	Trote del Trentino I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 049
--	---	---------


Piano dei controlli

“Trote del Trentino” Indicazione Geografica Protetta

DPC 049

Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni.....	3
4.1 - Definizioni	3
4.2 - Abbreviazioni	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	4
6.1 - Procedure di riconoscimento	5
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale	5
6.1.2 – Riconoscimento	5
6.1.3 - Validità del riconoscimento.....	5
6.2 – Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti	6
6.2.1 – Subentro al Riconoscimento	6
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	6
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	6
6.4.1 – Sicurezza.....	7
6.4.2 – Sorveglianza sui soggetti.....	7
6.4.3 – Sorveglianza sul prodotto	7
7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori	8
7.1 – Generalità	8
7.2 Separazione delle produzioni tutelate	9
7.3 – Obblighi generali degli operatori	9
7.3.1 – Obblighi specifici degli allevatori	9
7.3.2 – Obblighi specifici dei macellatori	9
7.3.3 – Obblighi specifici dei confezionatori	10
7.4 – Comunicazioni periodiche	10
7.4.1 – Macellatore	10
7.4.2 – Confezionatore	10
8 – Gestione delle non conformità.....	10
8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo	10
8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA	10
8.3 – Rilievi provenienti da altre Autorità.....	11
9 – Reclami e ricorsi.....	11
10 – Riservatezza	11
11 – Etichettatura	11
12 – Requisiti di Conformità	11
Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli	12
Appendice B – Allegati	12

	Trote del Trentino I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 049
--	---	---------

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 (DOP) 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 Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la denominazione Trote del Trentino IGP, 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 DPC049 come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare approvato con GU n.62 del 15/03/2022, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con la denominazione Trote del Trentino IGP.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati della filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di verificare la rispondenza al disciplinare dei processi e del prodotto.

2 – Scopo e campo di applicazione del Piano dei Controlli

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, i requisiti applicabili e disciplinati della produzione della denominazione Trote del Trentino IGP e trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera disciplinata. Tali soggetti sono costituiti dagli allevatori, dai macellatori e dai confezionatori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Trote del Trentino IGP - Disciplinare di produzione – www.politicheagricole.it;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.L.vo 15 dicembre 2017, n. 231 – Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 «Legge di delegazione europea, pubblicato sulla GU n. 32 dell'8 febbraio 2018;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: "Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".
- DECRETO 21 gennaio 2021 - Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela delle Trote del Trentino IGP e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la IGP «Trote del Trentino». (21A00604) (GU Serie Generale n.33 del 09-02-2021);
- D.M. 322 del 13/01/2020: Autorizzazione all'organismo denominato "CSQA Certificazioni Srl" ad effettuare i controlli per la indicazione geografica protetta "Trote del Trentino", registrata in ambito Unione europea;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 910/2013 della Commissione, del 16 settembre 2013, recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Trote del Trentino (IGP)];
- Regolamento di esecuzione (UE) 2022/319 della Commissione del 21 febbraio 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Trote del Trentino» (IGP) (Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 55 del 28 febbraio 2022);
- PROVVEDIMENTO 4 marzo 2022 - Modifica non minore del disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta «Trote del Trentino» registrata con regolamento di esecuzione (UE) n. 910/2013 della Commissione del 16 settembre 2013. (22A01581) (GU Serie Generale n.62 del 15-03-2022).

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

Trote del Trentino IGP: prodotto finito, ottenuto in conformità al disciplinare di produzione ed al presente Piano dei Controlli.

Autocontrollo: attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP Trote del Trentino, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Provincia Autonoma di Trento e Regione Lombardia territorialmente interessate alla IGP.

Consorzio di Tutela: Consorzio incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

Controllo di Conformità: esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'organismo di controllo accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.

Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IGP Trote del Trentino e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.

Indicazione Geografica (IG): Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012.

Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel Piano dei controlli. Le non conformità si considerano gravi quando sono causa di pregiudizio irrimediabile per la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni.

