

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

## Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta

# "Sopressa Vicentina"

## DPC015

Revisione	2		Pagina 1 di 28
Data	03.02.2010		



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

## Sommario

1 - Premessa .....	3
2 - Scopo e campo di applicazione .....	3
3 - Documenti di riferimento .....	3
4.0 - Definizioni ed abbreviazioni .....	4
4.1 - Definizioni .....	4
4.2 - Abbreviazioni .....	4
5 - Richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione .....	4
5.1 - Criteri generali .....	5
5.2 - Domanda presentata da singolo soggetto .....	5
5.3 - Domanda presentata da Consorzio di Tutela incaricato .....	5
6 - Modalità di riconoscimento .....	5
6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti .....	6
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale .....	6
6.1.2 - Rilascio idoneità .....	6
6.1.3 - Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi .....	6
6.2 - Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda ed ai fini del mantenimento dell'idoneità nella DOP. ....	7
7 - Procedure di sorveglianza .....	7
7.1 - Sorveglianza sui soggetti .....	7
7.2 - Sorveglianza sul prodotto .....	8
7.2.1 - Sorveglianza in autocontrollo .....	8
7.2.2 - Sorveglianza dell'organismo di controllo .....	9
8 - Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti .....	9
8.1 - Documentazione dell'attività .....	9
8.2 - Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA .....	9
9 - Gestione delle non conformità .....	10
9.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	10
9.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA .....	10
10 - Ricorsi .....	11
11 - Riservatezza .....	11
12 - Pubblicità .....	11
13 - Requisiti di conformità .....	11
13.1 - Zona di produzione (R4) .....	13
13.2 - Modalità di ottenimento e caratteristiche del prodotto .....	13
13.3 - Modalità di presentazione (R9) .....	14
14 - Identificazione e rintracciabilità delle produzioni .....	15
Generalità .....	15
14.1 Allevamenti .....	15
14.2 Macelli/sezionatori .....	15
14.3 Trasformatori .....	16
14.4 Stagionatori/confezionatori .....	16
15 - Schema dei controlli .....	18
Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli .....	28





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

## 1 - Premessa

Il Regolamento (CE) 510/06 sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o dell'IGP siano conformi al relativo disciplinare e che la rispondenza ai requisiti previsti dallo stesso disciplinare sia verificata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per la Denominazione di Origine Protetta " Sopressa Vicentina", ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento - DPC015PT - come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto Sopressa Vicentina e, in particolare:

1. la delimitazione della zona geografica di produzione e trasformazione, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
2. la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
3. la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
4. i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
5. le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli DPC015PT descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della DOP "Sopressa Vicentina".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività in autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dei riscontri posti a carico dei soggetti di filiera vengono generate le registrazioni prodotte in autocontrollo; tali registrazioni devono essere sistematicamente prodotte secondo quanto previsto, adeguatamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità di CSQA nonché esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive.

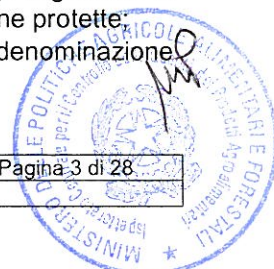
## 2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare i requisiti disciplinati e applicabili della filiera di produzione della DOP Sopressa Vicentina; trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che intendono avvalersi della denominazione di origine protetta. Tali soggetti sono costituiti dai produttori, dai macelli/sezionatori e dai salumifici trasformatori.

## 3 – Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20.03.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CEE) 492/03 relativo alla registrazione comunitaria della Sopressa Vicentina come prodotto a Denominazione di origine Protetta;
- Reg. CE 853/2004 Regolamento (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- D. Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53, così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99;
- D.M. del 16/04/08 relativo alla conferma dell'incarico al Consorzio tutela Sopressa Vicentina per l'attività di vigilanza, pubblicato sulla G.U. n. 103 del 3/05/08;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- Nota MIPAAF n° 22966 del 30/11/2007 Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;

Revisione	2		Pagina 3 di 28
Data	03.02.2010		





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

- Nota MIPAAF prot. 22897 del 29/11/2007 DOP Sopressa Vicentina – Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti;

#### 4.0 – Definizioni ed abbreviazioni

##### 4.1 - Definizioni

**Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale CSQA dichiara che, con ragionevole attendibilità, un processo o un prodotto agroalimentare sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle competenti Autorità;

**Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede a CSQA l'accesso al sistema di controllo e certificazione per la DOP Sopressa Vicentina;

**Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione Sopressa Vicentina;

**Produttore agricolo/allevatore:** soggetto riconosciuto e controllato che attraverso l'allevamento di suini fornisce materia prima idonea alla macellazione e trasformazione in Sopressa Vicentina DOP.

**Macello/sezionatore:** soggetto riconosciuto e controllato che ritira suini idonei alla DOP dall'allevamento e dopo la macellazione/sezionamento li consegna al trasformatore.

**Trasformatore:** soggetto riconosciuto e controllato che lavora la materia prima idonea alla DOP ai fini della successiva stagionatura di "Sopressa Vicentina DOP".

**Stagionatore/confezionatore:** soggetto riconosciuto e controllato che procede alla stagionatura di prodotto ed al successivo confezionamento come "Sopressa Vicentina DOP"

**Prodotto finito:** prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti dalla disciplina, idoneo per essere confezionato con il contrassegno distintivo della DOP Sopressa Vicentina.

**Sopressa Vicentina DOP:** prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta.

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della Sopressa Vicentina, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

**Controllo di Conformità:** atto mediante il quale CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità della Sopressa Vicentina specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, ai fini del rilascio della certificazione di conformità.

**Disciplinare:** documentazione i cui contenuti rispondono a quanto previsto dall'art. 4 del Reg. (CE) 510/06, depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ed i competenti Servizi dell'Unione Europea.

**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 o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.

**Materia prima idonea:** carne proveniente da allevamenti riconosciuti ubicati nella provincia di Vicenza e macellata presso macelli riconosciuti ubicati nella provincia di Vicenza.

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio per la Tutela della Sopressa Vicentina, incaricato ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.

**Autorità di Vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni competenti per territorio alla DOP.

##### 4.2 - Abbreviazioni

**MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

**R:** Identificazione di un requisito applicabile

**ID:** numero identificativo di ogni singola riga

**D:** identificazione di controllo di tipo documentale

**I:** identificazione di controllo di tipo ispettivo

**A:** identificazione di controllo di tipo analitico

#### 5 – Richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare (allevamenti, macelli, trasformatore, stagionatori, confezionatori) e che intendono concorrere alla realizzazione della DOP Sopressa Vicentina, devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Revisione	2		Pagina 4 di 28
Data	03.02.2010		





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Sopressa Vicentina viene prevista specifica procedura iniziale di riconoscimento; a tal fine ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli prospetti predisposti.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

- dal Consorzio di Tutela incaricato per conto degli associati, in base ad apposita delega contenente previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del richiedente
- direttamente dal soggetto richiedente,

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP SOPRESSA VICENTINA.

Per quanto riguarda il Consorzio di tutela si precisa che le varie fatturazioni saranno intestate al Consorzio medesimo con l'evidenziazione dei costi imputati a ciascun socio.

### 5.1 – Criteri generali

Quanto riportato ai successivi paragrafi 5.2 e 5.3, relativi alle modalità di presentazione delle domande di accesso al sistema di controllo e certificazione, trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera che, alla data di approvazione del presente documento da parte del competente Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, non siano già riconosciuti ai fini della DOP Sopressa Vicentina.

### 5.2 – Domanda presentata da singolo soggetto

In particolare deve essere assicurata la netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla DOP, dal ricevimento della materia prima idoneo e fino alla fase di confezionamento da ogni altra linea di lavorazione.

Con la domanda di adesione deve essere trasmessa a CSQA la planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle linee, delle attrezzature, degli impianti e dei reparti dedicati alla DOP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento (uffici, magazzini, celle, etc.), sia DOP che non DOP.

Le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione.

