	<b>Soggetto</b>	<b>Categoria di requisiti</b>	<b>paragrafo disciplinare</b>	<b>Requisito specifico</b>	<b>Attività di controllo</b>	<b>Non conformità</b>	<b>Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità</b>	<b>Trattamento</b>	<b>Azione Correttiva messa in atto dall'operatore</b>
21	<b>Allevatore</b>	Tracciabilità animali	3.4.2	Mantenere aggiornato il registro di carico e scarico dei capi bovini allevati con la periodicità prevista dalla normativa vigente	Verifica del corretto aggiornamento del registro di carico e scarico dei bovini	Registro non aggiornato	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	
22	<b>Allevatore</b>	Tracciabilità animali	3.4.2	Controllare la presenza delle marche auricolari su tutti i soggetti	Verifica della presenza delle marche auricolari	Mancata identificazione dei capi	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	
23	<b>Allevatore</b>	Tracciabilità animali	3.4.2	Al momento della cessione per la macellazione, deve inviare il capo al macello accompagnato dal passaporto	Verifica documentale	Mancanza del passaporto	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali non conformi	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
24	<b>Allevatore</b>	Tracciabilità animali	3.4.2	Al momento della cessione per la macellazione deve rilasciare un documento di macellazione (in formato elettronico) che attesti per ciascun soggetto il possesso dei requisiti di allevamento fissati dal disciplinare SQN	Verifica ispettiva della presenza del documento di macellazione	Incompletezza del documento di macellazione senza perdita della rintracciabilità	IR	Diffida	
25	<b>Allevatore</b>	Tracciabilità animali	3.4.2	Al momento della cessione per la macellazione deve rilasciare un documento di macellazione (in formato elettronico) che attesti per ciascun soggetto il possesso dei requisiti di allevamento fissati dal disciplinare SQN	Verifica ispettiva della presenza del documento di macellazione	Mancanza o incompletezza del documento di macellazione con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali giunti al macello	

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
26	<b>Stabilimento di macellazione</b>	Ricevimento dei bovini	4	Verifica dell'appartenenza del bovino al circuito SQN tramite il documento di macellazione	Controllo dell'attività svolta dal macello	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN sugli animali	
27	<b>Stabilimento di macellazione</b>	Ricevimento dei bovini	4	Nel caso di stabilimenti con autorizzazione CEE, il “classificatore abilitato” valuta le carcasse.  (Negli altri casi il “classificatore abilitato”, può anche essere esterno al macello)	Verifica dell'idoneità del classificatore	Classificatore non idoneo	IN	Soppressione del marchio SQN sulle carcasse	
28	<b>Stabilimento di macellazione</b>	Ricevimento dei bovini	3.2	La carne deriva da carcasse appartenenti alle categorie SEUROP: 1) A, C, D; 2) solo per le categorie C e D è ammesso lo stato di ingrassamento 3; 3) solo per le categorie E e D è ammessa la classe di conformazione R.	Verifica dell'idoneità delle carcasse	Carcasse non idonee	IN	Soppressione del marchio SQN dalle carcasse non conformi	
29	<b>Stabilimento di macellazione</b>	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	4	Deve garantire con idoneo sistema informatico la correlazione tra il carico di ogni capo con lo scarico delle carni da esse ottenute e spedite al cliente	Verifica dell'efficacia del sistema informatico (banca dati)	Sistema informatico non idoneo	IR	Diffida a utilizzare un sistema informatico che garantisca la tracciabilità del prodotto nelle varie fasi della filiera	
30	<b>Stabilimento di macellazione</b>	Trasferimento del prodotto ai	4	Deve garantire con idoneo sistema informatico la correlazione tra il carico	Verifica dell'efficacia del sistema informatico (banca	Sistema informatico non	IN	Soppressione del marchio SQN	