Reclamo: comunicazione con la quale l'operatore manifesta a CSQA insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta.

Ricorso: istanza con la quale l'operatore chiede all'organo collegiale decidente i ricorsi di CSQA l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti da CSQA.

Richiedente: soggetto che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la denominazione Trote del Trentino IGP, per uno o più siti produttivi.

Riconoscimento: provvedimento con il quale un operatore è ammesso da CSQA nel sistema dei controlli della IGP Trote del Trentino.

Operatore: soggetto riconosciuto i cui siti produttivi sono inseriti nel sistema di controllo e certificazione della denominazione Trote del Trentino IGP, iscritto negli elenchi detenuti dall'organismo di controllo.

Allevatore: soggetto riconosciuto che mediante l'allevamento delle trote conferisce prodotto idoneo alla macellazione, lavorazione e confezionamento ai fini della IGP Trote del Trentino.

Macellatore: soggetto riconosciuto che utilizzando prodotto idoneo procede alle lavorazioni delle trote ai fini della denominazione Trote del Trentino IGP e cede prodotto finito pronto al confezionamento al confezionatore.

Confezionatore: soggetto riconosciuto che confeziona Trote del Trentino IGP.

Certificato di riconoscimento: provvedimento con il quale un operatore è ammesso dall'OdC nel sistema di controllo della IG. Nel caso specifico comunicazione di delibera del CEC relativa al riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco.

Verifica ispettiva: l'insieme delle attività di audit svolte presso un Soggetto (Cuaa) nell'arco di un anno solare.

Verifica ispettiva supplementare: controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, 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.

4.2 - Abbreviazioni

A: in schema dei controlli allegato, identificazione di un controllo di tipo analitico,

D: in schema dei controlli, identificazione di un controllo di tipo documentale,

I: in schema dei controlli, identificazione di un controllo di tipo ispettivo,

ID: in schema dei controlli, numero identificativo di ogni singola riga,

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;

BDV: Banca Dati Vigilanza;

CEC: Comitato Esecutivo di Certificazione (organo decisionale di CSQA);

ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari;

VDO: schema dei controlli, Verifica documentale fuori azienda (effettuata d'ufficio);

VIS: schema dei controlli, Verifica ispettiva supplementare;

NC: situazione di non conformità,

Art.: identificazione di un articolo del disciplinare di produzione (nello schema dei controlli allegato o nel presente Piano dei controlli),

Par.: identificazione di un paragrafo del presente piano dei controlli (nello schema dei controlli allegato).

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione (MOD 001- Richiesta di adesione al sistema di controllo), corredata della documentazione accessoria secondo quanto previsto nel modello.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti e può essere trasmessa a CSQA:

- dal richiedente stesso,
- dal Consorzio di Tutela riconosciuto, in nome e per conto dei propri soci o da altro soggetto per conto e su delega del richiedente. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto richiedente.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i richiedenti accettano integralmente i contenuti del disciplinare di produzione, del Piano dei Controlli e del Tariffario della denominazione Trote del Trentino IGP ed assumono responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	CSQA provvede alla disposizione della verifica ispettiva iniziale per il riconoscimento.
Richiesta e/o documentazione accessoria incompleta o inadeguata	CSQA sospende l'iter di riconoscimento nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie
Richiesta rigettata	CSQA informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA riscontra la corrispondenza delle condizioni rilevate con quanto evidenziato nella documentazione di richiesta e valuta la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione.

La presentazione della richiesta scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

Ricevuta la richiesta ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede, entro trenta giorni lavorativi, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti del disciplinare e del Piano dei Controlli della denominazione Trote del Trentino IGP.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, la coerenza dei riscontri con le situazioni evidenziate nella documentazione prodotta ai fini della richiesta di accesso al sistema di controllo e l'adeguatezza dei sistemi predisposti per identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per gli allevatori: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, sulla corretta e completa identificazione delle vasche di allevamento, sulla tecnica di allevamento e di ingrasso delle trote e l'adeguatezza dei sistemi predisposti per identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto;
- per i macellatori e i confezionatori: la corrispondenza con le informazioni della richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la lavorazione e/o il confezionamento delle trote e adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito.