Ove non possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali ed impianti), deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinandolo parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni. Tale differimento temporale delle lavorazioni deve essere stabilito dal soggetto e preventivamente comunicato all'organismo di controllo, comprensivo delle operazioni differite e degli orari previsti per le suddette operazioni (vedi Registro Macellazione Mod. 001/A Registro Sezionamento Mod. 001/B, Mod. 002 Registro Trasformatore, Registro Stagionatore/confezionatore Mod. 003). Il programma stabilito deve essere scrupolosamente osservato dal produttore; ogni variazione a detto programma deve essere notificata 2 gg prima della Sua effettiva applicazione.

### 5.3 – Domanda presentata da Consorzio di Tutela incaricato

Nel caso di domanda presentata per conto di soggetti della filiera, la domanda stessa dovrà contenere i seguenti elementi:

- denominazione del Consorzio che inoltra la domanda;
- relativa partita I.V.A.;
- indirizzo;
- recapito telefonico e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei contatti con CSQA;
- elenco delle singole domande, le quali comunque devono essere allegate, ciascuna redatta secondo i requisiti di cui al precedente punto 5.2

### 6 - Modalità di riconoscimento

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

Revisione	2		Pagina 5 di 28
Data	03.02.2010		





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

#### 6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti

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

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

##### 6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi previsti, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Sopressa Vicentina.

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

- per i produttori agricoli la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità dei suini;
- per i macelli/sezionatori, trasformatori, stagionatori e confezionatori la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la macellazione e trasformazione/stagionatura di materia prima idonea alla DOP e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto;

##### 6.1.2 – Rilascio idoneità

Per i produttori agricoli, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria, a positivo riscontro dell'ispezione iniziale consegue l'iscrizione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti negli Elenchi della DOP Sopressa Vicentina detenuti da CSQA.

Per gli altri soggetti, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA. Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, dandone comunicazione sia all'azienda che al Consorzio di Tutela riconosciuto per gli atti conseguenti.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio di Tutela riconosciuto per gli atti conseguenti. Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, dandone comunicazione al Consorzio di Tutela riconosciuto al fine del rilascio dei contrassegni.

Il Consorzio medesimo registrerà l'attività di rilascio dei suddetti contrassegni informando CSQA ed allegando le presentazioni di prodotto convalidate.

CSQA verificherà la corrispondenza dei contrassegni utilizzati, attraverso le attività di verifica e confronto con le comunicazioni dei quantitativi mensili di Sopressa Vicentina contrassegnata con la DOP.

In caso di mancata corrispondenza tra i dati comunicati e ed i contrassegni utilizzati CSQA applicherà un piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno nonché la notifica all'Autorità di vigilanza della Non conformità rilevata.

##### 6.1.3 - Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della DOP Sopressa Vicentina, fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a CSQA da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

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

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

Revisione	2		Pagina 6 di 28
Data	03.02.2010		





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Sopressa Vicentina per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Sopressa Vicentina si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

## 6.2 – Modifiche intervenute sulle situazioni descritte nella domanda ed ai fini del mantenimento dell'idoneità nella DOP.

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Sopressa Vicentina (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

## 7 – Procedure di sorveglianza

### 7.1 – Sorveglianza sui soggetti

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 6, i soggetti della filiera della DOP Sopressa Vicentina riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati ed applicabili, con o senza preavviso e secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo punto 15 - Schema dei controlli, nel presente documento.

Per i produttori agricoli l'entità annuale dei controlli corrisponde ad un campione pari al 35 % dei soggetti registrati in Elenco CSQA, così costituito: un terzo dei soggetti presenti in Elenco più una aliquota di soggetti già controllati fino al raggiungimento della percentuale del 35%, onde ottenere nel triennio una sorveglianza completa per la totalità dei produttori.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, dei requisiti di conformità di prodotto e di processo nonché della corretta identificazione e rintracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della DOP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto o necessario adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nello schema dei controlli di cui al successivo punto 15 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP "Sopressa Vicentina".

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.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Sopressa Vicentina è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile alla DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

Revisione	2		Pagina 7 di 28
Data	03.02.2010		





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

## 7.2 – Sorveglianza sul prodotto

### 7.2.1 – Sorveglianza in autocontrollo

E' responsabilità del soggetto verificare sistematicamente in autocontrollo la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare del prodotto destinato alla DOP e del prodotto finito conforme.

Tutte le determinazioni analitiche devono essere documentate con produzione di appropriato referto analitico e garantendo, almeno, una frequenza minima come da prospetto seguente.

Caratteristiche		Frequenza*
Caratteristiche organolettiche (profumo, sapore, colore, consistenza)		Ogni lotto avviato a DOP
Caratteristiche merceologiche (peso minimo per ogni taglio)		Ogni lotto avviato a DOP
Caratteristiche chimiche		Una analisi ogni 10.000 pezzi (o frazioni) immessi in lavorazione ai fini della DOP (con minimo di 1 analisi/anno)
Caratteristiche microbiologiche		Una analisi ogni 10.000 pezzi (o frazioni) immessi in lavorazione ai fini della DOP (con minimo di 1 analisi/anno)
Note	<p>1 - I riscontri delle caratteristiche chimiche devono essere effettuati, per ogni quantitativo sopra definito o sua frazione, su prodotto finito idoneo alla denominazione;</p> <p>2 - I lotti di prodotti sottoposti ad analisi, opportunamente identificati, devono essere trattenuti fino ad accertamento della conformità ovvero, ove non possibile, deve esserne garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.</p>	

(\*) – Riferite alle produzioni del precedente anno solare.

I campioni dovranno essere analizzati da un Laboratorio **accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025**.

In merito al prelievo in autocontrollo per la verifica analitica del prodotto l'azienda comunicherà a CSQA, in concomitanza con l'attività di prelievo: la data di prelievo, il numero dei campioni prelevati, l'identificazione del lotto di produzione sottoposto a prelievo nonché del campione trasmesso al laboratorio terzo (o interno purchè accreditato SINAL), l'anagrafica completa del laboratorio incaricato dell'analisi.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente comunicati a CSQA e registrati su apposita documentazione aziendale, contenente il riferimento identificativo dei lotti di prodotto esaminati.

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

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

Nel caso di non conformità relativa ad una delle caratteristiche individuate, oltre alle eventuali misure correttive sulle lavorazioni, deve essere attuato un piano rinforzato di autocontrollo analitico, per una durata di 3 mesi, con ulteriore campionamento e determinazione analitica a cadenza mensile per il/i parametro/i oggetto di non conformità, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese ed inviare a CSQA comunicazione preventiva di prelievo seguito da refertazione.

In caso di reiterazione della non conformità analitica scatterà immediatamente un Piano rinforzato di prelievi supplementari da parte di CSQA con la previsione di un controllo mensile per la durata di un anno.

Nel caso in cui non sia applicata correttamente la procedura di autocontrollo sopradescritta CSQA eseguirà attività di verifiche ispettive supplementari che triplicino l'attività di controllo ordinaria nonché se necessario attività di prelievo supplementari, ad integrazione dell'attività di autocontrollo non effettuata.

E' infine compito del soggetto eseguire la valutazione delle caratteristiche fisiche ed organolettiche della pasta (all'assaggio) per ogni lotto di lavorazione (mod. Scheda valutazione organolettica o equipollente)

Revisione	2	Pagina 8 di 28
Data	03.02.2010	





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

### 7.2.2 – Sorveglianza dell'organismo di controllo

CSQA, quale organismo di controllo della DOP Sopressa Vicentina, effettua controlli analitici a verifica della rispondenza della materia prima e del prodotto finito idoneo alla denominazione superato il termine minimo di stagionatura.

Caratteristiche		Frequenza*
Caratteristiche organolettiche ( <i>profumo, sapore, colore, consistenza</i> )		Controllo di un lotto di prodotto (almeno 4 unità) in corso di verifica ispettiva
Caratteristiche merceologiche ( <i>peso minimo per ogni taglio</i> )		Controllo di un lotto di prodotto (almeno 4 unità) in corso di verifica ispettiva
Caratteristiche chimiche		Una analisi ogni 10.000 pezzi (o frazioni) immessi in lavorazione ai fini della DOP (con minimo di 1 analisi/anno)
Caratteristiche microbiologiche		Una analisi ogni 10.000 pezzi (o frazioni) immessi in lavorazione ai fini della DOP (con minimo di 1 analisi/anno)
Note	<p>1 - I riscontri delle caratteristiche chimiche devono essere effettuati, per ogni quantitativo sopra definito o sua frazione, su prodotto finito idoneo alla denominazione;</p> <p>2 - I lotti di prodotti sottoposti ad analisi, opportunamente identificati, devono essere trattenuti fino ad accertamento della conformità ovvero, ove non possibile, deve esserne garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.</p>	

(\*) – Riferite alle produzioni del precedente anno solare.

