

ID	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione e comunicata al Mipaaf	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
															1
1	Produttori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione siti produttivi	Ubicazione B.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Produrre specifica richiesta mediante il modulo MDC3 con allegati.	Controllo della documentazione	D	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo, aggiornato alla fine di ogni anno solare, degli operatori riconosciuti	Siti produttivi fuori zona		Diniego riconoscimento		
2											Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione	
3											Verifica ispettiva	I	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione
4				Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità dei siti produttivi (4.1.1 cfr dispositivo per il controllo della IGP Salama da sugo)	Inviare la modulistica allegata alla domanda di adesione (planimetria degli impianti, autorizzazione sanitaria)	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo operatori riconosciuti	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
5							Controllo notifica / autorizzazione sanitaria	D	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancato riconoscimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
6								D	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Notifica / Autorizzazione assente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
7										Verifica ispettiva idoneità impianti		I	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Inadeguatezza degli impianti
8	Produttori	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione, impianti	Ubicazione B1 e 4.1.2 (cfr dispositivo di controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione nuova ubicazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento. Ripetere iter nuovo riconoscimento	
9								D	Ad ogni comunic		Soggetti riconosciuti	Mancata comunicazione variazione anagrafiche	Lieve	Notifica variazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità
10									D		Ad ogni comunic	Soggetti riconosciuti	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento

\*nel caso in cui non venga sanata documentalmente o durante la verifica in corso

11	Produttori					Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
12							I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa entro 15 gg dalla notifica della nc	Verifica adeguamento documentazione. Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
13						Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
14						Controllo autorizzazione sanitaria/doc equivalente	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione
15						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	100%	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
16											Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione impianti non idonei	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*
17	Produttori	Accettazione materie prime	Identificazione e rintracciabilità	Le materie prime devono essere idoneamente identificate A1 e 6.5 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Identificare le materie prime in entrata le celle utilizzate per lo stoccaggio. Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc
18											Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
19											Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto
20							I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna

21										Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
22					Separare spazialmente e/o temporalmente le materie prime destinate alla IGP da quelli non IGP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
23			Conformità al disciplinare	Allevamento e macellazione suini D.1 e D.2 (cfr 5 dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Utilizzare solo tagli di carne proveniente da suini la cui età di macellazione non sia superiore a 9 mesi d il peso non inferiore a 160 kg +/- 10% (peso vivo)	Controllo DDT e/o documentazione attestante idoneità suini	I	100%	Soggetti riconosciuti	Suini non conformi per età e/o peso	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
24					Assicurarsi di lavorare la carne in un intervallo minimo di 24 ore e massimo 96 ore dalla macellazione	Controllo documentazione attività di lavorazione	I	100%	Soggetti riconosciuti	Intervallo di tempo non conforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
25				Tipo e quantità di materia prima ed ingredienti D.3, D.4, D.5, D.6, D.7 (cfr 5 dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Impiegare tagli di carni ed ingredienti obbligatori e facoltativi secondo le quantità prescritte	Controllo tipologia tagli di carne ed ingredienti e quantità impiegate	I	100%	Soggetti riconosciuti	Impiego di tagli di carne ed ingredienti obbligatori e facoltativi in quantità diverse da quelle consentite	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
26										Impegno di tagli di carne e/o ingredienti non consentiti o non utilizzo di tagli di carne e/o ingredienti obbligatori	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
27				Lavorazione da D.8 a D.12 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Attenersi alle modalità prescritte per l'ottenimento del prodotto (fresco e cotto)	Controllo rispetto modalità di lavorazione disciplinate	I	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato rispetto delle modalità di lavorazione prescritte	Grave	Esclusione prodotto non conforme	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna

28	Produttori	Prove sul prodotto	Conformità disciplinare prodotto	Caratteristiche fisiche e sensoriali del prodotto da C.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Verificare che il prodotto pronto alla vendita abbia superato positivamente le prove fisiche e sensoriali disciplinate secondo le frequenze previste al punto 6.9	Controllo conformità prodotto come da par. 6.9	I	100%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito di controllo	Mancato rispetto della frequenza in autocontrollo e/o commercializzazione di prodotto in assenza di autorizzazione (per il primo anno di adesione)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto	
29						Prove chimico fisiche e sensoriali su campione	A	Secondo le frequenze previste al p.to 6.7	Prodotto		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	Secondo le modalità previste al paragrafo 6.7 e 6.8	
30	Produttori		Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto IGP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo A.1 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
31							I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto	
32						Registrare le attività in appositi registri	Controllo idoneità registrazioni	I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
33							I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.	
34							I	100%	Soggetti riconosciuti		Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.	

35	Produttori	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Confezioni ed etichette, uso del logo da E.1 a E.3 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Assicurarsi che venga utilizzato esclusivamente materiale di designazione e presentazione (etichette) prescritto, consentito e autorizzato da Agroqualità	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I/D	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di etichette non consentito e non autorizzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
36							I	100%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di materiale di designazione e presentazione non consentito e non autorizzato (in caso di prodotto stoccato non ancora commercializzato)	Lieve	Esclusione degli elementi di designazione e presentazione non consentiti e non autorizzati con possibilità di riconfezionament o del prodotto	Richiesta adeguamento entro 15 giorni ed invio all'organismo di controllo nuova etichetta per approvazione
37	Produttori	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	Devono essere registrate le fasi relative al confezionamento A.1 e 6.7 (cfr dispositivo per il controllo di conformità della IGP Salama da sugo)	Registrare le varie attività effettuate sui registri aziendali o sui modelli predisposti da Agroqualità (o similari). Effettuare l'autocontrollo sul prodotto	Controllo idoneità registrazioni delle attività di confezionamento, autocontrollo	I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna. Richiesta ripristino autocontrollo
38							I	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedenti)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
39							D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancato invio ad Agroqualità delle rendicontazioni mensili i entro i termini previsti al p.to 6.5	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
40							D	100%	Soggetti riconosciuti		Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto IGP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto
41	Produttori	Cessazione/Rinuncia attività per la IGP	Cessazione attività/ritiro		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco dei produttori