6.1.2 – Riconoscimento

Considerati i riscontri documentali e quelli derivanti dalla verifica ispettiva iniziale, qualora dagli stessi non siano evidenziate situazioni di mancata corrispondenza ai requisiti applicabili o si rilevino circostanze che necessitano di ulteriori accertamenti, si procede con la valutazione dell'istruttoria esperita da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA, entro 15 giorni lavorativi dalla data della verifica ispettiva di riconoscimento.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, CSQA delibera il riconoscimento del richiedente e l'iscrizione nel relativo Elenco. L'idoneità ai fini della IGP Trote del Trentino sarà rilasciata per la fase o le fasi di processo per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata verificata la rispondenza al disciplinare.

Della decisione assunta viene data informazione al richiedente tramite l'invio, entro dieci giorni lavorativi dalla delibera del CEC, del certificato di riconoscimento. Vengono inoltre informati dell'iscrizione l'Autorità nazionale di controllo e di coordinamento ed il Consorzio di Tutela riconosciuto per gli atti conseguenti.

6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della IGP Trote del Trentino, fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata a CSQA con le modalità definite al paragrafo 6.3.

I soggetti riconosciuti e registrati nei relativi elenchi della denominazione Trote del Trentino IGP sono pertanto mantenuti nel sistema di controllo fino a formale notifica della volontà di recesso.

Qualora Piano dei Controlli e/o Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche, approvate dalle competenti Autorità, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni. Tale accettazione si ritiene tacitamente espressa qualora il soggetto riconosciuto non eserciti il diritto di recesso, richiedendo la cancellazione dal sistema dei controlli, entro 30 giorni dalla trasmissione della nuova revisione del Piano dei controlli e/o del tariffario.

6.2 – Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione Trote del Trentino IGP, qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda iniziale o in successive integrazioni (quali, ad esempio non esaustivo, le condizioni strutturali, gli impianti produttivi dedicati alla denominazione, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, ecc.) fossero oggetto di variazioni e/o modifiche sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute.

CSQA, entro 15 giorni 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.

In ogni caso la notifica della variazione trasmessa all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

6.2.1 – Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore, inteso come nuovo codice fiscale (successione, suddivisione, fusione, variazione di forma giuridica...), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura (Modello di subentro DSA Dichiarazione subentro in attività) 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 degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione, nel relativo elenco della IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. Delle decisioni assunte dal CEC viene data informazione all'operatore tramite l'invio del certificato di riconoscimento.

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento come da paragrafo 6.1.

6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un produttore riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della IGP Trote del Trentino o altra diversa motivazione) deve essere inviata a CSQA notifica del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dai relativi elenchi detenuti da CSQA.

Qualora un soggetto interessato da cancellazione dagli elenchi intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione Trote del Trentino IGP si renderà necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IGP Trote del Trentino.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di CSQA potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IGP Trote del Trentino per un periodo di almeno 24 mesi. In tal caso CSQA può inviare una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, CSQA procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi detenuti da CSQA potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- venga accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività o l'insediamento produttivo inserito nel sistema dei controlli è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Per tutti i casi di recesso, l'operatore sarà comunque tenuto al versamento delle quote di controllo maturate fino alla data di avvenuto recesso.