Nel caso di prelievo per campionamento CSQA, esegue 6 unità campionarie delle quali due rimangono a disposizione del soggetto, le altre sono inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da CSQA, due per l'esecuzione delle prove (chimiche e microbiologiche) e le altre due in caso di eventuali esigenze di ripetizioni delle stesse.

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

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della denominazione Sopressa Vicentina DOP ed opportunamente trattati.

Inoltre, nel caso di non conformità relativa ad una delle caratteristiche chimiche, oltre agli eventuali misure correttive sulle lavorazioni, viene attuato da CSQA un piano rinforzato di controllo analitico, per una durata di 3 mesi, con campionamento e determinazione analitica a cadenza mensile per il/i parametro/i oggetto di non conformità.

## 8 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

### 8.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP Sopressa Vicentina.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere allo stesso (secondo quanto eventualmente previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della DOP Sopressa Vicentina.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Sopressa Vicentina devono essere conservate per almeno due anni dalla data di redazione.

### 8.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

I soggetti riconosciuti ai fini della denominazione sono obbligati a fornire a CSQA sistematica comunicazione, entro il mese successivo, in relazione alle quantità mensili di produzioni ricevute ai fini della denominazione e delle successive quantità nello stesso mese lavorate ed immesse nel circuito della DOP Sopressa Vicentina.

Revisione	2	Pagina 9 di 28
Data	03.02.2010	





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

In particolare si evidenziano i successivi, specifici, adempimenti.

I macelli riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- del numero dei suini ricevuti dagli allevamenti riconosciuti per la denominazione Sopressa Vicentina,
- delle quantità di materia prima (numero pezzi e peso, e distinte per taglio nel caso di sezionamento) cedute ai trasformatori per la trasformazione ai fini della denominazione Sopressa Vicentina,

I trasformatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di materia prima (numero pezzi e peso, e distinte per taglio nel caso di sezionamento) avviate alla trasformazione ai fini della denominazione Sopressa Vicentina,
- delle quantità di prodotto mensilmente contrassegnato come Sopressa Vicentina DOP (numero di pezzi e pesi, per pezzatura).

Gli stagionatori/confezionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di materia prima (numero pezzi e peso) avviate alla stagionatura ai fini della denominazione Sopressa Vicentina,
- delle quantità di prodotto mensilmente vendute come Sopressa Vicentina DOP (numero di pezzi e pesi, per pezzatura).

In caso di mancata comunicazione entro i termini previsti CSQA effettuerà attività di verifiche ispettive supplementari per il reperimento dei dati.

## 9 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della denominazione Sopressa Vicentina.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità.

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

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

### 9.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto riconosciuto della filiera della denominazione Sopressa Vicentina DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

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

### 9.2 – Gestione delle non conformità 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 della denominazione Sopressa Vicentina DOP 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.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP Sopressa Vicentina.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui al successivo paragrafo 15 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP saranno comunicati a MIPAAF, alla Regione Veneto ed al Consorzio di Tutela incaricato.

Revisione	2		Pagina 10 di 28
Data	03.02.2010		





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

## 10 – Ricorsi

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, 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.

Infatti, nei casi di decisioni di mancato riconoscimento ai fini della denominazione Sopressa Vicentina DOP, il soggetto interessato può presentare ricorso al Presidente del Comitato di Appello contro le decisioni assunte da CSQA.

Il ricorso deve essere presentato entro 30 giorni dalla data della notifica della decisione presa da CSQA ed il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalle suddette decisioni.

Il Presidente del 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 presentato sia accettato, entro 60 giorni dalla presentazione il Presidente procede alla convocazione del Comitato, all'istruzione del ricorso (anche ricorrendo al parere di esperti), all'informazione, convocazione ed audizione delle parti interessate.

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.

Le spese relative al ricorso sono carico di colui che perde il ricorso.

## 11 – Riservatezza

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

## 12 - Pubblicità

Per quanto riguarda le modalità di apposizione del logo distintivo, delle indicazioni e delle diciture previste in applicazione della disciplina della denominazione, i produttori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e autorizzato ai sensi del presente Piano dei Controlli.

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sull'involucro protettivo del prodotto è apposta dal confezionatore che ne assume diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti.

## 13 – Requisiti di conformità

La denominazione d'origine protetta Sopressa Vicentina è riservata esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### Requisiti carne (R1)

#### Materie prime

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza. Il peso dei suini macellati non deve essere inferiore a 130 kg di peso morto.

#### Qualità della carne

Sono escluse le carni di suini portatori di miopatie conclamate (PSE; DFD: postumi di evidenti processi infiammatori e traumatici pregressi) accertata dal medico veterinario in sede di macellazione.

#### Caratteristiche genetiche

Sono ammessi gli animali in purezza e d'incrocio, comunque non manipolati geneticamente, di razze tradizionali quali: Large White, Landrace e Duroc iscritte al libro genealogico italiano o a libri genealogici esteri riconosciuti dal libro genealogico italiano per la produzione del suino pesante.

I suini allevati devono essere in grado di raggiungere pesi elevati alla macellazione (130 kg di peso morto).

#### Età di macellazione

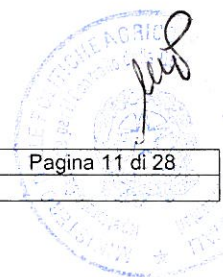
L'età minima di macellazione è di nove mesi e può essere accertata sulla base dei dati riportati dal timbro tatuato sulla coscia dei suini entro i primi trenta giorni dalla nascita.

### Prescrizioni relative all'allevamento (R2)

Le fasi di allevamento sono così definite

- Allattamento da 0 a 30 giorni sottoscrofa
- Svezamento da 30 a 80 giorni
- Magronaggio da 30 a 80 kg di peso vivo
- Ingrassio da 80 a 160 kg di peso vivo ed oltre

Revisione	2		Pagina 11 di 28
Data	03.02.2010		



Le strutture e attrezzature di dell'allevamento devono risultare ben coibentate e ben aerate in modo da garantire la giusta temperatura, il ricambio ottimale dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi. I pavimenti devono esser realizzati con materiali idrorepellenti, termici ed antisdrucciolevoli. In relazione alla tipologia di alimentazione, tutte le strutture ed attrezzature devono presentare adeguati requisiti di resistenza alla corrosione. Possono esser utilizzati anche suini allevati allo stato brado e semibrado.

#### Alimentazione degli animali fino alla fase di magronaggio.

Dalla nascita al completamento della fase di magronaggio l'alimentazione degli animali è quella definita nella tabella 1.

Tabella n.1

ALIMENTI AMMESSI FINO A 80 CHIOGRAMMI DI PESO VIVO	
(Tutti quelli utilizzabili nel periodo di ingrasso, in idonea concentrazione, nonché quelli sottoelencati. La presenza di sostanza secca da cereali non dovrà essere inferiore al 45% di quella totale)	
Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	s.s.: fino al 5% della s.s. della razione
Carrube denocciolate	s.s.: fino al 3% della s.s. della razione
Farina di pesce	s.s.: fino al 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	s.s.: fino ad un massimo del 20%
Distillers	s.s.: fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	s.s.: fino ad un massimo di 6 l. capo/giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	s.s.: fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	s.s.: fino al 1% della s.s. della razione
Silomais	s.s.: fino al 10% della s.s. della razione

s.s. = sostanza secca

#### Alimentazione degli animali nella fase di ingrasso

Gli alimenti e le dosi consentite per l'alimentazione dei suini durante l'intera fase di ingrasso sono riportati nella successiva Tabella 2.