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
		successivi anelli della filiera		di ogni capo con lo scarico delle carni da esse ottenute e spedite al cliente e trasferire informaticamente ai successivi anelli della filiera i dati relativi alla verifica del precedente punto 26	dati)	idoneo			
31	<b>Stabilimento di macellazione</b>	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	4	Il macello stampa il certificato SQN “Fassone di Razza Piemontese” ottenuto dal sistema informatico	Verifica della correttezza delle procedure di stampa del certificato	Non corretta gestione dei certificati SQN tale da pregiudicare la certificabilità delle carcasse	IN	Soppressione del marchio SQN	
32	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Ricevimento del prodotto	5	Garantire l'identificazione e rintracciabilità del prodotto	Verifica del rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	IR	Diffida a utilizzare un sistema informatico che garantisca la tracciabilità del prodotto nelle varie fasi della filiera	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
33	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Ricevimento del prodotto	5	Garantire l'identificazione e rintracciabilità del prodotto	Verifica del rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN dalle carcasse presenti nel laboratorio di sezionamento	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
34	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Lavorazione del prodotto	5	Apporre l'etichetta conforme al disciplinare su tutti i prodotti disossati/porzionati	Verifica della corretta apposizione delle etichette	Apposizione non corretta	IN	Soppressione del marchio SQN dalle carcasse presenti nel laboratorio di sezionamento	

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECCIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	<b>Soggetto</b>	<b>Categoria di requisiti</b>	<b>paragrafo disciplinare</b>	<b>Requisito specifico</b>	<b>Attività di controllo</b>	<b>Non conformità</b>	<b>Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità</b>	<b>Trattamento</b>	<b>Azione Correttiva messa in atto dall'operatore</b>
35	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Lavorazione del prodotto	5	Le procedure adottate dal laboratorio di sezionamento devono essere disponibili presso l'operatore in forma cartacea	Verifica dell'esistenza della documentazione	Mancata esistenza dei documenti	IR	Diffida all'operatore a gestire la documentazione in modo corretto	Verificare corretta gestione archivio
36	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Lavorazione del prodotto	5	Per tutte le lavorazioni, dai tagli anatomici fino ai porzionati, deve essere garantita la rintracciabilità per evitare la commistione con le carni non SQN	Verifica delle procedure di rintracciabilità messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	IR	Diffida	
37	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Lavorazione del prodotto	5	Per tutte le lavorazioni, dai tagli anatomici fino ai porzionati, deve essere garantita la rintracciabilità per evitare la commistione con le carni non SQN	Verifica delle procedure di rintracciabilità messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
38	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Se il laboratorio di sezionamento prevede la lavorazione di lotti omogenei (solo carne etichettata SQN), gli stessi devono essere costituiti da carne etichettata nell'ambito del disciplinare SQN e il sistema informatico deve verificare la disomogeneità del lotto	Verificare se il sistema informatico sia adeguato a verificare la disomogeneità del lotto	Sistema informatico non adeguato o lotto disomogeneo	IN	Soppressione del marchio SQN sulle carni del lotto disomogeneo	
39	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Al momento della spedizione, deve stampare il certificato SQN "Fassona di Razza Piemontese" ottenuto dal sistema informatico"	Verifica delle procedure	Non corretta gestione dei certificati SQN tale da non pregiudicare la certificabilità delle	IR	Diffida a fornire adeguata documentazione	