6.4 – Procedure di sorveglianza

CSQA, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente Piano di Controllo, secondo le modalità di controllo evidenziate nell'allegato Schema dei controlli e con le frequenze riportate nella tabella seguente:

Frequenza della verifica di sorveglianza presso gli operatori riconosciuti	
Operatore	% DI OPERATORI CONTROLLATI
Allevamento	35% (costituito ogni anno da un terzo degli allevamenti aderenti al circuito tutelato più un ulteriore 2% di allevamenti controllati negli anni precedenti)
Macellatore e confezionatore	100%

6.4.1 – Sicurezza

L'operatore assoggettato al controllo è tenuto a fornire al personale ispettivo, e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i Dispositivi di Protezione Individuale previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

6.4.2 – Sorveglianza sui soggetti

I soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti al rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e all'osservanza degli adempimenti previsti dal Piano, in relazione alle attività effettuate ai fini della denominazione Trote del Trentino IGP. In particolare, sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere, secondo quanto previsto dal Piano o eventualmente richiesto dall'organismo, le registrazioni prodotte in autocontrollo.

Sono tenuti, inoltre, a fornire adeguata assistenza ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione della rispondenza al disciplinare presso i siti produttivi.

Nello schema dei controlli, in allegato al presente Piano dei controlli, sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento alla fase di processo ed ai requisiti applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della denominazione Trote del Trentino IGP.

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

6.4.3 – Sorveglianza sul prodotto

A - Sorveglianza in autocontrollo

È responsabilità dei macellatori/confezionatori accertare in autocontrollo la rispondenza delle produzioni ai requisiti previsti dall'articolo 2 del disciplinare di produzione della denominazione Trote del Trentino IGP.

A.1 - CARATTERISTICHE FISICHE, MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE (Art. 2)

Le seguenti caratteristiche:

- dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale;
- carne è bianca o salmonata;

sono verificate in continuo nel corso delle operazioni di lavorazione, eliminando i lotti o le unità di prodotto che si presentano difforni.

Con l'annotazione nel Registro di lavorazione delle produzioni identificate come Trote del Trentino IGP (Es. MOD 003) il macellatore attesta la rispondenza per le caratteristiche sopra riportate.

La rispondenza delle caratteristiche morfologiche ed organolettiche viene verificata in autocontrollo dal macellatore con un campionamento ogni 100 tonnellate di prodotto idoneo alla IGP acquisito dai produttori. L'autocontrollo avviene mediante valutazione di un campione di 25 pesci interi appartenenti allo stesso lotto per la determinazione del valore dell'indice di corposità (espresso come valore medio del campione) e, per le altre caratteristiche morfologiche e organolettiche, mediante valutazione di un campione di 5 pesci appartenenti allo stesso lotto.

La rispondenza delle caratteristiche di off-flavour del prodotto e di compattezza del muscolo dovrà essere verificata mediante determinazione analitica del tenore in geosmina e dei valori di forza massima a compressione, su prodotto finito e con frequenza almeno annuale per entrambe le caratteristiche.

I lotti risultati non conformi devono essere trattati secondo quanto previsto dal par. 8.1.

A.2 - CARATTERISTICHE CHIMICHE

Le caratteristiche chimiche (Art. 2: contenuto in grassi totali della carne non superiore al 6%) sono verificate e documentate in autocontrollo dal macellatore con le frequenze di campionamento pari a 1 campione ogni 100 tonnellate (o frazione di 100 ton) avviate al confezionamento come Trote del Trentino IGP, prelevando le carni da 5 pesci appartenenti ad uno stesso lotto ed eseguendo l'analisi chimica sul pool di carni ottenuto.

Le analisi dovranno essere eseguite da laboratori terzi accreditati Accredia.

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimiche, il macellatore, oltre a procedere con l'opportuno trattamento secondo quanto previsto dal par. 8.1, è tenuto ad effettuare un ulteriore campionamento per la verifica delle caratteristiche chimiche su un ulteriore lotto.

Tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati e le informazioni relative alla gestione di eventuali non conformità e dei lotti di prodotto non conforme devono essere conservate e rese disponibili ai controlli.

B - Sorveglianza CSQA

Le attività di prelievo del campione e di riscontro diretto delle caratteristiche fisiche, morfologiche e organolettiche, possono essere effettuate sia durante la verifica ispettiva di sorveglianza che in un diverso momento, anche in funzione della disponibilità di prodotto in azienda.