Per la fase di ingrasso è vietato l'impiego di alimenti di origine animale non lattea.

E' preferibile che l'alimento sia presentato sotto forma liquida o di pastone con l'aggiunta di acqua e dove è possibile di siero di latte. Ai fini di ottenere un grasso di copertura di buona qualità è indicata la presenza massima di acido linoleico pari al 2 % della sostanza secca della dieta.

Siero e latticello insieme non devono superare i 15 litri capo/giorno. Per latticello si intende il sottoprodotto della lavorazione del burro e per siero di latte il sottoprodotto di cagliate.

Tabella 2

Alimenti	% massima sulla sostanza secca della razione
Farina di mais	fino al 55 %
Patata e/o patata disidratata	fino al 20 %
Farina di estrazione di soia	fino a 15 %
Crusca e cruschetto	fino al 25 %
Farina di orzo	fino al 15 %
Farina di castagne	fino al 10 %
Latticello	Fino a 250 gr capo/giorno di s.s.
Siero di latte	fino a 15 litri capo/giorno
Polpe secche estruse di bietola	fino al 2%
Integratore di sali minerali	fino al 5%



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

### Caratteristiche del prodotto finito (R3)

PARAMETRO	REQUISITO
Aspetto esterno	L'aspetto esterno è di forma cilindrica. La legatura è caratterizzata da uno spago non colorato, che può essere elasticizzato, posto in verticale(imbracatura) e da una serie di anelli dello stesso materiale, posti in orizzontale sopra l'imbracatura che coprono tutta la lunghezza della Sopressa, Per la legatura non è ammesso l'uso di reti. Per il prodotto con aglio è consentito l'utilizzo di spago colorato, solo per la parte terminale (asola) Gli anelli hanno tra di loro una distanza di circa 2-4 cm e devono esser presenti in un numero minimo di tre. La superficie esterna si presenta ricoperta da una patina chiara che si sviluppa naturalmente in fase di stagionatura.
Aspetto al taglio	La pasta appare compatta e allo stesso tempo tenera. La fetta presenta un impasto con particelle di grasso distribuite in modo da avvolgere le frazioni muscolari lasciando il prodotto morbido anche dopo lunghi tempi di stagionatura. La fetta appare con colori leggermente opachi,il grasso e il magro non presentano confini ben definiti, di grana medio grossa.
Caratteristiche chimiche	<b>Proteine totali:</b> superiore al 15%
	<b>Grassi:</b> compresa tra il 30% e il 43%
	<b>Sali minerali (ceneri):</b> compresa tra il 3,5% e il 5%
	<b>Umidità:</b> inferiore al 55%
	<b>Ph:</b> compreso tra 5,4 e 6,2
Caratteristiche microbiologiche	Carica microbica mesofila: prevalenza di Batteri lattici e Micrococcacee
Caratteristiche organolettiche	<b>Profumo:</b> speziato, con eventuale fragranza di erbe aromatiche con o senza aglio
	<b>Sapore:</b> delicato, leggermente dolce e pepato o di aglio
	<b>Colore:</b> rosato, tendente al rosso
	<b>Consistenza:</b> grana medio grossa, poca resistenza alla masticazione

### 13.1 – Zona di produzione (R4)

La zona di produzione della Sopressa vicentina comprende il territorio dell'intera provincia di Vicenza.

#### Allevamenti suini

Devono essere utilizzati suini nati ed allevati in aziende zootecniche localizzate nel territorio della provincia di Vicenza.

#### Macellazione suini

La macellazione deve avvenire in stabilimenti in possesso delle autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa nazionale e dalla normativa UE e ubicate nell'ambito del territorio riconosciuto DOP.

#### Trasformazione delle carni

La lavorazione delle carni e la stagionatura dei prodotti deve avvenire in stabilimenti situati all'interno del territorio medesimo. Gli stabilimenti di trasformazione devono essere in possesso di autorizzazione igienico sanitaria previste dalla normativa nazionale ed UE.

### 13.2 – Modalità di ottenimento e caratteristiche del prodotto

#### Ricetta ed ingredienti (R5)

Per la produzione della Sopressa vicentina DOP di parte dalla mezzana selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiate quali: prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo.

Gli ingredienti aggiunti, consentiti nella dose massima sono:

- sale: 2700 gr. in 100 kg di impasto
- pepe ¼ di grano : 300 gr. in 100 kg di impasto
- miscela di spezie macinate fine (cannella, chiodi di garofano e rosmarino) 50 gr. in 100 kg di impasto;

Revisione	2		Pagina 13 di 28
Data	03.02.2010		



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

- aglio 100 gr. in 100 kg di impasto
- zuccheri 150 gr in 100 kg di impasto
- nitrato di potassio nei limiti consentiti

#### Metodo di elaborazione (R6)

Il metodo di elaborazione è il seguente: le mezzene dei suini vengono sezionate, quindi i vari tagli sono raffreddati ad una temperatura compresa tra 0 e 3 ° C per un minimo di 24 ore.

Segue il disosso, la mondatura, la nervatura.

I tagli di carne selezionati vengono sottoposti a macinatura in tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 6 e 7 mm.

Alla carne macinata, portata a temperatura compresa tra 3 e 6 ° C, vengono aggiunti gli ingredienti preventivamente miscelati.

Possono inoltre esser aggiunti preparati di colture microbiche specifiche autoctone, di avviamento alla fermentazione.

Quindi il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smelmatura.

L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm.

Le pezzature sono

- 1-1,5 kg peso del prodotto all'insacco
- 1,5-2,5 kg peso del prodotto all'insacco
- 2,5-3,5 kg peso del prodotto all'insacco
- 3,5-8 kg peso del prodotto all'insacco

#### Asciugatura (R7)

l'asciugamento è il seguente:

- a) sgocciolamento per 12 ore, a temperature compresa tra i 20-24 ° C
- b) asciugatura per 4-5 giorni con temperature decrescenti da 22-24 ° C sino ad arrivare a 12-14 ° C

#### Stagionatura (R8)

il tempo di stagionatura della Sopressa vicentina, comprensivo del periodo di sgocciolamento e asciugatura, varia in funzione della pezzatura, come indicato nella seguente tabella

- 1-1,5 kg peso del prodotto all'insacco stagionatura non inferiore a 60 giorni
- 1,5-2,5 kg peso del prodotto all'insacco stagionatura non inferiore a 80 giorni
- 2,5-3,5 kg peso del prodotto all'insacco stagionatura non inferiore a 90 giorni
- 3,5-8 kg peso del prodotto all'insacco stagionatura non inferiore a 120 giorni

### 13.3 – Modalità di presentazione (R9)

La designazione Sopressa vicentina DOP è in traducibile e deve esser apposta sull'etichetta in caratteri chiari ed indelebili.

Il marchio della Sopressa vicentina DOP deve esser applicato in etichetta seguendo le indicazioni descritte nel manuale grafico Allegato A del Disciplinare di produzione.

Sulle sopresse dovrà essere riportata il contrassegno distribuito dal Consorzio di tutela, così come previsto nella procedura descritta al par. 6.1.2., contrassegno che identifica la produzione immessa nel circuito con il nome della denominazione.

Inoltre sulle confezioni, come prescritto con nota ministeriale del 06/12/00, prot. 64338, deve essere riportata la seguente dicitura:

*"Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'art. 10 del reg. (CE) 510/2006".*

A riscontro della rispondenza al disciplinare ed al presente Piano dei Controlli dei materiali di presentazione, i soggetti interessati devono trasmettere a CSQA l'etichetta che si intende utilizzare per la denominazione Sopressa Vicentina DOP munita di convalida del Consorzio di Tutela incaricato.

Revisione	2	Pagina 14 di 28
Data	03.02.2010	





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Nel caso di modifiche all'etichetta approvata per i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione, dovrà essere trasmessa a CSQA la nuova etichetta sempre munita di convalida del Consorzio di Tutela incaricato.

## 14 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

### Generalità

I soggetti della filiera della Sopressa Vicentina DOP devono garantire la rintracciabilità documentata delle produzioni, per ogni fase del ciclo di produzione della denominazione, mediante l'impiego di appropriate modalità di identificazione del prodotto e di adeguate registrazioni.