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECCIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
						carcasse			
40	Laboratorio di sezionamento/porzionatura	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Al momento della spedizione, deve stampare il certificato SQN "Fassone di Razza Piemontese" ottenuto dal sistema informatico	Verifica delle procedure	Non corretta gestione dei certificati SQN tale da pregiudicare la certificabilità delle carcasse	IN	Soppressione del marchio SQN sulle carni	
41	Laboratorio di sezionamento/porzionatura	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Lo stabilimento deve garantire con idoneo sistema informatico la correlazione tra il carico delle carcasse in arrivo dal macello con lo scarico delle carni ottenute e spedite agli anelli successivi della filiera	Verifica del rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	IR	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
42	Laboratorio di sezionamento/porzionatura	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Lo stabilimento deve garantire con idoneo sistema informatico la correlazione tra il carico delle carcasse in arrivo dal macello con lo scarico delle carni ottenute e spedite al cliente	Verifica del rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN sulle carni	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
43	Laboratorio di sezionamento/porzionatura	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Deve inviare al punto vendita destinatario, insieme ai tagli sezionati, un supporto informatico (es. codice a barre) contenente tutti i dati di tracciabilità necessari per il caricamento della bilancia del punto vendita stesso	Verifica delle procedure	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	IR	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	<b>Soggetto</b>	<b>Categoria di requisiti</b>	<b>paragrafo disciplinare</b>	<b>Requisito specifico</b>	<b>Attività di controllo</b>	<b>Non conformità</b>	<b>Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità</b>	<b>Trattamento</b>	<b>Azione Correttiva messa in atto dall'operatore</b>
44	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Deve inviare al punto vendita destinatario, insieme ai tagli sezionati, un supporto informatico (es. codice a barre) contenente tutti i dati di tracciabilità necessari per il caricamento della bilancia del punto vendita stesso	Verifica delle procedure	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN sulle carni	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
45	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Garantire l'addestramento del tecnico incaricato della gestione informatica del SQN	Verifica dell'addestramento del tecnico	Assenza di corsi di addestramento	IR	Diffida a fornire adeguata formazione	Prevedere piano formazione per il personale
46	<b>Laboratorio di sezionamento/porzionatura</b>	Trasferimento del prodotto ai successivi anelli della filiera	5	Archiviazione delle copie dei documenti e dei dati relativi alla spedizione delle carni su supporto cartaceo e/o informatico per almeno 2 anni	Verifica delle procedure di archiviazione	Mancata archiviazione della documentazione	IR	Diffida a mantenere l'archiviazione della documentazione	
47	<b>Punto vendita</b>	Etichettatura	6	Il sistema informatico deve garantire l'inserimento e il mantenimento (archivio) dei dati, nonché la stampa delle etichette	Verifica della corretta utilizzazione del sistema informatico	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore senza perdita di rintracciabilità	IR	Diffida a fornire adeguata documentazione	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità



**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	Soggetto	Categoria di requisiti	paragrafo disciplinare	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità	Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità	Trattamento	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
48	Punto vendita	Etichettatura	6	Il sistema informatico deve garantire l'inserimento e il mantenimento (archivio) dei dati e la stampa delle etichette	Verifica della corretta utilizzazione del sistema informatico	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
49	Punto vendita	Etichettatura	6	Le etichette devono essere apposte in prossimità delle carni poste in vendita o sulle confezioni dei prodotti pre-incartati	Verifica corretta identificazione della merce	Non corretta identificazione del prodotto	IN	Soppressione del marchio SQN	
50	Punto vendita	Etichettatura	6	Deve garantire, anche con idoneo utilizzo della bilancia, la correlazione tra il carico di ogni consegna di carne dal macello o dal laboratorio di sezionamento/porzionatura con lo scarico delle carni da esso ottenute e vendute al consumatore finale	Verifica delle procedure	Mancato rispetto delle procedure messe in atto dall'operatore con perdita di rintracciabilità	IN	Soppressione del marchio SQN	Verifica del proprio sistema di rintracciabilità
51	Punto vendita	Etichettatura	7	Deve essere riportata sulla confezione l'etichetta contenente, oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la denominazione “Fassone di Razza Piemontese”	Verifica corretta etichettatura	Etichettatura non conforme	IN	Soppressione del marchio SQN	

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE ZOOTECNIA (SQN)**  
**PIANO DI CONTROLLO TIPO DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “FASSONE DI RAZZA PIEMONTESE”**  
**SCHEMA DI CONTROLLO (ALLEGATO 2)**

	<b>Soggetto</b>	<b>Categoria di requisiti</b>	<b>paragrafo disciplinare</b>	<b>Requisito specifico</b>	<b>Attività di controllo</b>	<b>Non conformità</b>	<b>Tipo di Non conformità IN = Infrazione IR = Irregolarità</b>	<b>Trattamento</b>	<b>Azione Correttiva messa in atto dall'operatore</b>
52	<b>Punto vendita</b>	Etichettatura	7	È vietato l'uso di indicazioni o segni che ingenerino confusione con le denominazioni previste ai sensi del Reg. CE n. 1151/2012	Verifica corretta identificazione della merce	Non corretta identificazione tale da pregiudicare la certificabilità del prodotto	IN	Soppressione del marchio SQN	