B.1 - CARATTERISTICHE FISICHE, MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE (Art. 2)

Le attività di riscontro diretto delle caratteristiche fisiche, morfologiche e organolettiche seguenti:

- dorso verdastro con una fascia rosea su entrambi i fianchi; ventre biancastro; macchiette scure sparse sul corpo e sulla pinna dorsale e caudale;
- carne è bianca o salmonata;
- indice di corposità;
- La carne delle Trote del Trentino IGP si presenta compatta, tenera, magra con un delicato sapore di pesce e con un odore tenue e fragrante d'acqua dolce, privo di qualsiasi retrogusto di fango

saranno effettuate in presenza di un rappresentante del produttore e prenderanno in considerazione un lotto di prodotto idoneo a IGP Trote del Trentino in lavorazione e/o confezionamento secondo le modalità riportate per l'analisi in autocontrollo.

In caso di mancata rispondenza per una o più delle caratteristiche sopra riportate, il lotto corrispondente dovrà essere escluso dal circuito IGP e non verrà effettuato il campionamento per i requisiti chimici; inoltre l'ispettore CSQA disporrà una nuova attività di campionamento su altro lotto con la stessa precedente metodologia, fino al ripristino delle condizioni di conformità. Nel caso in cui il lotto dia esito conforme, l'ispettore CSQA procederà al campionamento per l'accertamento dei requisiti chimici.

B.2 - CARATTERISTICHE CHIMICHE

Per la verifica della conformità dei parametri chimici disciplinati (Art. 2: contenuto in grassi totali della carne non superiore al 6%), CSQA esegue il campionamento e l'analisi del prodotto con frequenza dei controlli pari ad 1 controllo ogni 400 tonnellate (o frazione) di prodotto confezionato nell'anno precedente come IGP Trote del Trentino.

Il campionamento per l'accertamento dei requisiti chimici sarà svolto, previo esito positivo del riscontro diretto, prelevando le carni da almeno 5 pesci appartenenti ad uno stesso lotto formando 3 aliquote campionarie, dal peso di almeno 500 grammi ad aliquota; delle 3 aliquote formate una resta al produttore e le due rimanenti sono trattenute da CSQA, una per l'invio al laboratorio di prova (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) e la seconda, sottoposta a congelamento, a copertura delle eventuali esigenze di ripetizione delle prove.

Il produttore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di prodotto campionato onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto dal circuito IGP (se ancora nelle disponibilità del produttore, ovvero sia possibile il ritiro dal mercato) o altra misura correttiva in caso di eventuali situazioni di non conformità. In caso di impossibilità di richiamo di tutto o parte del prodotto dovrà esser data informativa all'Autorità di vigilanza.

CSQA, ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, qualora l'esito sia negativo, lo comunica al produttore entro 5 gg lavorativi dal ricevimento del Rapporto di prova.

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.

Nel caso di esito analitico non conforme, il produttore entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento degli esiti può chiedere la ripetizione dell'analisi sull'aliquota detenuta da CSQA. L'analisi di revisione sarà effettuata presso un laboratorio accreditato, tra quelli inseriti nell'elenco di CSQA, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi e i relativi costi sono a carico della parte soccombente. CSQA informa l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore, nella comunicazione di richiesta di ripetizione dell'analisi, potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

Nel caso di non conformità per le caratteristiche chimiche, in assenza di richiesta di ripetizione dell'analisi o nel caso questa abbia confermato l'esito non conforme, CSQA oltre all'esclusione del lotto dal circuito IGP, dispone un'ulteriore verifica analitica su diverso lotto di produzione.

7 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni e adempimenti degli operatori


7.1 – Generalità

In ragione delle attività effettuate ai fini della denominazione Trote del Trentino IGP, è responsabilità di ogni operatore attenersi alle previsioni del disciplinare di produzione e del Piano dei controlli e documentare, in autocontrollo, l'attività effettuata. Ogni soggetto è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli e trasmettere (secondo quanto previsto o eventualmente richiesto dall'organismo di controllo) adeguata documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione, dell'osservanza delle disposizioni del Piano di Controlli nonché della identificazione e della tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione Trote del Trentino IGP.