Queste ultime devono consentire di ricostruire la storia di ogni lotto di lavorazione, ovvero di risalire dal prodotto finito alla materia prima, senza soluzione di continuità.

A tal fine dovranno essere applicate adeguate metodologie di identificazione e registrazione, relative a materia prima, prodotto in fase di lavorazione e prodotto finito, secondo i criteri generali esemplificativi più sotto riportati.

In particolare, tutti i soggetti devono rendere disponibili ai controlli di CSQA tutta la documentazione fiscale e di identificazione e rintracciabilità relativa a tutti i conferimenti di carne/suini, acquisiti sia direttamente che attraverso soggetti terzi, nonché quella relativa alla vendita di DOP Sopressa Vicentina. In caso di assenza della documentazione a supporto dell'identificazione e rintracciabilità della materia prima CSQA provvederà tempestivamente a segnalare la non conformità alle Autorità di vigilanza.

Inoltre, sulla documentazione di accompagnamento del prodotto dall'allevamento al macello, dal macello al trasformatore e dal trasformatore al confezionatore dovrà essere riportata la dicitura "**prodotto idoneo a Sopressa Vicentina DOP**" o locuzioni simili inequivocabili che identifichino il circuito DOP.

CSQA attraverso opportuni controlli deve verificare la presenza di tale dicitura.

Nel caso di assenza di documentazione e/o della dicitura prevista il prodotto non potrà essere utilizzato per la produzione di **Sopressa Vicentina** e verrà applicato all'operatore un piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno.

### 14.1 Allevamenti

Gli allevamenti devono possedere e mantenere aggiornato un registro di carico e scarico dei suini identificati con la serie del marchio auricolare dell'allevamento, che successivamente dovrà essere riportato sulla documentazione di accompagnamento al macello (vedi foglio rosa Mod. 4 D.M. 16 maggio 2007).

Ai fini della garanzia dell'identificazione e rintracciabilità delle partite di suini l'allevamento dovrà trasmettere al macello copia del registro di carico e scarico riferite a ciascun foglio Rosa, riportante il riferimento alla DOP Sopressa Vicentina o locuzioni simili.

Inoltre CSQA effettuerà controlli relativi a:

- 1) le modalità di allevamento e nonché di alimentazione dei suini (attraverso il registro di alimentazione, la scheda di razione alimentare e/o i cartellini dei mangimi e degli integratori)
- 2) la corretta compilazione della documentazione relativa all'identificazione e rintracciabilità dei suini destinati alla DOP
- 3) la conformità dei suini alle caratteristiche previste dal disciplinare di produzione nelle fasi di allevamento
- 4) i documenti previsti dalla legislazione per i riproduttori maschi, documenti che devono riportare l'indicazione della razza e/o registro a cui appartengono i verri

### 14.2 Macelli/sezionatori

Le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione.

Ove non possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali ed impianti), deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni.

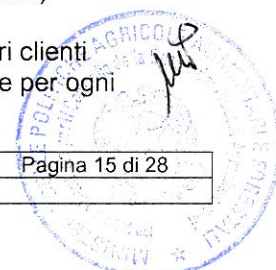
Tale differimento temporale delle lavorazioni deve essere stabilito dal macello e le evidenze documentali del rispetto del requisito devono essere garantite attraverso sistematiche registrazioni degli orari di lavorazione sui modelli previsti dal presente Piano (vedi Mod.001/A e B).

Inoltre CSQA effettuerà controlli relativi a:

- 1) i documenti di accompagnamento sui quali tra l'altro deve essere apposto in modo chiaro l'identificazione di provenienza dell'allevamento
- 2) caratteristiche suini e carcasse
- 3) rispetto età minima di macellazione e peso
- 4) rispetto stato sanitario (acquisizione di tutte le attestazioni delle competenti autorità sanitarie)

Inoltre, il macello/sezionatore dovrà assicurare l'identificazione e rintracciabilità verso i propri clienti attraverso idonea documentazione di accompagnamento riportante le partite di macellazione per ogni lavorazione.

Revisione	2		Pagina 15 di 28
Data	03.02.2010		





CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

In caso di accertamento di mancata separazione temporale delle produzioni CSQA applicherà all'Azienda un Piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno.

#### 14.3 Trasformatori

Le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione. Ove non possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali ed impianti), deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni.

Tale differimento temporale delle lavorazioni deve essere stabilito dal trasformatore e le evidenze documentali del rispetto del requisito devono essere garantite attraverso sistematiche registrazioni degli orari di lavorazione sui modelli previsti dal presente Piano (vedi Mod.002).

In particolare il Trasformatore per ogni produzione dovrà identificare all'origine il prodotto ottenuto attraverso opportuni piombini/cartellini o simili riportanti bollo CE stabilimento, data di produzione e la sigla Sopressa Vicentina.

Nel caso di assenza dell'identificazione prevista il prodotto non potrà essere utilizzato per la produzione di **Sopressa Vicentina** e verrà applicato all'operatore un piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno.

Inoltre, il salumificio dovrà assicurare l'identificazione e rintracciabilità verso i propri clienti attraverso idonea documentazione di accompagnamento riportante le partite identificate con la denominazione.

In caso di accertamento di mancata separazione temporale delle produzioni CSQA applicherà all'Azienda un Piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno.

#### 14.4 Stagionatori/confezionatori

Le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione. Ove non possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali ed impianti), deve essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni.

Tale differimento temporale delle lavorazioni deve essere stabilito dallo stagionatore/confezionatore e le evidenze documentali del rispetto del requisito devono essere garantite attraverso sistematiche registrazioni degli orari di lavorazione sui modelli previsti dal presente Piano (vedi Mod.003).

Inoltre, lo stagionatore/confezionatore dovrà assicurare l'identificazione e rintracciabilità verso i propri clienti attraverso idonea documentazione di accompagnamento riportante le partite di prodotto stagionato per ogni vendita.

In caso di accertamento di mancata separazione temporale delle produzioni CSQA applicherà all'Azienda un Piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno.

#### Controllo carrelli di stagionatura

In particolare lo stagionatore dovrà identificare i singoli carrelli con la dicitura "**prodotto idoneo a Sopressa Vicentina DOP**" o locuzioni simili inequivocabili che identifichino il circuito DOP.

Nel caso di assenza dell'identificazione prevista il prodotto non potrà essere utilizzato per la produzione di **Sopressa Vicentina** e verrà applicato all'operatore un piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno.

#### Controllo contrassegni di confezionamento

Il Consorzio di tutela, su richiesta dello stagionatore/confezionatore, distribuirà i contrassegni riportante il logo della denominazione al fine di identificare le produzioni idonee alla designazione come DOP Sopressa Vicentina.

Ai fini della garanzia della identificazione e rintracciabilità delle produzioni identificate con la D.O.P. Sopressa Vicentina, per tutti i soggetti richiedenti è fatto obbligo di mantenere aggiornato un registro di carico e scarico contrassegni utilizzati per ciascuna pezzatura di D.O.P. Sopressa Vicentina.

In caso di non completa registrazione CSQA applicherà un piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di un controllo al mese per almeno un anno.

In caso di non corretta registrazione CSQA segnalerà la non conformità qualificata come grave all'Autorità di vigilanza (ICQ e Consorzio di tutela) CSQA verificherà la corrispondenza dei contrassegni utilizzati, attraverso le attività di verifica e confronto con le comunicazioni dei quantitativi mensili di Sopressa Vicentina contrassegnata con la DOP.

Revisione	2		Pagina 16 di 28
Data	03.02.2010		



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

In caso di mancata corrispondenza tra i dati comunicati ed i contrassegni utilizzati CSQA applicherà un piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari con la previsione di una verifica al quadrimestre per un anno nonché la notifica all'Autorità di vigilanza della Non conformità rilevata.

Revisione	2		Pagina 17 di 28
Data	03.02.2010		





## 15 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (cfr. par. 5)	1	Controllo richiesta e documentazione	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Elenco allevamenti e capacità produttiva a fine anno solare			Diniego riconoscimento	
					2						carezza documentale		sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
		Adeguatezza a strutture impianti	Registrazione sanitaria allevamento	Allegare a richiesta modello 001 (o equivalente)	3	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Assenza idoneità sanitaria		sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
					4						Verifica ispettiva	I	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente
	Mantenimento o requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione come da par. 6.2	5	Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Mancata comunicazione variazione ubicazione	Grave	notifica carezza esclusione del prodotto dal circuito tutelato fino ad adeguamento	attesa adeguamento e verifica ispettiva nuovo sito
					6						Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
		Adeguatezza a strutture impianti	Registrazione sanitaria allevamento	Comunicare variazioni idoneità sanitaria	7	Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata comunicazione su vigenza idoneità sanitaria	Grave	Notifica carezza esclusione prodotto da circuito tutelato fino a ripristino adeguamento	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
			Adeguatezza strutture e impianti allevamento	Comunicare variazioni strutture impianti allevamento	8						Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto
		9			Verifica ispettiva	I	Secondo esigenze	Allevamento riconosciuto	mancata adeguatezza condizioni idoneità					
		Allevamento	Cessazione attività		Cessazione attività	Comunicare cessazione attività	10	Controllo comunicazioni cessazione attività	D		Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Mancata comunicazione

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravit à non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva							
		Categoria	Descrizione																		
	Allevamento	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione suini e registrazione identificazione su registro di allevamento	Identificare suini e registrare identificazione in Registro di allevamento	11	Controllo idoneità identificazione e registrazione	I	35	Allevamento riconosciuto		Identificazione e/o registrazione carente senza pregiudizio tracciabilità	Lieve,	Notifica carenza richiesta integrazione identificazione/registrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di identificazione/registrazione	verifica avvio corrette procedure identificazione/registrazioni in caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva							
					12						identificazione e/o registrazione suini con pregiudizio sulla tracciabilità	Grave	Richiesta adeguamento. Esclusione prodotto dal circuito tutelato	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento							
					Conformità a disciplinare						Rispettare caratteristiche genetiche (R1)	Allevamento di razze ammesse	13	Controllo Allevamento di razze ammesse ed iscrizione a libri genealogici previsti	I	35	Allevamento riconosciuto	Allevamento razze non ammesse o non iscritte	Grave	Richiesta adeguatezza condizioni Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
											Prescrizioni di allevamento (R2)	Rispettare fasi di allevamento	14	Controllo modalità fasi di allevamento	I	35	Allevamento riconosciuto	Modalità fasi di allevamento non conformi	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino ad adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
											Alimentazione (R2)	Rispettare Alimentazione	15	Controllo modalità Alimentazione	I	35	Allevamento riconosciuto	Modalità Alimentazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino ad adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
	conferimento/ vendita	Identificazione e rintracciabilità	registrazione identificazione suini su documentazione di accompagnamento al macello	Allevamento registra su foglio rosa quantità destinate a macellazione allegando copia registro carico e scarico bestiame	16	Controllo registrazioni	I	35	Allevamento riconosciuto		documentazione carente senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Notifica carenza richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di vendita	verifica avvio corrette procedure In caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva							
					17						documentazione carente con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento							
					18						Controllo richiesta e documentazione	D	Ogni riconoscimento	Macello richiedente	Elenco macelli e capacità produttiva	Ubicazione impianto fuori zona		Diniego riconoscimento			

Revisione 2  
Data 03.02.2010



Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Macello	Adeguatezza a strutture impianti		Idoneità sanitaria macello	Allegare a richiesta copia idoneità sanitaria	19						Carenza documentale		sospensione procedura riconoscimento	richiesta integrazione
					20	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Macello richiedente		assenza idoneità sanitaria		sospensione procedura riconoscimento Richiesta integrazione con idoneità sanitaria impianto	Attesa integrazione con idoneità sanitaria impianto
				Allegare a domanda documentazione informativa impianto	21	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Macello richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento Richiesta integrazione	Attesa integrazione documentazione
					22	Verifica ispettiva	I	Ogni riconoscimento	Macello richiedente		Assenza requisiti idoneità macello		Diniego riconoscimento	
	Mantenimento o requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione come da par. 6.2	23	Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Macello riconosciuto	Elenco macelli e capacità produttiva	Mancata comunicazione variazione ubicazione	grave	notifica carenza esclusione del prodotto dal circuito tutelato fino ad adeguamento	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
					24						Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
				Comunicare variazioni idoneità sanitaria impianto	25	Controllo variazioni idoneità comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Macello riconosciuto		Mancata comunicazione su variazioni idoneità sanitaria impianto	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino a ripristino idoneità sanitaria impianto	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
					26	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità	Macello riconosciuto		Assenza condizioni idoneità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP e Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
	Cessazione attività	Cessazione attività		Comunicare cessazione attività	27	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Macello riconosciuto	Elenco macelli	Mancata comunicazione di cessazione	grave	Revoca riconoscimento Aggiornamento Elenco macelli	
	Ricevimento suini	Identificazione e rintracciabilità	Esclusivamente da produttori riconosciuti ed idonei a DOP verifica idoneità documentazione accompagnatoria fornitura (R1)	Accertare provenienza suini da produttori riconosciuti ed idonei verifica presenza corretta documentazione accompagnatori a fornitura in accettazione	28	Controllo idoneità fornitori documentali controllo presenza idonea documentazione/registrazione accompagnamento fornitura	I	100 % soggetti	Macello riconosciuto		documentazione accompagnamento incompleta o imprecisa con pregiudizio sulla tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento completezza documentazione accompagnatoria



Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
			Quantitativi carne ottenuta	Registrazione quantità e provenienza (ogni macellazione)	29						documentazione accompagnamento incompleta o imprecisa senza pregiudizio sulla tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria
				Registrazione quantità e provenienza (ogni macellazione)	30	Controllo idoneità registrazioni quantitativi	I	100 % soggetti	Macello riconosciuto	Quantità immesse nel circuito (quanto e da dove) per ciascun produttore	Registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	verifica avvio corrette procedure di registrazione, in caso di mancato adeguamento esclusione prodotto non tracciato da circuito dop e nuova verifica ispettiva
					31						Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
					32						Resa peso morto di inferiore ai 130 kg per capo	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP richiesta adeguamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
	Carne pronta per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrazione identificazione carrelli di stoccaggio, quantità e destinazione delle mezzene/tagli venduti e avviato a DOP	33	Controllo idoneità registrazioni	I	100% dei macelli	Macello riconosciuto		Registrazioni carenti, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	verifica avvio corrette procedure di registrazione, in caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva
					34						Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
	Separazione linee produttive		Il macello si attiene a quanto previsto e trasmette planimetrie con evidenza separazione linee produttive. In alternativa lavora separatamente DOP da non DOP e trasmette a CSQA programma di lavorazione della DOP.	Macello si accerta della separazione delle linee o trasmette programma di lavorazione. Le variazioni del programma devono essere trasmesse 2 gg prima dell'accadimento	35	Controllo planimetrie e programma di lavorazione	D	100	Macello riconosciuto		Mancata rispetto invio documentazione	Grave	Richiesta adeguamento	Applicazione di piano rinforzato di verifiche supplementari
					36	Controllo separazione fisica delle linee produttive	I	100	Macello riconosciuto		mancata separazione temporale o spaziale delle linee produttive	Grave	Richiesta adeguamento	Applicazione di piano rinforzato di verifiche supplementari
	conferimento/ vendita	Identificazione e rintracciabilità	registrazione identificazione su documentazione di accompagnamento	registra su DDT partite così come previsto	37	Controllo registrazioni/documentazione	I	100	Macello riconosciuto		documentazione carente senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Notifica carenza richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di vendita	verifica avvio corrette procedure In caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva
					38						documentazione carente con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
			Produzioni annuali MIPAAF	Macello comunica mensilmente (entro il mese successivo) a CSQA quantitativi ritirati e provenienza e quantitativi venduti e relativa destinazione	39	Controllo idoneità comunicazione quantitativi	D	100	carne	Quantità immesse nel circuito per ogni macello	Mancata trasmissione quantitativi entro i termini previsti	Grave	Richiesta adeguamento	Verifiche ispettive supplementari reperimento diretto dei dati
Salumificio/trasformatore	Riconoscimento	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (come da par. 5)	40	Controllo richiesta e documentazione	D	Ogni riconoscimento	Salumificio richiedente	Elenco salumifici e capacità produttiva	Ubicazione salumificio fuori zona		Diniego riconoscimento	