Per le finalità sopra menzionate possono essere utilizzati sia documenti in forma cartacea (es. registri, documenti di trasporto, ecc.) che equivalenti registrazioni su supporto informatico. Possono inoltre essere utilizzati documenti previsti in applicazione della normativa vigente, integrati con indicazioni di dettaglio, secondo quanto necessario, ed eventualmente supportati con documentazione accessoria.

Le registrazioni dovranno identificare e qualificare nel dettaglio le entrate e le uscite verificatesi nelle strutture produttive per il prodotto idoneo alla denominazione Trote del Trentino IGP.

Ciascuna annotazione relativa all'entrata e all'uscita dalle strutture produttive dovrà essere ricollegabile al documento che ne ha scortato il trasporto (DDT, bolle interne o altra equivalente documentazione).

	Trote del Trentino I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 049
--	---	---------

Salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Trote del Trentino IGP devono essere conservate per almeno i 5 anni successivi all'anno di redazione.

7.2 Separazione delle produzioni tutelate

Gli operatori assoggettati al controllo devono garantire la separazione del prodotto idoneo alla denominazione Trote del Trentino IGP da ogni altro prodotto generico eventualmente detenuto o realizzato presso lo stesso sito, adottando criteri di separazione spaziale delle produzioni idonee a IGP e non idonee o, in alternativa, utilizzando criteri di separazione temporale delle lavorazioni mediante il differimento temporale delle stesse.

Nel caso di separazione "spaziale" il produttore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, le vasche, i locali utilizzati ai fini della IGP Trote del Trentino.

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti a dimostrare la distinzione della IGP Trote del Trentino.

Le produzioni destinate alla IGP Trote del Trentino devono essere mantenute distinte dal prodotto generico ed opportunamente identificate e registrate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili.

Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di CSQA nel corso delle verifiche ispettive.

7.3 – Obblighi generali degli operatori

- Si accertano in autocontrollo dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;**
- Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- Registrano le non conformità e le relative modalità di trattamento come previsto da paragrafo 8.1. Forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP Trote del Trentino;
- Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- Conservano tutta la documentazione riguardante la IGP Trote del Trentino presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione.

7.3.1 – Obblighi specifici degli allevatori

L'allevatore, ai fini dell'idoneità delle trote alla IGP Trote del Trentino e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli di conformità adeguate evidenze e registrazioni documentali relative a:

- la conformità della razione alimentare somministrata alle trote (documentazione di approvvigionamento degli alimenti e cartellini dei mangimi utilizzati);
- l'identificazione degli alimenti presenti in azienda;
- l'identificazione delle trote idonee alla denominazione Trote del Trentino IGP, in tutte le fasi di allevamento, assicurando la separazione dalle eventuali produzioni generiche;
- l'origine dell'acqua in entrata nelle vasche esterne, la sua temperatura nei mesi da novembre a marzo e l'ossigeno disciolto;
- la densità di allevamento in vasca in funzione del numero di ricambi giornalieri dell'acqua;
- le cessioni di trote ad altri soggetti della filiera (ddt, fatture ecc.), con dichiarazione della idoneità nei documenti mediante dicitura "trote idonee alla IGP Trote del Trentino" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato;
- l'autocontrollo effettuato.

7.3.2 – Obblighi specifici dei macellatori

Il macellatore, oltre a quanto previsto dagli obblighi generali, deve:

- produrre e mantenere attivo e aggiornato un elenco degli allevatori riconosciuti da CSQA dai quali vengono acquisite le trote idonee alla IGP Trote del Trentino, con relative modalità di raccolta, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità;
- destinare alla IGP Trote del Trentino esclusivamente trote idonee alla denominazione;
- identificare e garantire la tracciabilità delle produzioni durante le lavorazioni e la cessione al confezionatore;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione per le attività di lavorazione;
- documentare e registrare in autocontrollo le quantità di Trote del Trentino IGP lavorate e cedute al confezionatore (se il confezionamento non avviene nella stessa azienda);
- attuare la sorveglianza in autocontrollo come previsto dal paragrafo 6.4.3 A;
- documentare e rendere disponibile al controllo ispettivo di CSQA l'autocontrollo effettuato.