Revisione 2  
Data 03.02.2010



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Salumificio/trasformatore					41						carezza documentale		sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
		Adeguatezza a strutture impianti	Idoneità sanitaria salumificio	Allegare a richiesta copia idoneità sanitaria.	42	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Salumificio richiedente		Assenza idoneità sanitaria		sospensione procedura riconoscimento Richiesta integrazione	Attesa integrazione con idoneità sanitaria impianto
				Allegare a domanda documentazione informativa salumificio	43	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Salumificio richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
				Indicare capacità produttiva salumificio	44	Controllo indicazione capacità impianto	D	Ogni riconoscimento	Salumificio richiedente		Assenza indicazione capacità impianto		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione con capacità produttiva salumificio
					45	Verifica ispettiva	I	Ogni riconoscimento	Salumificio richiedente		Assenza requisiti idoneità		Diniego riconoscimento	
	Mantenimento o requisiti	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione come da par. 6.2	46	Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Salumificio riconosciuto	Elenco salumifici e capacità produttiva	Mancata comunicazione variazione ubicazione	grave	notifica carezza esclusione prodotto da circuito fino ad adeguamento	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
					47						Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
		Adeguatezza a strutture impianti	Idoneità sanitaria macello	Comunicare variazioni idoneità sanitaria impianto	48	Controllo variazioni idoneità comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Salumificio riconosciuto		Assenza idoneità sanitaria salumificio	Grave	Esclusione prodotto, richiesta adeguamento e segnalazione autorità di vigilanza	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
				Comunicare variazioni capacità produttiva salumificio	49	Controllo variazioni capacità impianto	D	Ad ogni comunicazione	Salumificio riconosciuto		Assenza comunicazione variazione	grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
					50	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità	Salumificio riconosciuto		Assenza condizioni idoneità	Grave	Esclusione prodotto, richiesta adeguamento Segnalazione autorità di vigilanza	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
	Cessazione attività	Cessazione attività		Comunicare cessazione attività	51	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Salumificio riconosciuto	Elenco salumifici	Mancata comunicazione di cessazione	Grave	Revoca riconoscimento Aggiornamento Elenco salumifici	

Revisione 2  
Data 03.02.2010

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
	Accettazione carne	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione Esclusivamente da produttori e macelli riconosciuti ed idonei a DOP e verifica idoneità documentazione accompagnatoria fornitura	Accertare provenienza da produttori e macelli riconosciuti ed idonei verifica presenza corretta documentazione accompagnatori a fornitura in accettazione	52	Controllo idoneità fornitori documentati controllo presenza idonea documentazione/ registrazione accompagnamento fornitura	I	100	Salumificio riconosciuto		Documentazione accompagnamento incompleta o imprecisa con pregiudizio sulla tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva e riscontro adeguamento completezza documentazione accompagnatoria
					53						Documentazione accompagnamento incompleta o imprecisa senza pregiudizio sulla tracciabilità			
		Rintracciabilità		Registrazione quantità approvvigionate da ogni macello riconosciuto	54	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Salumificio riconosciuto	Quantità immesse nel circuito tutelato per ogni salumificio	Registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
					55						Registrazione carente senza perdita di tracciabilità			
				Comunicare mensilmente (entro il 15 del mese successivo) a CSQA quantità approvvigionate per ogni macello	56	Controllo quantità approvvigionate	D	100	Salumificio riconosciuto		Mancata trasmissione quantitativi entro i termini previsti	Grave	Richiesta adeguamento	Verifiche ispettive supplementari reperimento diretto dei dati



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Salumificio/trasformatore/stagionatore	Separazione linee produttive		Il Salumificio si attiene a quanto previsto e trasmette planimetrie con evidenza separazione linee produttive. In alternativa lavora separatamente DOP da non DOP e trasmette a CSQA programma di lavorazione della DOP.	Salumificio si accerta della separazione delle linee o trasmette programma di lavorazione. Le variazioni del programma devono essere trasmesse 2 gg prima dell'accadimento	57	Controllo planimetrie e programma di lavorazione	D	100	Salumificio riconosciuto		Mancata rispetto invio documentazione	Grave	Richiesta adeguamento	Applicazione di piano rinforzato di verifiche supplementari
					58	Controllo separazione fisica delle linee produttive	I	100	Salumificio riconosciuto		mancata separazione temporale o spaziale delle linee produttive	Grave	Richiesta adeguamento	Applicazione di piano rinforzato di verifiche supplementari
	Trasformazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità a DOP	Identificare e registrare immediatamente e carne avviata a DOP	59	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Salumificio riconosciuto		Registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Richiesta adeguamento procedure registrazione. Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
					60						Registrazione carente senza perdita di tracciabilità	lieve	Notifica carenza richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione in caso di mancato adeguamento esclusione prodotto da circuito DOP e nuova verifica ispettiva
					61	Controllo idoneità trasformazione	I	100	Salumificio riconosciuto		Difformità per una qualsiasi delle operazioni disciplinate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
					62	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Salumificio riconosciuto		Registrazione carente con perdita elementi di evidenza della conformità	Grave	Richiesta adeguamento procedure registrazione esclusione prodotto da circuito tutelato	Verifica ispettiva supplementare



Revisione	2
Data	03.02.2010

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Salumificio/stagionatore					63						Registrazione carente senza perdita di elementi di evidenza della conformità	lieve	Notifica carenza richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione in caso di mancato adeguamento esclusione prodotto da circuito tutelato e nuova verifica ispettiva
				Appone contrassegni numerati	64	Controllo idoneità confezionamento	I	100	Salumificio riconosciuto		Confezionamento senza contrassegni	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento Segnalazione organi di vigilanza	Applicazione di piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari
				Registra serie numerica su registro lavorazione	65	Controllo registrazioni	I	100	Salumificio riconosciuto		Carenze registrazioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Segnalazione organi di vigilanza	Verifica ispettiva supplementare
		Conformità a disciplinare	Caratteristiche fisiche ed organolettiche	Accertare conformità e registrare esiti dei controlli	66	Controllo idoneità registrazioni controlli	I	100	Salumificio riconosciuto		Registrazione carente con perdita elementi di evidenza della conformità	Grave	Richiesta adeguamento procedure registrazione Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
			Caratteristiche chimiche:	Accertare conformità e registrare esiti dei controlli (cfr. punto 7.2.1)	67	Controllo adeguatezza accertamenti e registrazioni	I	100	Salumificio riconosciuto		Mancato rispetto frequenza controllo o mancata applicazione procedura di autocontrollo	Grave	Richiesta adeguamento controlli e trasmissione esiti a CSQA	Applicazione di piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari o di prelievi supplementari
					68	Analisi come da punto 7.2.2	A	100	Salumificio riconosciuto		Non conformità per uno o più parametri	Grave	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo analitico Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	Applicazione di piano rinforzato di prelievi
					69	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Salumificio riconosciuto		Identificazione/Registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Richiesta adeguamento procedure registrazione/identificazione esclusione prodotto da circuito tutelato	Piano rinforzato verifiche ispettive supplementari (1 al mese per un anno)

Revisione 2  
Data 03.02.2010



CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Salumificio/confezionatore					70						Identificazione/registrazione carente senza perdita di tracciabilità	lieve	Notifica carenza integrazione identificazione/registrazione dati mancanti e avvio procedure di identificazione/registrazione	Verifica avvio procedure di identificazione/registrazione in caso di mancato adeguamento esclusione prodotto da circuito tutelato e nuova verifica ispettiva
	conferimento/vendita	Identificazione e rintracciabilità	registrazione identificazione su documentazione di accompagnamento	registra su DDT partite così come previsto	71	Controllo registrazioni/documentazione	I	100	Salumificio riconosciuto		documentazione carente senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Notifica carenza richiesta integrazione dati mancanti e avvio procedure di vendita	verifica avvio procedure In caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva
					72						documentazione carente con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
				Comunicare mensilmente (entro il mese successivo) a CSQA quantità mensili DOP prodotta	73	Controllo quantità prodotta	D	100	Salumificio riconosciuto		Mancata trasmissione quantitativi entro i termini previsti	Grave	Richiesta adeguamento	Verifiche ispettive supplementari reperimento diretto dei dati
	Designazione presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione DOP	Sulla confezione dicitura di garanzia MIPAAF (R9)	Impletare sulle confezioni della DOP etichette convalidate e contrassegni distribuiti dal Consorzio	74	Controllo corretto utilizzo confezioni convalidate dal Consorzio con diciture prescritte e specificazioni ammesse	I	100	Salumificio riconosciuto	Quantità di Sopressa Vicentina DOP prodotta e immessa nel circuito tutelato	Elementi di designazione non convalidate o assenza dei contrassegni	Grave	Inibizione all'uso della presentazione non convalidata o senza contrassegno. Segnalazione organi di vigilanza	Richiesta adeguamento elementi di designazione e presentazione e verifica ispettiva per riscontro adeguamento



Revisione	2
Data	03.02.2010

CSQA Certificazioni Srl	Piano dei Controlli della Denominazione di Origine Protetta "Sopressa Vicentina"	DPC015
----------------------------	---	--------

## Elenco della modulistica predisposta da CSQA a supporto del Piano dei Controlli

### Modulistica obbligatoria

La modulistica successivamente elencata contiene o richiama gli elementi documentali prescrittivi del sistema di controllo della denominazione Sopressa Vicentina D.O.P. e viene predisposta ad uso degli operatori al fine consentire agli stessi la produzione e/o la trasmissione a CSQA di una documentazione coerente con gli elementi necessari e/o applicabili.

#### **Modulo ASS.SV - DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO**

E' il modello predisposto per l'invio della richiesta di accesso al sistema di controllo della denominazione "Sopressa Vicentina D.O.P."

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'Azienda, deve essere trasmessa a CSQA corredata della documentazione richiamata nel prospetto, in relazione alle attività svolte dall'operatore richiedente.

### Modulistica indicativa

La modulistica successivamente evidenziata contiene o richiama elementi documentali del sistema di controllo della Sopressa Vicentina D.O.P. e viene predisposta per l'uso da parte dei soggetti al fine consentire agli stessi la documentazione delle attività, con particolare riguardo alle annotazioni relativi ai flussi produttivi in entrata ed in uscita.

Tale documentazione ha carattere esemplificato per gli elementi di cui è necessario tener conto ai fini dell'identificazione e della tracciabilità delle produzioni immesse nel circuito tutelato; qualora il soggetto utilizzi sistemi di registrazione diversi dalla modulistica indicativa, gli stessi devono comprendere, almeno, tutti gli elementi evidenziati nelle esemplificazioni.

#### **MOD001-A-registro macellazione**

Formato predisposto per la registrazione a cura del macello delle operazioni di macellazione.

#### **MOD001-B registro sezionamento**

Formato predisposto per la registrazione a cura del macello/trasformatore delle operazioni di sezionamento.

#### **MOD002-registro trasformazione**

Formato predisposto per la registrazione a cura del trasformatore/stagionatore/confezionatore delle operazioni di trasformazione/stagionatura.

#### **MOD003-stagionatore-confezionatore**

Formato predisposto per la registrazione a cura dello stagionatore/confezionatore delle operazioni di stagionatura e confezionamento.

#### **SCHEDA VALUTAZIONE DPC015**

Formato predisposto per la valutazione organolettica del prodotto finito identificato con la denominazione "Sopressa Vicentina D.O.P."

Revisione	2		Pagina 28 di 28
Data	03.02.2010		





# Modulo ASS.SV - DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Spett. CSQA Certificazioni Srl  
Via S. Gaetano, 74  
36016 Thiene (VI)

La ditta \_\_\_\_\_ avente sede legale in \_\_\_\_\_  
alla via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ P.IVA \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_ e sito produttivo in  
via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del comune di \_\_\_\_\_ Prov. ( \_\_\_\_\_ )  
Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_ nella persona del  
\_\_\_\_\_ suo  
Legale rappresentante \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_  
Sig. \_\_\_\_\_

## Richiede

a CSQA Certificazioni srl (nel seguito CSQA) di essere assoggettata al sistema di controllo e certificazione per la Denominazione di Origine Protetta Sopressa Vicentina in qualità di:

- ☐ Produttore agricolo
- ☐ Macello *(barrare le caselle, in relazione alle attività effettuate ai fini della DOP e per le quali si chiede l'assoggettamento)*
- ☐ Trasformatore
- ☐ Stagionatore

A tal fine, sotto la propria responsabilità

## Dichiara

- a) di aver esaminato e di accettare in ogni sua parte il Piano dei Controlli della DOP Sopressa Vicentina- DPC 015 – approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- b) di aver esaminato e di accettare il Tariffario della DOP Sopressa Vicentina approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- c) di autorizzare CSQA ed i suoi incaricati all'espletamento dei controlli di conformità e dei campionamenti, consentendo ai medesimi l'accesso, anche senza preavviso, ai locali ed a tutta la documentazione attinente la DOP Sopressa Vicentina;
- d) di essere in possesso dei requisiti previsti dal citato Piano di Controlli DPC 015;
- e) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni di idoneità sanitaria previste dalla legislazione vigente in materia;
- f) di autorizzare CSQA ed i suoi incaricati all'impiego dei dati dell'azienda per le finalità connesse alla presente richiesta ed ai riscontri di conformità per la DOP Sopressa Vicentina *(autorizzazione ai sensi della legge 196/03)*;
- g) che la quantità di prodotto che si prevede di immettere annualmente nel circuito della DOP viene stimata in circa Kg \_\_\_\_\_;

Ai fini del perfezionamento della presente richiesta, si allega:

- ☐ Copia iscrizione CCIAA *(O misura camerale per produttore agricolo)*
- ☐ Copia documentazione sanitaria di idoneità alla produzione *(tranne per produttore agricolo)*
- ☐ Planimetrie rappresentative dei locali e degli impianti destinati alla denominazione Sopressa Vicentina *(tranne per produttore agricolo)*
- ☐ Dichiarazione circa le modalità di separazione spaziale o temporale delle produzioni DOP dalle produzioni generiche
- ☐ Copia fotostatica di documento di identità del legale rappresentante

\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
(località) (data) \_\_\_\_\_  
(Timbro azienda e firma Legale Rappresentante)



CSQA	Soprèssa Vicentina DOP Disciplinare Guida e Piano dei controlli	DPC 015 MOD001/a rev. 2
------	--	-------------------------------

## REGISTRO MACELLAZIONE

Fornitore di SUINI	Data arrivo carne (data e n°. DDT, RIF. FOGLIO ROSA)	Data ed ora macellazione	Quantità di carne (Kg e mezzene)	Lotto di vendita mezzene	Fornitore di carne







CSQA	Sopressa Vicentina DOP Disciplinare Guida e Piano dei controlli	DPC 015 MOD002 Rev. 2
------	--	-----------------------------



## REGISTRO TRASFORMATORE

[illegible]





CSQA	Soprèssa Vicentina DOP Disciplinare Guida e Piano dei controlli	DPC 015
------	--	---------

## SCHEMA VALUTAZIONE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE SOPRÈSSA VICENTINA

Data compilazione.....

Salumificio:				
Data insacco del lotto:				
<b>Pezzatura ( I – II – III - IV )</b>				N° pezzi
I	II	III	IV	
I	II	III	IV	
I	II	III	IV	

Valutatori:

Nome	Funzione	Firma

### Valutazione delle caratteristiche

CARATTERISTICA	VALUTAZIONE	
Aspetto esterno	I	NI
Consistenza	I	NI
Aspetto al taglio	I	NI
Colore	I	NI
Odore	I	NI
Sapore	I	NI
Giudizio complessivo	I	NI

Leggenda:     I        = idoneo  
                   NI        = non idoneo

Note: .....

Data \_\_\_\_\_

Timbro e Firma

\_\_\_\_\_