7.3.3 – Obblighi specifici dei confezionatori

Il confezionatore, oltre a quanto previsto dagli obblighi generali, deve:

- produrre e mantenere attivo e aggiornato un elenco dei macellatori riconosciuti da CSQA dai quali il prodotto lavorato pronto per il confezionamento come IGP Trote del Trentino, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità;
- destinare alla IGP Trote del Trentino esclusivamente il prodotto lavorato idoneo alla denominazione;
- identificare e garantire la tracciabilità delle produzioni durante il confezionamento e l'immissione al consumo;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione per le attività di confezionamento;
- documentare e registrare in autocontrollo le quantità di Trote del Trentino IGP confezionate;
- documentare e rendere disponibile al controllo ispettivo di CSQA l'autocontrollo effettuato

7.4 – Comunicazioni periodiche

I macellatori e i confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA, con frequenza mensile ed entro la data del 15 del mese successivo, sistematica denuncia:

7.4.1 – Macellatore

- delle quantità di trote idonee alla IGP Trote del Trentino approvvigionate, distinte per ogni fornitore;
- delle quantità mensili di Trote del Trentino IGP cedute al confezionatore (se il confezionatore non è la stessa azienda), distinte per tipologia di prodotto (intero, eviscerato, filettato e/o affettato)

7.4.2 – Confezionatore

- delle quantità di trote idonee alla IGP Trote del Trentino approvvigionate, distinte per ogni macellatore (se il macellatore non è l'azienda stessa);
- delle quantità mensili di Trote del Trentino IGP confezionate, distinte per tipologia di prodotto (intero, eviscerato, filettato e/o affettato).

Tale denuncia deve essere inoltrata anche in caso di produzioni nulle

In caso di non assolvimento degli adempimenti da parte degli operatori riconosciuti, causa mancata periodica denuncia entro le scadenze previste dal Piano dei dati produttivi e/o delle informazioni richieste, CSQA richiederà all'Azienda la trasmissione di idonea integrazione entro 15 giorni dalla ricezione del sollecito.

In caso di mancato rispetto della scadenza fissata nel sollecito CSQA darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico dell'azienda, al fine di reperire gli elementi informativi carenti e di verificare le procedure aziendali messe in atto per l'invio delle denunce.

Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le previsioni dello schema di controllo.

8 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione Trote del Trentino IGP.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori, in autocontrollo, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità o nelle valutazioni documentali.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite da parte degli operatori, con adeguati trattamenti per il prodotto non conforme e adozione di appropriate misure correttive allo scopo di prevenire il reiterarsi delle situazioni di mancata rispondenza.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare adeguate modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità riscontrate.


8.1 – Non conformità rilevate in autocontrollo

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i seguenti criteri:

- documentare la non conformità e definire modalità di gestione del prodotto non conforme, al fine di riportarlo, ove possibile, entro i requisiti di conformità previsti dalla disciplina;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate e dei trattamenti adottati;
- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, declassare il prodotto e tracciarne la destinazione ad evidenza dell'effettiva destinazione.

8.2 – Non conformità rilevate da parte di CSQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina vigente e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

	Trote del Trentino I.G.P. – Piano dei Controlli	DPC 049
--	---	---------

La notifica delle non conformità agli operatori interessati viene effettuata entro il tempo massimo di cinque giorni lavorativi dalla data di decisione del comitato di certificazione.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito IGP, con declassamento e rintracciabilità della destinazione.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nello Schema dei controlli allegato al presente Piano dei Controlli.

Tutte le situazioni di non conformità qualificate “gravi”, in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni, saranno comunicati a MIPAAF ed al Consorzio di Tutela riconosciuto.

8.3 – Rilievi provenienti da altre Autorità

L'operatore è tenuto ad informare tempestivamente CSQA circa eventuali rilievi a proprio carico formalizzati da altre Autorità competenti.

In caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'operatore deve darne comunicarlo a CSQA entro 24 ore.

9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della Indicazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale entro 15 giorni lavorativi dalla data di notifica di valutazione/decisione di CSQA.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065: 2012, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

La modulistica e gli importi definiti per l'attività di appello sono reperibili all'indirizzo: www.csqa.it/CSQA/Download/Ricorsi-e-Reclami

Il Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.

Qualora il ricorso sia accettato si procede alla convocazione del Comitato di Appello, fissando l'udienza di discussione e dandone comunicazione alle parti che abbiano fatto richiesta di audizione.

Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti, all'interno del sistema di certificazione di CSQA.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti e gli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della denominazione Trote del Trentino 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 in ragione dei rapporti intercorrenti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

11 – Etichettatura

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della Trote del Trentino IGP, i produttori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione (Art. 8).

Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)”.

Fermo restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di CSQA il Consorzio di tutela, 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.

CSQA verifica la conformità al disciplinare di produzione delle etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della IGP Trote del Trentino, antecedentemente all'immissione in commercio.

12 – Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono usufruire della Indicazione Geografica Protetta Trote del Trentino devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare della IGP Trote del Trentino e al piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Il Disciplinare di produzione della IGP Trote del Trentino è consultabile nel sito ufficiale del MiPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.it

Appendice 1 – Elenco della modulistica a supporto del Piano dei Controlli

Modulistica obbligatoria

MOD 001 – Richiesta di accesso al sistema di controllo

Formato predisposto per la presentazione da parte degli operatori interessati della domanda per l'inserimento nel sistema dei controlli della denominazione tutelata Trope del Trentino IGP.

Il formato viene integrato anche con gli allegati richiamati nell'elenco in calce al formato.

DSA – Dichiarazione di subentro in attività

Modello da utilizzare per la notifica di subentro in attività come da par. 6.2.1.

Modulistica indicativa

Trattasi di formati indicativi predisposti ad uso degli operatori per la raccolta e la registrazione degli elementi essenziali della denominazione. Il loro impiego non è vincolante, a condizione che gli operatori dispongano di documentazione aziendale avente equivalenti caratteristiche.

MOD 002 – Registro approvvigionamento trope

Modello predisposto per i macellatori per la raccolta delle registrazioni relative all'approvvigionamento di trope idonee alla IGP Trope del Trentino

MOD 003 – Registro lavorazione

Modello predisposto per i macellatori per la raccolta delle registrazioni relative alla lavorazione e al prodotto finito ottenuto

MOD 004 – Registro cessione prodotto finito a confezionatore

Modello predisposto per i macellatori per la raccolta delle registrazioni relative alla cessione del prodotto finito ai confezionatori (modello da utilizzare solo qualora il confezionatore non sia la stessa azienda)

MOD 005 – Registro approvvigionamento prodotto finito da macellatore

Modello predisposto per i confezionatori per la raccolta delle registrazioni relative all'approvvigionamento del prodotto finito dai macellatori (modello da utilizzare solo qualora il macellatore non sia la stessa azienda)

MOD 006 – Registro confezionamento

Modello predisposto per i confezionatori per la raccolta delle registrazioni relative al confezionamento

MOD 007 – Modello predisposto per il riscontro diretto delle caratteristiche del prodotto idoneo, secondo paragrafo 6.4.3 del DPC049 e Art. 2 Disciplinare di produzione Trope del Trentino IGP

Appendice B – Allegati

Schema dei controlli - Documento nel quale sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei produttori ed i corrispondenti controlli di CSQA per la verifica della rispondenza al disciplinare di produzione. Sono inoltre evidenziate possibili situazioni di non conformità ed il relativo livello di importanza, nonché le azioni poste in essere da CSQA quale conseguenza di un loro eventuale riscontro